

**BULLES SINGULIÈRES**

**UNCONVENTIONAL  
BUBBLES**



---

Rencontre créative entre  
l'artiste DAVID SHRIGLEY &  
le chef ALEXANDRE GAUTHIER  
pour la Maison Ruinart

# FOOD FOR ART



**(QUAND LA CRÉATION ET LA GASTRONOMIE SE RENCONTRENT) EST NÉ DE LA VOLONTÉ DE METTRE EN RÉSONNANCE LA GASTRONOMIE, L'ART ET LES CUVÉES DE LA PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE.**

Depuis plus de 290 ans, la plus ancienne maison de champagne jalonne son histoire de réinterprétations artistiques. Encourageant les dialogues créatifs, elle prolonge aujourd'hui l'expérience de sa carte blanche annuelle, par une nouvelle expression gastronomique. FOOD FOR ART traduit cette rencontre singulière entre ces trois univers animés par les mêmes valeurs.

Première édition avec l'autoproclamé outsider de l'art contemporain britannique, David Shrigley. L'homme au flegme tout britannique détourne l'univers de la vigne et les codes de la maison, dans quarante-deux œuvres drôles et corrosives. Ses dessins et gouaches racontent autrement les us et coutumes des travailleurs de la vigne, et le processus d'élaboration des vins de champagne. Son fil conducteur : UNCONVENTIONAL BUBBLES /

BULLES SINGULIÈRES. C'est à partir de ce thème, que le chef Alexandre Gauthier a conçu la suite, une expérience épicurienne réinventant notre approche de la dégustation.

L'enfant terrible de la gastronomie française s'impose comme l'ambassadeur de l'édition 2020 de FOOD FOR ART. À la Grenouillère, sa table doublement étoilée située sur la Côte d'Opale ; il a élaboré des mets en corrélation étroite avec Frédéric Panaïotis, le Chef de caves de la Maison Ruinart, pour créer une expérience inédite : UNCONVENTIONAL / SINGULIER. Une partition polysensorielle délivrée en onze services, déclinant des saveurs familières dans des mariages audacieux pour susciter l'étonnement, l'émoi. Ce menu exclusif accorde mets et champagne Ruinart est proposé sur réservation un soir par mois de septembre à février (325€ par personne), chez Alexandre Gauthier à La Madeleine-Sous-Montreuil. Les cuvées Ruinart Rosé et Dom Ruinart Rosé 2007, expressions singulières du goût Ruinart, y seront particulièrement mises à l'honneur.

À rebours des conventions, faire l'expérience d'un savoir-faire vivant.

*VIVRE L'EXPERIENCE FOOD FOR ART  
Menu UNCONVENTIONAL/SINGULIER  
imaginé par Alexandre Gauthier.  
325€/personne, accords mets et champagnes Ruinart.  
Disponible un soir par mois de septembre 2020 à février  
2021, à La Grenouillère.*

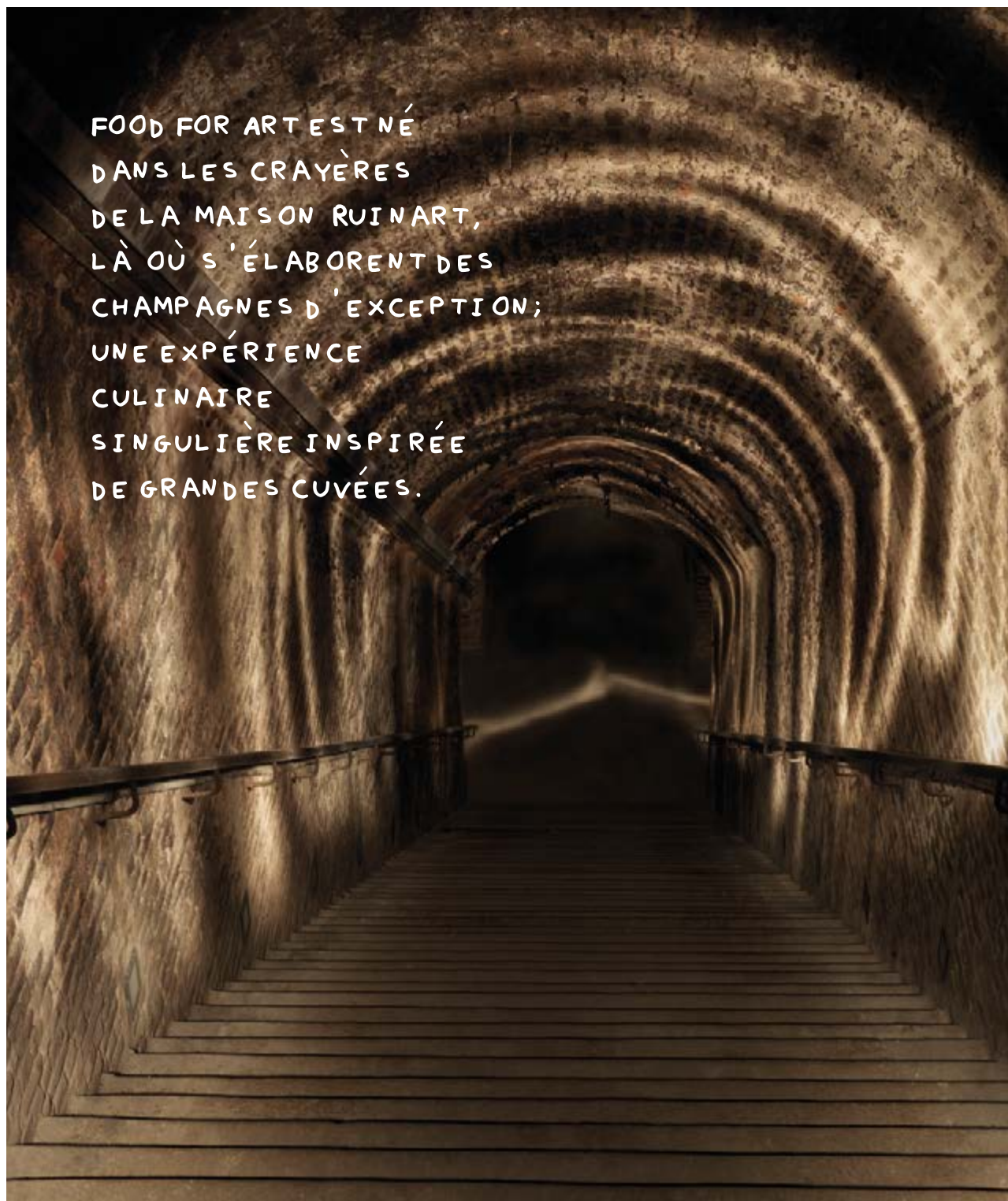
*LA GRENOUILLÈRE  
19 Rue de la Grenouillère  
62170 La Madeleine-sous-Montreuil  
Tél. : +33 3 21 06 07 22*

*CONTACT PRESSE  
Jean Baptiste Duquesne  
press@ruinart.com  
+33 1 58 97 57 42*

EXPÉRIENCE SINGULIÈRE

# UN CONVENTIONAL EXPERIENCE

FOOD FOR ART EST NÉ  
DANS LES CRAYÈRES  
DE LA MAISON RUINART,  
LÀ OÙ S'ÉLABORENT DES  
CHAMPAGNES D'EXCEPTION;  
UNE EXPÉRIENCE  
CULINAIRE  
SINGULIÈRE INSPIRÉE  
DE GRANDES CUVÉES.



# AU DÉBUT...

Tout commence à Reims, à près de trente-huit mètres sous terre, dans les crayères de la Maison Ruinart, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO. Là, s'archivent les époques, les aléas du climat. Là aussi, mûrissent les champagnes au minimum deux ans et demi, mais souvent bien plus ; jusqu'à 12 ans pour un Dom Ruinart. Et là commence FOOD FOR ART, un singulier dialogue entre un chef, Alexandre Gauthier, un Chef de caves, Frédéric Panaïotis, et un artiste, David Shrigley. Chacun, avec son mode d'expression, a traduit l'atmosphère de ces galeries souterraines, successivement



"LORS DE MA VISITE CHEZ  
RUINART, J'AI PASSÉ DU TEMPS  
DANS LES CRAYÈRES.  
J'AI SCULPTÉ SUR LES MURS  
MA VISION DE LA PRODUCTION  
DES VINS DE LA MAISON RUINART."

DAVID SHRIGLEY

carrières de craie, refuge et lieu de production et de maturation des vins de la Maison. Pour prendre part à cette histoire, et laisser une trace de sa vision, David Shrigley a disséminé des messages, visages sculptés, graffitis décalés, sur ces parois friables. Ses réalisations s'adressent aux visiteurs mais aussi aux hommes et femmes qui y travaillent. Elles se mêlent aux traces du temps qui passe. Comme ces fossiles de coquillages, vestiges de ce qui fut jadis le fond d'un océan, devenu points de départ pour le chef Alexandre Gauthier. Dans son menu UNCONVENTIONAL / SINGULIER le chef exprime

gustativement ces crayères : *Saint Jacques truffée en coquille, racines, Poudre de crayère sur raviole noire*, mais aussi une *Pelure d'oignon confit en soufflé snacké* évocation fidèle de la robe du Dom Ruinart Rosé 2004. En dialoguant avec le Chef de caves, des associations faussement dissonantes ont vu le jour comme *Sur l'amertume d'une chicorée, agrume à la parisienne* proposée avec un Ruinart Rosé servi en magnum. « *L'amertume est une saveur trop souvent dénigrée, mais joliment travaillée, elle permet des accords qui vont tellement plus loin !* » décrypte Frédéric Panaïotis.

# TROIS HOMMES

UN TRIO RÉUNI PAR LA MAISON  
RUINART POUR ENRICHIR  
LA RÉINTERPRÉTATION  
DE L'ARTISTE DE L'ANNÉE  
D'UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE  
INÉDITE.

FRÉDÉRIC PANAIOTIS,

*Le Chef de caves*

D'aussi loin qu'il s'en souvienne la vigne était toujours présente. Enfant, il jouait dans le petit vignoble de ses grands-parents à Villers-Marmery. Jeune adulte, il participait aux vendanges. Il voulait être vétérinaire, mais la dégustation d'un grand bourgogne révélera une autre vocation. Diplômé d'Œnologue de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier, il parfait son apprentissage en Californie. Puis revient en Champagne, intègre le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, la Maison de Champagne Veuve Clicquot Ponsardin avant de rejoindre Ruinart en 2007 comme Chef de Caves. Au sein de cette prestigieuse maison, il excelle dans cet art si délicat que requiert l'élaboration d'un champagne, celui d'assembler des parcelles de vignes entre elles, des cépages (le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier essentiellement) mais également des millésimes différents.



DAVID SHRIGLEY,

*L'Artiste*

Ne vous fiez pas à son trait faussement naïf, David Shrigley est un artiste corrosif, à l'esprit vif. Ses œuvres engagées, comme le Really Good, un pouce sculpté de sept mètres de haut exposé sur le quatrième socle de Trafalgar Square, dénoncent les incohérences de l'époque. Son style accessible plaît. D'autant qu'il ne s'embarrasse d'aucune frontière. Protéiforme, l'outsider autoproclamé de l'art pose ses réflexions sur tous supports : dessins, gouaches, sculptures, campagnes d'affichages, opéra, bande dessinée ... Seul élément fixe de son parcours : son approche minutieuse. Tout part toujours d'une liste de mots, d'une somme de détails infimes. A Reims, l'imprévisible a croqué avec fraîcheur le cycle de vie des grands champagnes.

ALEXANDRE GAUTHIER,

*Le Chef*

Dans sa famille, la cuisine se transmet de père en fils. Tout comme l'attachement à son territoire, la Côte d'Opale. A la Grenouillère, sa table de la Madeleine-sous-Montreuil, le chef aux deux étoiles Michelin, chef de l'année Gault-et-Millau (2016), et Officier des arts et des lettres (2019), compose une partition culinaire singulière, basée sur les saisons, les produits simples et locaux. Son histoire s'écrit en dehors des conventions et s'enracine au fil de ses rencontres humaines avec les maraichers, les apiculteurs, les fermiers du coin. Sa cuisine d'auteur sincère et engagée reflète ses valeurs, et concrétise sa vision d'un monde généreux et vertueux.

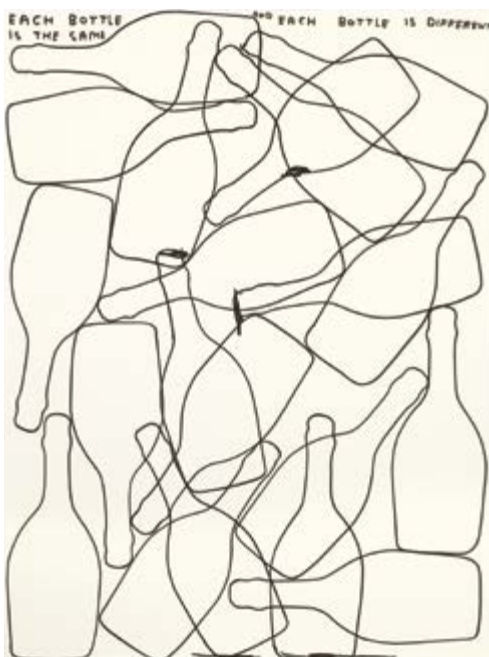
# UN ANGLAIS ENCHAMPAGNE

EN JUILLET, LA MAISON RUINART RECEVAIT L'ARTISTE DAVID SHRIGLEY EN IMMERSION. ICI EST NÉE LA RÉINTERPRÉTATION ARTISTIQUE UNCONVENTIONAL BUBBLES / BULLES SINGULIÈRES.



Il faut l'imaginer, ce grand Britannique à l'humour décapant, débarqué au milieu des vignes, parcourant les moindres recoins de la maison bientôt tricentenaire à la recherche d'un signe, d'un détail. « Lorsque l'on décide de créer une œuvre autour de la fabrication du champagne : il faut visiter plusieurs fois la région champenoise ; échanger avec les professionnels, les écouter attentivement, puis visiter les crayères, les vignes et les installations de production ; apprendre à déguster du champagne. » reconnaît David Shrigley. À la manière d'un apprentissage vivant.

David Shrigley, Sans titre, 2019, acrylique sur papier, 76 x 56 cm

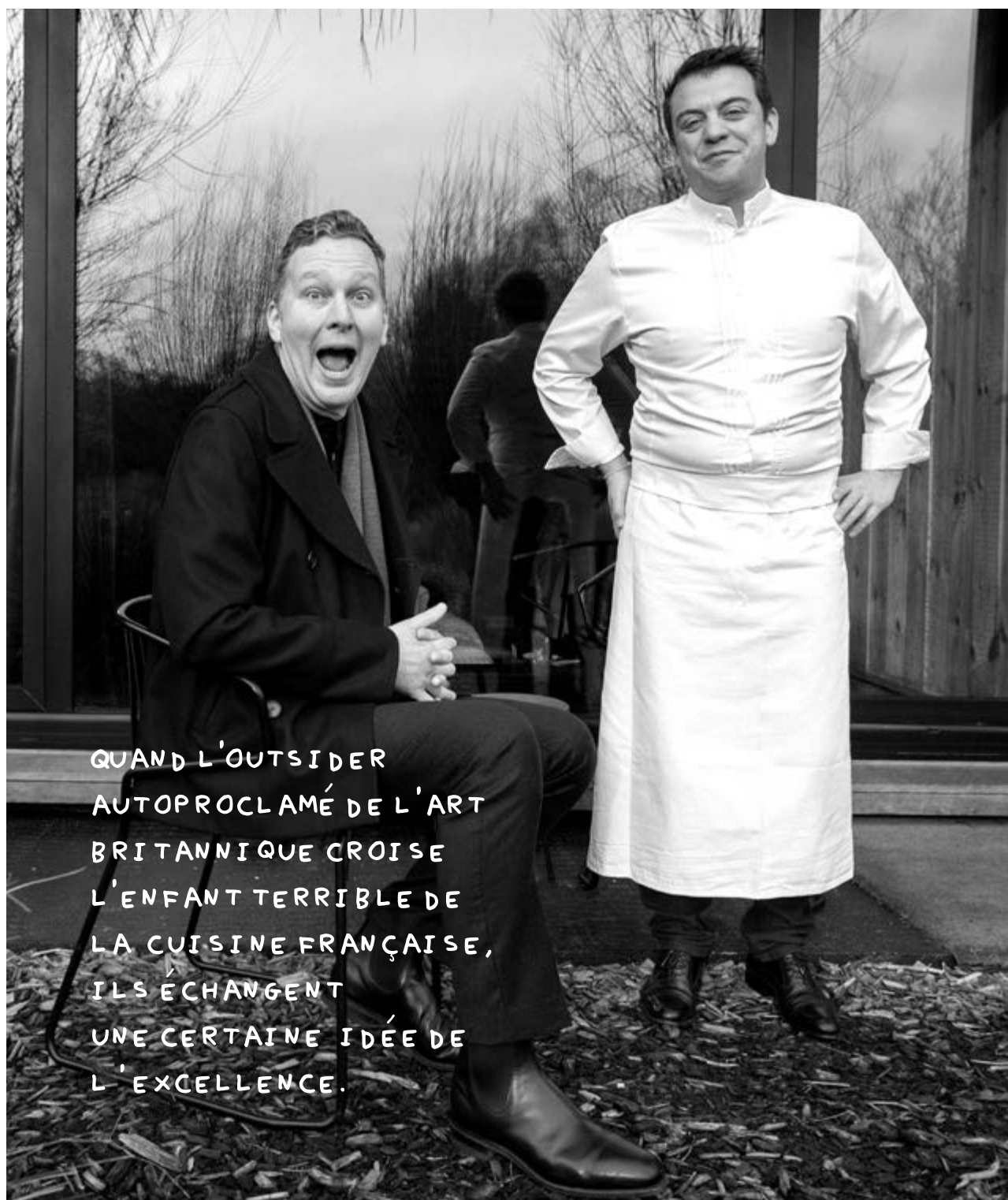


" CHAQUE BOUTEILLE EST LA MÊME, CHAQUE BOUTEILLE EST DIFFÉRENTE. CELA EST VRAI POUR LE CHAMPAGNE MAIS AUSSI POUR LES OEUVRES D'ART."

DAVID SHRIGLEY

Il a donc cherché à tout voir, tout apprendre, tout comprendre. Puis griffonné des centaines de notes, de messages courts en lettres capitales souvent associés à des croquis pris sur le vif. Pour n'en retenir au final que trente-six dessins. Son humour décalé raconte autrement la nature, les vendanges, les fermentations, le remuage, la maturation des vins mais aussi alerte sur les enjeux climatiques liés à sa fabrication. Comme cette planète agrémentée d'une légende : « Le monde a été déformé. Il faut que nous lui rendions sa forme initiale ». Il a également emprisonné *L'Odeur des crayères* dans une jarre. Comme pour ne plus jamais l'oublier.

COLLABORATION SINGULIÈRE  
UN CONVENTIONAL  
ENCOUNTER



QUAND L'OUTSIDER  
AUTOPROCLAMÉ DE L'ART  
BRITANNIQUE CROISE  
L'ENFANT TERRIBLE DE  
LA CUISINE FRANÇAISE,  
ILS ÉCHANGENT  
UNE CERTAINE IDÉE DE  
L'EXCELLENCE.

## QUE PARTAGENT UN CHEF ET UN ARTISTE ?

---

David Shrigley : La créativité (très important), l'engagement et le dévouement.

*Alexandre Gauthier : La recherche de la sensation gustative, l'espoir de créer l'harmonie culinaire singulière.*

## QUEL RÔLE PRÊTEZ-VOUS À L'ART À NOTRE ÉPOQUE ?

---

*A.G : Mon sujet ce sont les autres. À la Grenouillère notre ambition a toujours été de faire évoluer, progresser, d'intégrer, les maraichers, les éleveurs, les pêcheurs, les cueilleurs de notre territoire.*

D.S : Celui de poser des questions. Ou tenter d'y répondre. J'aime particulièrement, l'art du « chef » car il existe un bref instant. Puis disparaît et ne subsiste que dans notre mémoire.



## QU'EST-CE QUE L' "UNCONVENTIONAL / SINGULIER" ?

---

*A.G : Dans l'exercice de mon métier, se libérer des conventions pour penser autrement, agir pour faire mieux.*

D.S : Très difficile car « qu'est-ce que la singularité ? » Seule certitude : tout change. Alors peut-être que le moment du changement correspond à ce que l'on qualifie de singulier.

## COMMENT L'AVEZ-VOUS EXPRIMÉ DANS CE PROJET

## FOOD FOR ART ?

---

*A.G : J'ai créé l'originalité avec des produits simples, que tout le monde connaît. Je les aborde d'une manière neuve et tente de les amener là où on ne les attend pas.*

D.S : Un de mes soucis (c'en est parfois un) avec ma méthode, c'est que lorsque j'exprime des choses par le texte et l'image, je ne sais pas vraiment ce que je veux dire. Je l'exprime et j'essaie ensuite de comprendre.

## VOTRE ŒUVRE PRÉFÉRÉE ?

---

D.S : Le soufflé, c'est la première chose que j'ai mangée, en cuisine, directement sur la plaque chauffante. C'était si léger, si simple.

*A.G : Sa réinterprétation de l'emblématique flacon Ruinart.*

## VOTRE FAUTE DE GOÛT PRÉFÉRÉE ?

---

*A.G : Ne plus accepter la servitude. Dans mon établissement, mes équipes de salle ne sont pas là pour servir mais pour accompagner nos clients et cela change à peu près tout.*

D.S : Identifier le manque de goût rend exigeant. Je le suis devenu un peu en matière de vin. Mon passage à Reims a exacerbé cette tendance.

## VOTRE DEVISE ?

---

*A.G : « À cœur vaillant rien d'impossible ». Jacques Cœur.*

D.S : « Il ne faut pas compter les heures et le travail se fera tout seul ».




UN MOMENT SINGULIER AVEC...

UN CONVENTIONAL

MOMENT BY...

ALEXANDRE GAUTHIER



À LA GRENOILLÈRE,  
LE CHEF ALEXANDRE  
GAUTHIER DÉCLOISONNE  
LES GENRES AVEC  
SIMPLICITÉ.  
UN ÉCRIN POUR  
REINVENTER LES  
ASSOCIATIONS AVEC  
LES CUVÉES RUINART.

## PELURE D'OIGNON, CONFIT, EN SOUFFLE SNACKE...

---

En résonance avec la robe  
d'un vieux Dom Ruinart Rosé,  
sa sucrosité et délicate amertume.

*Dom Ruinart Rosé 2004*



## DANS UNE FEUILLE, CAPSULE DE NAVET, LANGOUSTINE...

---

Salinité et fumaison  
délicate, inspirés  
des grands crus de Ruinart.

*Dom Ruinart Rosé 2004*

## POUDRE DE CRAYÈRE SUR RAVIOLE NOIRE...

---

La poussière des crayères,  
comme tombée des graffitis-gravures  
de David Shrigley,  
rencontre l'obscurité de la cave.

*Ruinart Rosé*



# LE DÉCRYPTAGE AVEC FREDERIC PANAIOTIS

## LE MENU S'OUVRE AVEC UNE ASSOCIATION ÉTONNANTE.

La vanille bleue possède une finesse d'arômes, des notes élégantes et rafraichissantes. Associée avec Ruinart Blanc de Blancs, cela rend l'accord harmonieux, entre arômes et textures : les bulles venant tempérer la dimension épicée et prolonger les subtiles notes vanillées et très légèrement boisées de la gousse.



## UNE CUVÉE DOM RUINART SE DÉGUSTE TOUJOURS.


Entre 9 à 10°C pour des flacons de Dom Ruinart. Et légèrement moins frais pour Ruinart Blanc de Blancs. Mais le plus important reste de le servir dans des verres suffisamment grands pour permettre à ces vins effervescents de respirer et d'exhaler leur bouquet. Préférez toujours les verres à pied fin et au calice large, aux flûtes étroites et aux coupes larges. Prenez aussi le temps de les laisser se réchauffer doucement, pour découvrir toutes leurs facettes aromatiques et saisir leur complexité.

## QU'EST-CE QUI SIGNE UNE BULLE SINGULIÈRE.

Toutes nos cuvées possèdent une forte empreinte de chardonnay. Ce cépage délicat confère une élégance, et une fraîcheur toutes particulières à nos assemblages. Les plats qui reprennent ces qualités conviennent aux champagnes Ruinart. Par exemple, l'*Oursin beurré* d'Alexandre Gauthier mêle aux notes iodées un accord harmonieux.

Pour télécharger le matériel presse  
(vidéos, recettes, photos...) :

CLIQUEZ  
ICI



ÉCRIVEZ  
LÀ



CONTACT PRESSE  
Jean Baptiste Duquesne  
[press@ruinart.com](mailto:press@ruinart.com)  
+33 1 58 97 57 42

MAISON RUINART  
4, rue des Crayères 51100 Reims – France  
Phone : + 33 (0) 3 26 77 51 51  
[www.ruinart.com](http://www.ruinart.com)

Ruïnart  
CHAMPAGNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.