



3 PANIERS RECETTES INÉDITS POUR RÉALISER CHEZ SOI LES MENUS IMAGINÉS PAR 3 CHEFS SINGULIERS POUR RUINART OCTOBRE, NOVEMBRE, DÉCEMBRE 2020



*Rencontre entre les chef.fe.s Cathy Paraschiv, Antonin Bonnet, Céline Pham et Alexandre Gauthier à La Grenouillère.
Panier Recettes Ruinart imaginé par Céline Pham pour la cuvée Ruinart Blanc de Blancs, disponible en octobre 2020.*

Expression culinaire de la carte blanche artistique offerte chaque année à un artiste international pour qu'il porte son regard sur la plus ancienne maison de champagne, **Food For Art**, Quand la création et la gastronomie se rencontrent, se prolonge à Paris lors de **trois rendez-vous gastronomiques** à la fois inattendus et authentiques, **en octobre, novembre et décembre 2020**.

La Maison Ruinart a proposé à trois Chef.fe.s incarnant une **nouvelle génération** de cuisiniers au parcours UNCONVENTIONAL / SINGULIER de prendre la relève du menu UNCONVENTIONAL / SINGULIER imaginé par le chef Alexandre Gauthier à La Grenouillère, suite à ses échanges avec le britannique David Shrigley, artiste carte blanche 2020 de la Maison Ruinart. Dans la capitale, **Céline Pham, Cathy Paraschiv et Antonin Bonnet relèvent le défi** après une rencontre avec Alexandre Gauthier dans son restaurant étoilé de la Côte d'Opale. S'emparant chacun d'une cuvée de la Maison, ils imaginent à leur tour un menu UNCONVENTIONAL / SINGULIER à reproduire à domicile.

Chaque mois, un dîner est dévoilé. Il permet de plonger dans l'univers du Chef, de découvrir son parcours, ses inspirations et ses producteurs. Ce moment de dégustation mettant à l'honneur savoir-faire bistrannique, produits de saisons et cuvées Ruinart est **accessible à domicile** la semaine qui suit le dîner en commandant le **panier de recettes pour 2 personnes** dédié (édition de 75 paniers par chef.fe, au prix de 130 €). Il contient les ingrédients nécessaires à la réalisation du menu, des fiches recettes et une vidéo explicative détaillant les gestes (dont le secret du chef) pour réussir les différents plats ainsi qu'un flacon de champagne Ruinart accompagné de ses notes de dégustation.

CELINE PHAM avec Ruinart Blanc de Blancs

Panier disponible la semaine du 21 au 27 octobre (livraison le 30)



En douze ans, Céline Pham a mis au point une cuisine qui fait le pont entre ses racines vietnamiennes et sa formation à la gastronomie française classique. L'émotion y tient une grande place, le point de départ d'une recette est toujours un souvenir, une histoire ou un voyage. Elle se décrit comme une Cheffe nomade et engagée. Elle cofonde en janvier 2016 Restaurer un collectif qui lutte contre le gaspillage alimentaire en offrant des repas cuisinés à partir d'invendus et de dons de restaurants.

Pour Ruinart, elle imagine un panier recettes autour de la cuvée Ruinart Blanc de Blancs. *« Mes recettes se sont peaufinées et confirmées après l'immersion à Montreuil-sur-Mer avec Alexandre Gauthier. Je savais dans le train de retour que j'étais sur la bonne piste. J'ai fait une seconde dégustation avec quelques ajouts d'épices, de goûts, et changements de texture pour m'arrêter sur ces 4 recettes »* explique-t-elle.

Le secret de la cheffe : la vinaigrette

Céline Pham nous livre les secrets de préparation de sa vinaigrette réglisse ail noir qui relève à merveille le lieu jaune. Faites réduire le jus de carotte jusqu'à une texture sirupeuse et laissez refroidir. A l'aide d'un fouet montez la vinaigrette selon votre gout avec le jus de citron et l'huile d'olive, une pincée de fleur de sel. *« Le plus important, faites-vous confiance ! Oubliez les grammages et ajustez selon vos goûts, jusqu'à obtenir le parfait équilibre entre les saveurs. »*, conseille Céline.



Au menu :

Pain de Tapioca Parmesan / Mimolette,
mélange Dukkah, coriandre et Ngo gai

Langoustines tiédies

vinaigrette carotte gingembre, navet Kabu, poires nashi, basilic thaï

Lieu jaune de ligne confit à 120°C

vinaigrette réglisse ail noir, beurre noisette au miso, mousseline de céleri boule, enoki & aneth

Cake matcha chocolat blanc

nappé d'une crème anglaise à l'oseille, poudre de framboise, feuilles d'oxalis

CATHY PARASCHIV avec Ruinart Rosé

Panier disponible la semaine du 11 au 17 novembre (livraison le 20)

Ecaterina Paraschiv, dite Cathy Paraschiv, est comme les Balkans : multiple, passionnée, cosmopolite et pleine de surprises. Elle arrive en France à l'âge de 6 ans, fuyant avec ses parents le régime de Ceausescu. Elle conserve les goûts de ses racines et ouvre en décembre 2018, à Paris, Ibrik Kitchen, un restaurant mettant à l'honneur les Balkans. Les plaisirs de la table sont synonymes, pour elle, de partage, de transmission et de convivialité. Cette richesse se retrouve directement dans sa cuisine, célébrant le côté brutal de la nature.

Pour Ruinart, elle imagine un panier recettes autour de la cuvée Ruinart Rosé. « *J'ai imaginé ce menu pour le programme « Food for Art » de la Maison Ruinart autour de la cuvée Ruinart Rosé. Cette cuvée a des notes de grenade, rose, agrumes et une acidité fruitée. J'ai construit et articulé toutes les recettes en écho à l'œuvre de David Shrigley x Ruinart »*, Cathy Paraschiv.



Le secret de la cheffe : eau de grenade

« *Ecrasez légèrement les grains de grenade avec la menthe l'huile et le sel, déposez les pétales de rose et laissez infuser. Mixez dans un blender et filtrez au chinois.* », conseille Cathy. Un assaisonnement unique et détonnant dont les arômes viennent sublimer la cuvée Ruinart Rosé.



Au menu :

Œuf mollet,
polenta rôtie, crème de fêta, caviar déshydraté, kadaif

Truite infusée à la rose,
eau de grenades, menthe poivrée

Glace de yaourt grec,
crumble à la cannelle, mandarine

Pain by Naddia Sammut / *crottin de la Ferme du Chatain*

ANTONIN BONNET avec R de Ruinart 2011

Panier disponible la semaine du 1^{er} au 8 décembre (livraison le 11)

Antonin Bonnet grandit en Lozère avec une mère qui élève des chèvres et produit du fromage. Autour de la maison, le jardin potager éveille rapidement son goût. Ce rapport direct à la nature ne cessera de l'influencer. Après l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence, puis Michel Bras à Laguiole, il rejoint Paris. Dans la discrète rue de l'Abbé Grégoire, le chef installe un restaurant aujourd'hui étoilé - Quinsou - et une boucherie - La boucherie Grégoire - pour donner vie à un échange intelligent entre l'éthique et le gastronomique.

Pour Ruinart, il imagine un panier recettes autour de la cuvée R de Ruinart 2011. *« L'idée est de proposer un menu sophistiqué et équilibré qui monte en puissance crescendo. Il reste cependant accessible techniquement et permettra pour sûr au cuisinier en herbes comme avertit de s'éclater. J'espère qu'ils seront séduits et pourront reproduire plus tard les mêmes recettes »* décrit Antonin Bonnet.



Le secret du chef : cuisson au foin

Antonin Bonnet nous parle de la cuisson au foin, une technique épataante pour sublimer le goût du cochon. *« Verser un filet d'huile de pépin de raisin dans la cocotte, puis colorer la côte sur toute ces faces. Enlever la côte puis y placer le foin et le morceau de beurre. Remettre la côte de cochon à l'intérieure puis le couvercle et cuire au four 250°C pendant 10 minutes. Ensuite enlever le couvercle et cuire 10 minutes de plus. Sortir du four la cocotte et replacer le couvercle. Attendre 10 minutes et servir. »* Le goût fumé obtenu grâce à cette technique de cuisson vient relever les notes du R de Ruinart 2011.



Au menu :

Carpaccio de Saint Jaques, crème aigrette & citron caviar, écailles de radis green-meat, poudre de nori
Côté de cochon rôtie au foin, crème fumée de céleri rave, Sauce au vin jaune et feuille de chou kale
Tarte tatin à l'anis étoilé

Pain maison by Antonin Bonnet / Saint Nectaire du garçon de l'estival

INFORMATIONS PRATIQUES

Panier de recettes pour 2 convives : 130 euros.

Edition limitée à 75 paniers par chef.

Disponible uniquement à Paris.

Réservations sur www.ruinart.com

Les paniers sont confectionnés et livrés par ONA.

**Télécharger le communiqué de presse
et les visuels HD : [ICI](#)**

CONTACT PRESSE :

Jean Baptiste Duquesne

International Press & Influence Manager

jbdquesne@ruinart.com

+33 1 58 97 57 42

A PROPOS DE RUINART

Créée en 1729 à Reims, Ruinart, première maison de champagne, n'a jamais cessé de développer et de promouvoir un art de vivre qui lui est cher, en résonance avec le siècle des Lumières qui l'a vu naître. Au rayonnement de la France, de sa philosophie et de sa culture, qui marque cette période, fait écho l'excellence des vins de la Maison Ruinart qui a très vite opté pour le cépage rare et précieux du chardonnay pour signer ses cuvées. Élégance, pureté, savoir-faire et lumière sont les maîtres-mots de la doyenne des maisons de champagne. Autant d'atouts qui expliquent son succès français et international, et que prolonge son engagement dans le domaine de l'art initié dès les origines. Car si on relève l'audace d'avoir fait appel à l'artiste tchèque Alphonse Mucha dès 1896 pour réaliser une affiche qui fit sensation à l'époque, la Maison Ruinart poursuit aujourd'hui son engagement artistique en confiant chaque année une réinterprétation de la Maison à un artiste contemporain. Une manière de partager son patrimoine, son histoire et son savoir-faire à travers la vision originale et créative d'artistes.