



# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

*à la Grande Épicerie de Paris,*

ALEXANDRE BENJAMIN NAVET  
**RÉVÈLE LES COULEURS  
DES CUVÉES RUINART**



COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
6 JUIN - 7 JUILLET 2021

Du 6 juin au 7 juillet prochain, la Maison Ruinart dévoile en exclusivité à La Grande Épicerie de Paris Rive Gauche, une édition limitée de ses cuvées emblématiques : R de Ruinart, R de Ruinart Millésime 2011, Ruinart Blanc de Blancs et Ruinart Rosé.

*« La rencontre avec Alexandre Benjamin Navet s'est faite lors d'une dégustation des cuvées de la Maison. Immédiatement, le dialogue s'est créé : arômes, saveurs et couleurs se sont répondus. »*

**FRÉDÉRIC PANAIOTIS**  
Chef de caves, Maison Ruinart

Pour l'occasion, l'artiste dessinateur Alexandre Benjamin Navet traduit en couleur l'univers aromatique de chacune des cuvées de la Maison, en apposant ses traits de crayons sur la surface vierge de l'étui seconde peau qui enveloppe le flacon.

Les 4 pièces de cette collection seront disponibles successivement, au rythme d'une par semaine, chaque édition étant limitée à 100 pièces.

L'interprétation chromatique d'Alexandre Benjamin Navet dépasse le cadre de l'étui seconde peau pour habiller le menu de LA TABLE, le restaurant de La Grande Épicerie Rive Gauche. Ses chefs imaginent des mets en accords avec les cuvées de la Maison Ruinart mises à l'honneur au fil des semaines.

Pour les vitrines de La Grande Épicerie de Paris, Alexandre Benjamin Navet décline les mêmes teintes. Il les applique par touches sur un décor blanc inspiré des crayères emblématiques de Ruinart.



## LES COULEURS DES CUVÉES

Quand l'artiste Alexandre Benjamin Navet fait la connaissance de Frédéric Panaïotis, Chef de caves de la Maison Ruinart, en mars 2021, à Reims, la conversation prend un tour inédit.

Après une visite des crayères, ces anciennes carrières de craies qui servent aujourd'hui au vieillissement des vins de la Maison, Alexandre Benjamin Navet et Frédéric Panaïotis dialoguent sur le savoir-faire indispensable à la réalisation du champagne mais aussi l'histoire de Ruinart.

Puis vient le moment de la dégustation. L'artiste découvre l'approche œnologique du Chef de caves qui décrit patiemment les subtilités et notes aromatiques des différentes cuvées. Il souligne qu'elles sont autant de variations d'une même signature.

Muni de ses crayons et pastels variés, Alexandre Benjamin Navet veut traduire ces descriptions des arômes avec son moyen d'expression favori : la couleur. Les correspondances entre les vocabulaires du vin et de l'art sont immédiates. Les mots se répondent.

Vert tilleul, rose pamplemousse ou rouge cerise, jaunes ou verts d'agrumes, ananas, fruits rouges, teintes de fleurs...

*« J'ai passé un long moment avec le Chef de caves de la Maison, Frédéric Panaïotis, pour comprendre les subtilités et les notes des différents champagnes de la Maison, afin de les retranscrire visuellement. »*

ALEXANDRE BENJAMIN NAVET  
Artiste

À partir de ces listes de mots colorés, l'artiste assemble ensuite une mosaïque, différente pour chaque vin. Il l'applique sur l'étiquette ovale emblématique de Ruinart et l'appose sur l'étui seconde peau renfermant le flacon. Ces blasons deviennent l'interprétation chromatique de la signature aromatique de chacune des 4 cuvées.

### LES NOTES DE DÉGUSTATION GUIDENT L'ASSOCIATION DE TEINTES :

- *R de Ruinart* :

pomme, mirabelle, abricot, amande

- *R de Ruinart Millésime 2011* :

verveine, thé vert, poire

- *Ruinart Blanc de Blancs* :

ananas, pêche, tilleul

- *Ruinart Rosé* :

grenade, litchi, framboise, cerise

Une fois l'étiquette collée, Alexandre Benjamin Navet complète le motif avec des coups de pastel apposés directement sur la coque en papier, rendant chaque pièce unique.







## ALEXANDRE BENJAMIN NAVET ASSEMBLEUR DE COULEURS

Il est difficile de définir Alexandre Benjamin Navet. Tour à tour directeur artistique, scénographe, designer, il est avant tout un artiste dont le dessin est le médium de choix.

Mais peu importe le support (décor, textile, papier...), on reconnaît immédiatement son style : des touches de pastel où la couleur explose. Les nuances franches deviennent son langage. Aplats et traits s'animent dans ses œuvres pour donner vie à des espaces qui prolongent le réel.

Il faut dire qu'Alexandre Benjamin Navet n'hésite pas à détourner les règles de la perspective et jouer avec la profondeur pour créer ces univers en 2 ou 3 dimensions, à partir d'une page blanche ou d'un support existant.

## L'ÉTUI SECONDE PEAU, INNOVATION DISRUPTIVE

Ruinart rompt avec la tradition des coffrets unitaires, et va plus loin dans sa contribution environnementale avec l'étui seconde peau. Éco-conçue, cette enveloppe épouse exactement la forme emblématique des flacons de la Maison tout en préservant l'intégrité du goût Ruinart jusqu'à la dégustation.

En révolutionnant le packaging, la Maison Ruinart met son esprit d'innovation au service du développement durable : là où un coffret statuaire faisait sens hier, un étui composé à 100 % de fibres de cellulose, entièrement recyclable, est aujourd'hui proposé. Innovation s'inscrivant dans une démarche plus durable, l'étui seconde peau prône un retour à la nature : il vise à réduire et recycler sans dénaturer ni l'expérience, ni le goût.

Hommage direct aux Crayères, la coque minimaliste en papier se double d'un toucher doux et d'une surface texturée qui rappellent les caves historiques de la Maison, à Reims. Elle suggère une nouvelle gestuelle, une matérialité disruptive et un design adapté à un art de vivre engagé.

Que ce soit à l'aquarelle japonaise, au pastel à l'huile ou au crayon, il aime associer les teintes vives au service d'un nouveau langage artistique.

*« Pour Ruinart, j'ai imaginé des décors, comme des scènes de théâtre qui prendraient vie dans les crayères. Des personnages hauts en couleur viennent révéler une partie de l'univers aromatique si riche des vins de la Maison. Comme si chaque touche de couleur venait illustrer ou souligner une note perçue lors de la dégustation. »*

S'il travaille à Paris ses collaborations le mènent aujourd'hui aux quatre coins du monde.

# Ruinart



## TÉLÉCHARGER le matériel presse [ICI](#)

R de Ruinart, 68 € TTC  
R de Ruinart Millésime 2011, 95 € TTC  
Ruinart Blanc de Blancs, 95 € TTC  
Ruinart Rosé, 95 € TTC

Étui seconde peau par Alexandre Benjamin Navet  
Édition limitée de 100 exemplaires par cuvées.

Disponible en exclusivité, du 6 juin au 7 juillet 2021,  
à La Grande Épicerie de Paris Rive Gauche

La Grande Épicerie de Paris  
38, rue de Sèvres - 75008 Paris  
[www.lagrandeepicerie.com](http://www.lagrandeepicerie.com) | +33 1 44 39 81 00

### CONTACTS PRESSE :

Jean Baptiste Duquesne | Maison Ruinart  
[jbdquesne@ruinart.com](mailto:jbdquesne@ruinart.com) | +33 1 58 97 57 42

Marie Tobaly | La Grande Épicerie de Paris  
[mtobaly@lebonmarche.fr](mailto:mtobaly@lebonmarche.fr) | +33 1 44 39 83 52

## À PROPOS DE LA MAISON RUINART

Née au Siècle des Lumières dans un monde d'idées, d'échanges et de culture, la Maison Ruinart, fondée en 1729, est la plus ancienne maison de champagne. Dans ses caves, les experts du chardonnay perfectionnent et perpétuent la signature de la Maison, une "simplexité", véritable signature de la Maison. Une élégance naturelle et une fraîcheur aromatique qui mettent en valeur la luminosité du cépage.

La Maison Ruinart défend un art de vivre aussi élégant qu'avisé, nourri de rencontres et d'échanges autour de l'art et la gastronomie. Elle agit concrètement pour minimiser son impact sur l'environnement., adaptant constamment ses pratiques tout en préservant l'excellence de ses vins.

La Maison Ruinart innove, recherche, et au cœur de chacune de ses cuvées pose sa signature : la lumière du chardonnay.

## À PROPOS DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Depuis 1923, Le Bon Marché Rive Gauche abrite en son rez-de-chaussée, sur une surface de plus de 3 500 m<sup>2</sup>, une épicerie d'un raffinement unique.

Véritable référence de la capitale, La Grande Épicerie de Paris propose 30 000 articles, souvent en exclusivité, ou fabriqués sur place. Le décor, véritable ode à la gourmandise, met en majesté les produits, des plus humbles aux plus sophistiqués, et les savoir-faire.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**