



Paris, le 27 octobre 2011

Les Grandes Tables du Monde s'offrent une nouvelle image

La 57^{ème} édition du Congrès Annuel les Grandes Tables du Monde a eu lieu en Région de Champagne dimanche 23 et lundi 24 octobre réunissant 70 membres venus du monde entier, soit près de 200 étoiles ...

Le Domaine Pommery a ouvert les festivités avec une découverte de la toute dernière exposition d'art contemporain « la Fabrique Sonore » dans ses majestueuses caves. Les invités se sont ensuite retrouvés au Domaine les Crayères pour un extraordinaire buffet imaginé par Philippe Mille et son équipe. Un moment convivial qui a réuni 150 invités, membres de l'Association, journalistes et partenaires ... Les conversations se sont terminées tard dans la nuit !

Réveil matinal pour les membres qui ont assisté à l'Assemblée Générale du lundi 24 octobre, accueillie par Moët & Chandon. Une Assemblée 2011 qui a permis de faire le point sur les actions des 12 derniers mois et de présenter les projets à venir. Longtemps discrète l'Association décide aujourd'hui d'offrir à ses membres une visibilité grâce au petit écran en s'associant à M6 et aux outils que sont internet et les réseaux sociaux.

En participant à l'émission un Dîner presque Parfait produite par M6, l'Association s'est fait connaître auprès du grand public le temps d'une finale hors du commun vue par près de 8 millions de téléspectateurs. Un partenariat qui devrait être reconduit en 2012

Une volonté de communiquer qui passe également par des outils tels qu'internet et les réseaux sociaux qui sont en cours de développement. Loin d'être une vitrine le nouveau site permettra à ses membres une réelle interactivité, avec de nouvelles fonctionnalités et un nouveau graphisme. Encore quelques jours avant de retrouver les Grandes Tables du Monde sur la toile et découvrir ses membres, son actualité, ses partenaires, les offres coffrets cadeaux ...et devenir fan via facebook !

C'est aussi l'occasion pour le Président Marc Haerberlin de soumettre les 11 candidatures, toutes acceptées à l'unanimité par les membres, qui viendront agrandir l'Association en 2012. 11 nouveaux membres qui seront intégrés au nouveau guide à paraître en février prochain et qui regroupera désormais 151 établissements.

La Maison Alain Chapel à Mionnay (01), Le Restaurant Michel Sarran à Toulouse (31), L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11), L'Hôtel du Castellet, Restaurant Montecristo au Castellet (83), Le Château Cordeillan-Bages à Pauillac (33), Le Restaurant La Bouitte à Saint-Martin de Belleville (73), Flocons de Sel à Megève (74), L'Auberge de l'Île à Lyon (69), Le Restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne (Suisse), Il Ristorante Perbellini à Isola Rizza (Italie), La Torre del Saracino à Vico Equense (Italie).

Le temps d'une pause et les membres ont repris la séance pour apporter quelques modifications aux Statuts qui régissent l'Association et ainsi s'adapter à la réalité du fonctionnement actuel. Deux changements majeurs : Les Grandes Tables du Monde se séparent de Traditions et Qualité qui ne perdure que dans le logo et adaptent les conditions d'admission pour permettre aux membres intégrés de participer et d'être présentés au Congrès sans attendre l'année suivante.

L'Assemblée Générale 2011 a été clôturée par une photo officielle sur les marches du Domaine Moët & Chandon.



Les membres de l'Association Les Grandes Tables du Monde au Congrès 2011

Le Congrès s'est poursuivi avec un déjeuner surprenant organisé par Mme Carol Duval Leroy qui a accueilli les convives à Vertus pour une dégustation dans ses caves avant de les conduire à une table purement belge ou si le service en argent est de rigueur, la cuisine simple a séduit l'audience : bœuf fondant, pommes allumettes dorées et béarnaise.

Quelques heures de repos avant le Dîner de Gala organisé dans le caveau Napoléon de la Maison Moët & Chandon à Epernay pour 180 convives, accueillis par Monsieur Daniel Lalonde, Président de Moët & Chandon et Marc Haeberlin, Président Les Grandes Tables du Monde. Un dîner exceptionnel réalisé avec brio par les chefs étoilés de la région : **Arnaud Lallement – L'Assiette Champenoise - et Philippe Mille – Le Domaine Les Crayères** - avec le concours de Pascal Tingaud et la brigade Moët & Chandon. Un dîner en parfaite harmonie avec les champagnes sélectionnés par Benoit Gouez le Chef de Cave Moët & Chandon.



Pascal Tingaud, Arnaud Lallement, Marc Haeberlin, Philippe Mille et Benoit Gouez.

Après quelques discours, le traditionnel Trophée Les Grandes Tables du Monde a été remis à l'invité d'Honneur, Monsieur Yann Quéffelec. Trophée réalisé par la Maison Haviland qui a repris pour l'occasion une pièce des années 1800 emblématique de la maison.

Les membres se sont séparés avec émotion en se promettant d'être présents en 2012 A Lausanne !

CONTACT PRESSE

Florence PUJOL – Patricia ZIZZA

+ 33 (0)6 77 13 25 04 - + 33 (0)6 11 42 80 81

Florence.pujol@lesgrandestablesdumonde.com – Patricia.zizza@lesgrandestablesdumonde.com



Moët & Chandon Impérial en Magnum



Moët & Chandon Grand Vintage 2002

Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1992



Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2002

Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1975 en magnum



Moët & Chandon Grand Vintage Collection 1952 Dry:

Cognac Hennessy Paradis Impérial



Amuses bouche

Par Bernard Dance et la brigade Moët & Chandon



Arnaud LALLEMENT de L'Assiette Champenoise
Homard Bleu - Boeuf de Coutancie

Philippe MILLE du Domaine Les Crayères
Dos de Cabillaud de Mr Doucet en habit noir,
Endives Farcies de Cèpes et Jambon des Ardennes,
Jus à la Moutarde de Reims



Philippe MILLE du Domaine Les Crayères
Foie gras de canard poché dans un Bortsch, Betteraves en Croûte de Sel,
Daïkon et Enoki crus, Chou Pack Choi étuvés au Champagne,
croûtons au beurre noisette

Arnaud LALLEMENT de L'Assiette Champenoise
Pigeonneaux Epinard, Tomate en Tourte



Pascal TINGAUD et la brigade Moët & Chandon
Glace TuttiFrutti accompagnée de Pannetone

Menu du Dîner de Gala Les Grandes Tables du Monde chez Moët et Chandon – Lundi 24 octobre 2011



Hennessy
PARADIS
IMPERIAL



Daum
depuis 1878
L'art est le luxe ultime



Enodis
Partenaire Grande Cuisine

Fernando Pensato®
Fine Olive Oils and aged Balsamic



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDEE
1812

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



S.PELLEGRINO



Yemaya



Les partenaires du Congrès Annuel 2011