

La Maison Perrier-Jouët met à l'honneur l'arrivée du Printemps à la Belle Epoque Society avec de nouvelles expériences à découvrir au Cellier Belle Epoque et à la Maison Belle Epoque.



Le 6 avril, la Maison Perrier-Jouët rouvre les portes de la Belle Epoque Society sur son site historique de l'avenue de Champagne à Epernay. Plusieurs nouveautés cette saison, le Cellier Belle Epoque accueille notamment en exclusivité l'oeuvre The Pollination Dance de l'artiste mexicain Fernando Laposse. Une immersion culturelle à découvrir en résonance avec les nouvelles expériences culinaires du lieu.



Belle Epoque Society, une destination à la croisée de trois univers

Pensée comme un écosystème de lieux d'expériences autour de l'art, de la nature et du champagne, Belle Epoque Society s'inscrit dans l'héritage de Pierre-Nicolas Perrier et Rose-Adélaïde Jouët, les fondateurs de la Maison Perrier-Jouët. Cette destination regroupe sur un même site plusieurs lieux emblématiques comme le Cellier Belle Epoque, la Maison Belle Epoque, la Boutique et l'Atelier. Belle Epoque Society incarne la philosophie portée par ces deux personnalités esthètes dans l'âme : celle de placer la Nature au cœur de leurs engagements, et d'en explorer ses expressions. Cette source d'inspiration inépuisable sous-tend chaque action de la Maison en faveur de la biodiversité au sein de son vignoble, qui fait figure d'hôte privilégié des pollinisateurs.

Le Cellier Belle Epoque accueille une oeuvre exclusive de l'artiste Fernando Laposse

De l'inspiration pour la nature est né un dialogue créatif entre la Maison Perrier-Jouët et l'artiste mexicain Fernando Laposse, qui a donné naissance à une oeuvre unique en son genre.

The Pollination Dance cristallise la poésie éphémère des multiples interactions entre les plantes et les pollinisateurs. Un phénomène indispensable à la naissance d'un nouveau cycle de vie, qui se renouvelle chaque printemps.

La curation du Cellier Belle Epoque évolue cette saison pour accueillir cette nouvelle installation artistique. Fernando Laposse y esquisse les contours d'un jardin onirique, où les frontières avec le réel intriguent à dessein le visiteur. Celui-ci est invité à observer de plus près le ballet des insectes virevolter sur ces fleurs imaginaires, et répandre le pollen nourricier, représenté par du sable jaune. Dévoilée à Design Miami/ en décembre dernier, cette installation est présentée pour la première fois au Cellier Belle Epoque, qui accueille régulièrement les résidences d'artistes de la Maison Perrier-Jouët.

L'expérience se poursuit au rythme de la carte de gastronomie du Cellier Belle Epoque



L'expérience prend aussi la forme d'un rendez-vous culinaire au Bar à champagnes du Cellier Belle Epoque, autour d'assiettes à partager comme des oeufs mimosa, un tartare de saumon ou la fameuse salade César du Cellier.

Nouveauté cette saison, le Bar à champagne et le restaurant étoffent leur offre culinaire du déjeuner et du dîner (tous deux réservables en ligne), avec l'inauguration d'un menu dégustation inspirée de l'oeuvre de l'artiste mexicain. Pour accompagner la découverte des cuvées Perrier-Jouët sélectionnées par la Chef de caves Séverine Frerson, Sébastien Morellon a imaginé un menu signature articulé autour des cuvées Perrier-Jouët Blanc de Blancs et Perrier-Jouët Blason Rosé. Le premier met à l'honneur un pressé de saumon mariné, suivi d'une volaille champenoise farcie aux poivres, quand le second déroule une partition végétarienne faisant la part belle aux légumes de saison comme la courgette, le radis ou encore le concombre.

En avril et en octobre, le Cellier Belle Epoque est ouvert du jeudi au lundi de 11h30 à 20h30 (fermeture les mardis et mercredis).

De mai à septembre, le Cellier Belle Epoque est ouvert tous les jours de la semaine, de 11h30 à 20h30 du dimanche au jeudi, et de 11h30 à 22h00 les vendredis et samedis.

Menu à la carte sans réservation toute la journée.

Menu Dégustation à réservation en ligne midi et soir pour 80 euros par personne.

La Boutique et L'Atelier prolongent l'expérience signature de la Belle Epoque Society

Situé à proximité du Bar à champagne, L'Atelier Belle Epoque propose une programmation d'expériences tout au long de la saison. C'est dans ce cadre qu'ont lieu les dégustations autour de la découverte du champagne, des cuvées et de l'histoire de la Maison Perrier-Jouët.



Ouverte sur la Cour Jardin, la Boutique Perrier-Jouët offre quant à elle un condensé de l'expérience Belle Epoque Society. Les cuvées y sont proposées avec un service de personnalisation à la minute. On y retrouve également des propositions exclusives, incluant des éditions limitées d'artistes, et notamment celles de Fernando Laposse, ainsi que des livres de collection.

L'Atelier Belle Epoque est ouvert de mai à septembre, ouverture selon réservation.

En avril et en octobre, le Cellier Belle Epoque est ouvert du jeudi au lundi de 11h30 à 20h30 (fermeture les mardis et mercredis).

De mai à septembre, le Cellier Belle Epoque est ouvert tous les jours de la semaine, de 11h30 à 20h30 du dimanche au jeudi, et de 11h30 à 22h00 les vendredis et samedis.

Le printemps s'invite à la table de la Maison Belle Epoque

Face au Cellier Belle Epoque, l'élégante Maison Belle Epoque fait découvrir l'héritage Art Nouveau de la Maison Perrier-Jouët constituée de la plus importante collection privée d'Art Nouveau français en Europe, avec des pièces remarquables signées Guimard, Majorelle ou Gallé. Elle permet aussi de vivre un moment de gastronomie unique autour d'un menu à six séquences imaginées par les Chefs Pierre Gagnaire, triplement étoilé Michelin, et Sébastien Morellon, en collaboration avec Séverine Frerson, Chef de caves de la Maison Perrier-Jouët.



« Pour ce menu printanier, ma sélection s'est orientée vers des cuvées aux robes éclatantes, dévoilant une palette aromatique d'une grande élégance, faisant souvent appel à des notes florales et fruitées. J'ai conçu cette expérience dégustation comme un avant-goût de la saison des beaux jours qui s'ouvre devant nous. » confie Séverine Frerson.

Décliné en six temps, ce menu composé à quatre mains donne à voir toute l'étendue de la palette aromatique des cuvées Perrier-Jouët les plus prestigieuses.

Pour l'entrée, le choix de Séverine Frerson s'est porté sur la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2012, qui se marie parfaitement à la fraîcheur d'une panna-cotta d'asperge blanche à l'estragon. Le repas gastronomique se poursuit avec cette même cuvée, dont la minéralité s'accorde en harmonie avec un blanc de turbot badigeonné de miso et son bouillon d'algues kombu.



Troisième cuvée proposée à la dégustation dans ce menu d'exception, le Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2014 a été retenu par Séverine Frerson pour accompagner deux recettes : un homard bleu à la réglisse, ainsi que l'oeuf poché à 67 degrés et ses morilles fraîches. Ses notes de pêches de vigne confèrent à cette cuvée une grande versatilité.

« À la façon d'un tableau, le chef Pierre Gagnaire et moi-même avons souhaité jouer sur les reliefs et les contrastes des plats pour souligner la profondeur et l'élégance des cuvées millésimées de la Maison Perrier-Jouët »
explique Sébastien Morellon.



Un parti pris qui a poussé le chef à retenir un coeur de filet de boeuf Wagyu grillé pour contrebalancer les notes de pamplemousse rose et de mandarine de la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2013. Cette même cuvée, ainsi que l'oeuvre de l'artiste mexicain, lui ont inspiré une partition sucrée dans l'esprit d'une farandole de desserts composée d'un millefeuille, d'une fraise enrobée d'un sirop, et d'une raviole de pruneau d'Agen saupoudrée de pollen de fenouil. Salées ou sucrées, ces associations créatives rythment avec éclat l'expérience gastronomique de haut vol proposée à la Maison Belle Epoque.



Lorsque le temps le permet, les déjeuners et les diners sont servis sur la terrasse ouverte sur le jardin champêtre de la Maison Belle Epoque.

L'offre gastronomique de la Maison Belle Epoque est proposée au déjeuner en semaine pour 350€ par personne.

À propos de la Maison Perrier-Jouët

La Maison Perrier-Jouët a été créée en 1811 par un jeune couple qui partageait un amour pour la nature et une passion pour l'art. Dès la fondation, ils choisirent le Chardonnay comme cépage signature de la Maison, définissant ainsi le style floral qui rend les champagnes Perrier-Jouët immédiatement reconnaissables. Depuis plus de deux siècles, la Maison nourrit une étroite relation avec la nature, mue par l'esprit de liberté de ses fondateurs et le foisonnement du mouvement Art Nouveau. Aujourd'hui, la nature demeure sa première source d'inspiration. La planète Terre est un jardin commun que Perrier-Jouët cultive pour donner vie à ses champagnes. Grâce à sa liberté créative, la Maison déploie une vision joyeuse et positive du monde.

CONTACTS PRESSE

Laurie Pierrin

laurie.pierrin@pernod-ricard.com

06 33 66 55 05

Gaëlle Marcel

gaelle.marcel@pernod-ricard.com

06 07 70 55 67

Agence Edelman

Eva Théaude

+33 6 09 61 59 57

Sylvain Hertwig

+33 7 82 07 07 25

perrierjouet@edelman.com



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