OUVERTURE DE LA TABLE POLYCHROME
AU SEIN DE LA MAISON TAITTINGER
14 JUIN 2025
9 PLACE SAINT NICAISE À REIMS

TAITTINGER

POLYCHROME

UNE TABLE D'ASSEMBLAGE

TAITTINGER

LA MAISON TAITTINGER OUVRE SA TABLE «POLYCHROME» LE 14 JUIN 2025 AU CŒUR DE SON SIÈGE HISTORIQUE DE SAINT-NICAISE À REIMS :

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE

La Maison Taittinger est heureuse d'annoncer l'ouverture de sa Table 'Polychrome', prévue pour le 14 juin 2025, au sein de son siège historique situé au 9 place Saint-Nicaise à Reims. Ce lieu unique rend hommage à l'art de l'assemblage. Il plonge le visiteur au coeur du processus de création et l'incite à jouer avec les saveurs.

À la Table Polychrome, chaque invité devient l'artiste de son propre assemblage. En mariant les saveurs des créations du chef Charles Coulombeau, premier interprète du concept de polychromie, avec les champagnes Taittinger, chaque convive s'initie à l'art de l'accord parfait. Cette Table sera ouverte à tous les visiteurs du Champagne Taittinger, mais aussi à toute personne désireuse de vivre une expérience culinaire unique. Que vous soyez passionné de gastronomie, amateur de champagne ou simplement en quête d'une aventure gustative, ce lieu singulier vous propose de découvrir une nouvelle dimension de l'art de l'assemblage, où chaque plat se marie harmonieusement avec les champagnes d'exception de la Maison.

Cette expérience fait partie intégrante de l'offre de la Maison Taittinger qui propose également les visites de caves ainsi que le concept store Chromatique. Cette combinaison permet aux visiteurs de vivre une aventure complète, alliant découverte du champagne, gastronomie raffinée et exploration de l'univers Taittinger à travers des produits exclusifs.

L'ART CULINAIRE :

POURQUOI INTÉGRER LA GASTRONOMIE DANS L'EXPÉRIENCE TAITTINGER ?

Le champagne, loin d'être uniquement une boisson de célébration, est un véritable compagnon de table, capable de sublimer une multitude de mets, des plus raffinés aux plus audacieux. Il est au coeur de notre approche gastronomique, où chaque plat vise à magnifier les arômes et les saveurs du champagne.

Depuis 1967, la Maison Taittinger soutient l'univers culinaire à travers le Prix Culinaire de cuisine d'auteur, devenu le Prix International Ars Nova de cuisine d'auteur. Ce concours, lancé par Claude Taittinger en hommage à son père Pierre Taittinger, grand gastronome, célèbre le talent et la créativité des jeunes chefs à travers le monde, tout en préservant le patrimoine culinaire.

« La table est un lieu symbolique, un forum pour la rencontre, le dialogue et l'émotion. Cela n'est pas simplement un endroit où l'on « mange » mais bien un espace de partage, de générosité et de transmission. Chaque repas est une occasion de créer des souvenirs, de tisser des liens et de célébrer ensemble. »

Vitalie Taittinger,
Présidente du Champagne Taittinger.

POLYCHROME :

L'ART DE L'ASSEMBLAGE, ENTRE COULEURS ET SAVEURS

Avec ses 288 hectares de vignes répartis sur 40 crus, Taittinger est une Maison d'assemblage par excellence. Cette diversité de terroirs est à l'origine de l'inspiration de la table Polychrome, conçue pour inviter chaque visiteur à devenir acteur de son expérience culinaire en créant ses propres accords.

En plaçant le visiteur au coeur du processus créatif, Taittinger propose une immersion dans l'art de l'assemblage, à l'image de la création d'une cuvée de champagne, tout en s'inspirant de l'harmonie des couleurs. Polychrome est un lieu expérientiel où la cuisine s'exprime par la couleur et la texture, éveillant la curiosité et affirmant une identité innovante dans le monde de la restauration.

Le concept de la Table 'Polychrome' repose sur plusieurs engagements chers à la Maison :

/ Une «palette» de produits de longue conservation en provenance des différents pays d'exportation de notre champagne, hommage aux cultures du Monde entier.

/ Des légumes de saison locaux, privilégiant les circuits courts, servis crus, cuits ou frits

/ Quatre condiments spécialement créés pour lier les plats aux champagnes

/ Deux « palettes » de fromages sélectionnés avec un affineur en collaboration avec le chef

/ Une carte de desserts légers, à base de fruits frais.

« La règle est simple : des couleurs, des textures, des produits de saison, toutes les cuvées de la maison... voici votre palette. Amusez-vous et, à cette table, partagez cette curiosité avec ceux que vous aimez. Il y aura là de quoi surprendre, apprendre et explorer. Alors venez jouer, et que le beau se joigne au bon ! »

Vitalie Taittinger,
Présidente du Champagne Taittinger.

LA POLYCHROMIE

UNE PREMIÈRE INTERPRÉTATION PAR CHARLES COULOMBEAU

Chaque année, un chef différent sera appelé à transmettre sa propre vision de la polychromie. Ce concept vivant permettra aux visiteurs de venir redécouvrir de nouvelles interprétations culinaires inspirées par la diversité des cultures.

Le premier chef à se prêter au jeu de la Polychromie est Charles Coulombeau, lauréat du Prix International de Cuisine d'auteur Taittinger 2020. Chef étoilé Michelin à la tête des restaurants 'La Maison dans le Parc' à Nancy et 'Yozora' à Metz, il insufflera sa créativité tout au long de l'année, à travers quatre saisons gastronomiques.

« Participer à la création de Polychrome est un véritable défi créatif. C'est une aventure où les idées, les saveurs et les influences se croisent pour former une œuvre collective. L'équilibre entre l'identité de la Maison Taittinger et ma propre sensibilité, tout en explorant de nouveaux territoires, sera au cœur de ce projet. »

Charles Coulombeau,
Chef étoilé Michelin de 'La Maison dans le Parc'
et de 'Yozora' à Metz.

LE GARDIEN DU STYLE DE NOS VINS

Pour la première fois, l'ensemble des dix cuvées de la gamme Taittinger sera réuni, offrant ainsi à chaque visiteur l'opportunité d'enrichir ses connaissances et de découvrir toute l'excellence des champagnes de la Maison.

« La Maison Taittinger vous invite à découvrir l'alliance entre ses champagnes, l'art de l'assemblage et la gastronomie. Elle propose des cuvées qui reflètent son savoir-faire et son engagement envers l'excellence. Chaque cuvée est soigneusement élaborée pour offrir une expérience gustative unique. Nos vins proviennent d'un terroir exceptionnel où chaque parcelle contribue à une symphonie effervescente. L'assemblage est le cœur de nos cuvées, permettant de créer des accords avec une cuisine gastronomique, en finesse ou en contraste. Le champagne est pour moi un vin de création, où la nature et l'artisanat se rencontrent pour dialoguer avec la gastronomie. »

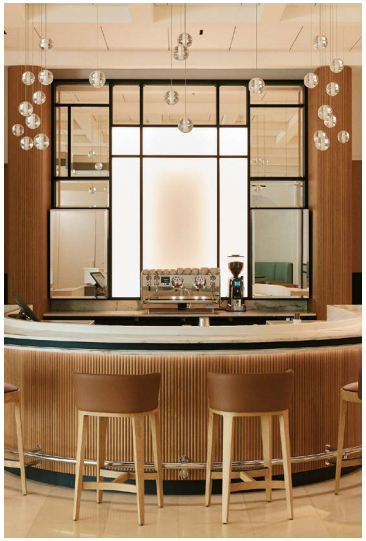
Alexandre Ponnavoy,
Chef de caves de la Maison Taittinger

LE BAR POLYCHROME :

UNE EXPLORATION DES CUVÉES TAITTINGER

En complément de la table, le bar Polychrome permettra aux visiteurs d'approfondir leur connaissance des cuvées Taittinger. Chaque cuvée de la Maison sera proposée en bouteille, mais aussi dans d'autres formats pour une dégustation exceptionnelle.

Le bar proposera également un « afternoon tea » ainsi que des « palettes » de dégustation de saison, permettant de découvrir les différentes nuances des champagnes Taittinger.



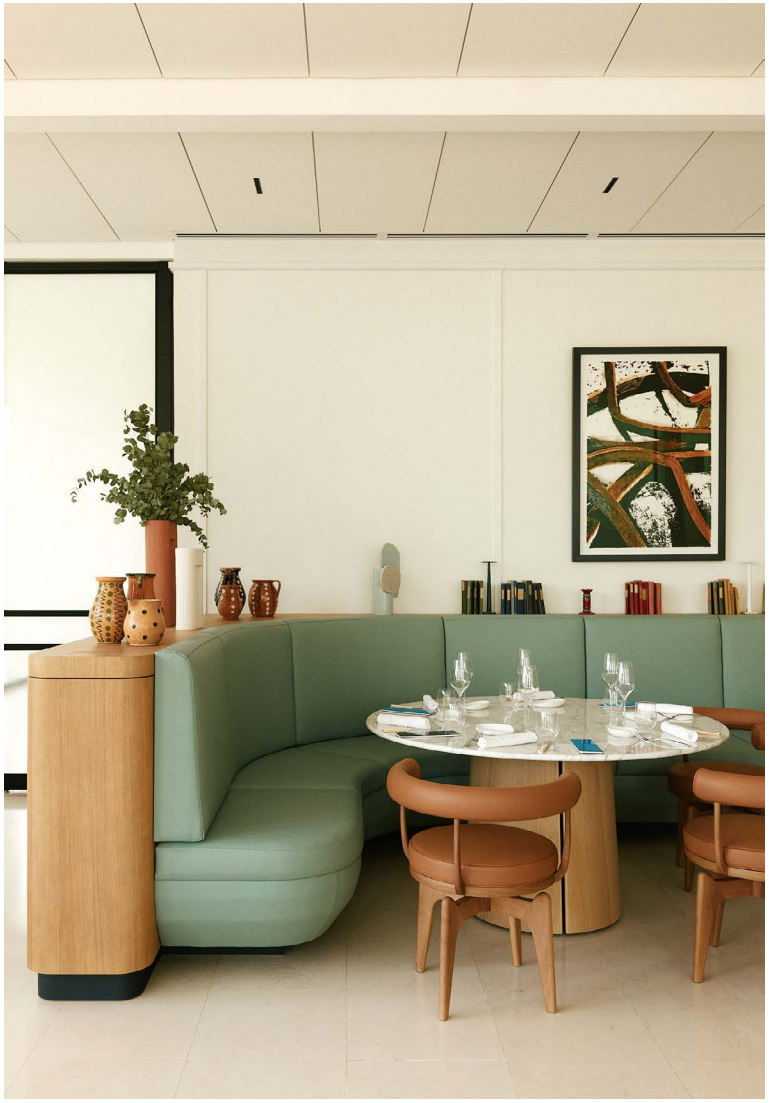
UN ÉCRIN ARCHITECTURAL UNIQUE POUR POLYCHROME

La Table Polychrome se distingue par un projet architectural audacieux et innovant, conçu par l'architecte Giovanni Pace. Cet agrandissement du bâtiment historique de Saint-Nicaise se fond harmonieusement dans l'histoire du lieu, préservant à la fois l'héritage des années 1930 et faisant écho à l'abbaye Saint-Nicaise qui occupait autrefois ces lieux. La conception de cet espace ne se contente pas de respecter les traditions, elle les réinvente en intégrant des éléments modernes et raffinés, avec la création d'un péristyle, une fusion parfaite entre passé et présent.

L'aménagement intérieur a été confié à l'agence Homeage dirigée par Grégory Guillemain. Ce choix reflète une volonté d'allier esthétisme et fonctionnalité, en créant un environnement à la fois intime et spectaculaire. Le restaurant bénéficie d'une vue panoramique sur un parc paysager conçu par l'agence Triptyque / CDCP, un lieu naturel et évolutif, pensé comme un tableau vivant qui change avec les saisons. Ce lien direct avec la nature offre une expérience immersive, sensorielle et poétique.

L'architecture du lieu est un équilibre subtil entre minéralité et chaleur, avec une utilisation de matériaux nobles comme le verre, le bois, le cuir et la pierre. Le lieu est rythmé par des œuvres d'art créées par Sarah Walbaum et les ateliers Simon Marq qui ont su capter l'essence de l'assemblage en jouant sur la transparence, les textures et les couleurs, transformant chaque espace en une véritable œuvre collective.

Ainsi, Polychrome n'est pas seulement un restaurant, mais un lieu d'assemblage où l'architecture, l'art et la gastronomie se rencontrent et se complètent, offrant aux visiteurs un instant inoubliable au cœur de l'univers Taittinger.



POLYCHROME

INFORMATIONS PRATIQUES

Table polychrome :

40 couverts
Ouvert du jeudi au lundi
De 12h00 à 15h30 (dernier service à 13h45)

Bar polychrome :

20 places assises
Ouvert du lundi au dimanche (haute saison)
De 11h00 à 19h00 (dernier service 18h00)

Réservations possibles:

Via notre plateforme de réservation d'expérience :
www.book-a-visit.taittinger.fr
Accès via l'accueil du service visites de caves

BIOGRAPHIES

CHARLES COULOMBEAU

BIOGRAPHIE

Charles Coulombeau est un chef renommé, né le 22 août 1992 à Évreux. Il a grandi dans une famille passionnée par la cuisine, ce qui a fortement influencé sa carrière. Après un accident de basket qui l'a empêché d'écrire pendant plusieurs mois, il a décidé de se lancer dans la cuisine et a rejoint le lycée hôtelier de Biarritz.

Charles Coulombeau a commencé sa carrière professionnelle au Relais de la Poste à Magescq, puis a travaillé chez les frères Ibarboure à Bidart.

Par la suite, il a intégré la maison Guérard à Eugénie-les-Bains où il a été formé par Olivier Brulard. En 2013, il est devenu chef de partie à la Maison Lameloise à Chagny. En 2016, il a déménagé en Angleterre pour travailler au Gravetye Manor où il est resté trois ans et demie. En 2020, il a remporté le prestigieux prix Taittinger.

Actuellement, Charles Coulombeau est à la tête de La Maison dans le Parc, une étoile Michelin à Nancy, ainsi que du restaurant Yazora, une étoile Michelin et de la brasserie Ume au Centre Pompidou-Metz.

GIOVANNI PACE

BIOGRAPHIE

Giovanni Pace est un architecte renommé, né à Troyes et installé à Reims depuis 1970. Issu d'une famille originaire de la région de Naples, il a découvert sa vocation pour l'architecture à Rome. En 1986, il a intégré l'École Nationale Supérieure d'Architecture de Nancy où il a obtenu son diplôme en 1991.

Après ses études, Giovanni Pace a travaillé à Paris avec Stanislas Fiszer avant de revenir à Reims pour collaborer avec l'agence Thiénot Ballan.

En 1996, il a fondé sa propre agence, PACE Architectes, qui est devenue l'une des plus influentes de la région champenoise. L'agence est connue pour ses projets variés, allant des logements aux bureaux, en passant par les hôtels, restaurants, écoles et cuveries pour des maisons de champagne. Giovanni Pace est notamment identifié pour son approche architecturale humble et généreuse, inspirée par le modernisme de Mies van der Rohe.

GREGORY GUILLEMAIN

BIOGRAPHIE

Grégory Guillemain est un architecte d'intérieur et designer français, né le 9 mars 1976. Il est le fondateur de Homeage, un bureau d'étude doublé d'un magasin de mobilier contemporain basé à Reims. Homeage est reconnu pour ses créations d'espaces intérieurs fluides et harmonieux, que ce soit pour des hôtels, restaurants, bureaux ou résidences privées.

Grégory Guillemain et son équipe de quatre collaborateurs travaillent sur des projets variés, apportant une touche esthétique et ergonomique aux espaces qu'ils aménagent.

VITALIE TAITTINGER

BIOGRAPHIE

Présidente de la Maison Taittinger : Vitalie Taittinger est née le 29 juin 1979 à Reims. Elle est l'arrière-petite-fille du fondateur de la Maison.

Diplômée en art de l'École de Dessin d'Émile Cohl à Lyon, elle est entrée au service de la Maison en 2007 et en est devenue la directrice artistique de 2009 à 2012. Elle a ensuite occupé le poste de directrice du marketing de 2012 à 2015, puis celui de directrice du marketing et de la communication jusqu'en 2020. Depuis le 1er janvier 2020, Vitalie Taittinger est présidente du Champagne Taittinger. En parallèle, elle préside également le Fonds Régional d'Art Contemporain de Champagne-Ardenne (FRAC) depuis 2017.

ALEXANDRE PONNAVOY

BIOGRAPHIE

Chef de caves de la Maison Taittinger depuis 2018. Originaire de Bourgogne, issu du milieu agricole il a étudié l'agronomie et la physiologie végétale à Dijon avant de se consacrer pleinement à l'univers du champagne.

Après avoir obtenu son diplôme d'oenologie, Alexandre Ponnavoy a travaillé dans le monde des vins effervescents en Californie et en Afrique du Sud. Il a ensuite rejoint la Station Oenotechnique de Champagne où il a conseillé pendant dix ans, plus de 150 domaines, négociants et coopérateurs en Champagne, en France et à l'étranger, sur l'élaboration et la commercialisation de leurs effervescents.

En 2015, il a intégré la Maison Taittinger pour seconder le chef de caves Loïc Dupont, avant de prendre sa succession en 2018. En tant que chef de caves, Alexandre Ponnavoy est chargé de perpétuer le style Taittinger basé sur l'élégance, la finesse et la pureté des vins. Il apporte également sa touche personnelle pour s'adapter aux évolutions technologiques et sociétales tout en respectant l'âme de la maison.

ANNEXES

Les trois nouvelles visites de caves illustrent tous les champs d'expression de la Maison Taittinger et de ses champagnes.

L'instant rosé

Une introduction à la marque

Dégustation de deux cuvées: :
Brut Réserve et Prestige Rosé

Dans un espace privilégié

Jusqu'à 20 personnes

Durée : 1h10

Prix : 40 € TTC/ personne

L'instant gourmet

Un accord mets / champagnes imaginé avec le chef MOF Cuisine Philippe Mille et réalisé par M Réception, valorisant la dimension gastronomique des cuvées de la Maison.

Dégustation de deux cuvées :
Brut Millésimé et Prestige Rosé

Dans un salon dédié

Jusqu'à 14 personnes

Durée : 1h30

Prix : 80 € TTC/ personne

L'instant comtes

Une mise en lumière de l'histoire, de la culture et du savoir-faire de notre Maison suivie d'une expérience de dégustation singulière.

Dégustation de trois cuvées : Brut Réserve, Prélude Grands Crus et Comtes de Champagne Blanc de Blancs Grands Crus.

Dans un salon agencé sous forme d'atelier

Jusqu'à 12 personnes

Durée : 1h45

Prix : 80 € TTC/ personne

L'instant duo comtes

Une rencontre inédite avec les cuvées Comtes de Champagne, quintescence du style de la Maison. Chaque visiteur est invité à vivre un moment d'enchantement, où terroir, assemblage et excellence se rencontrent

Dégustation de deux cuvées :

Comtes de Champagne Blanc de Blancs Grands Crus 2013 & Comtes de Champagne Rosé Grands Crus 2012.

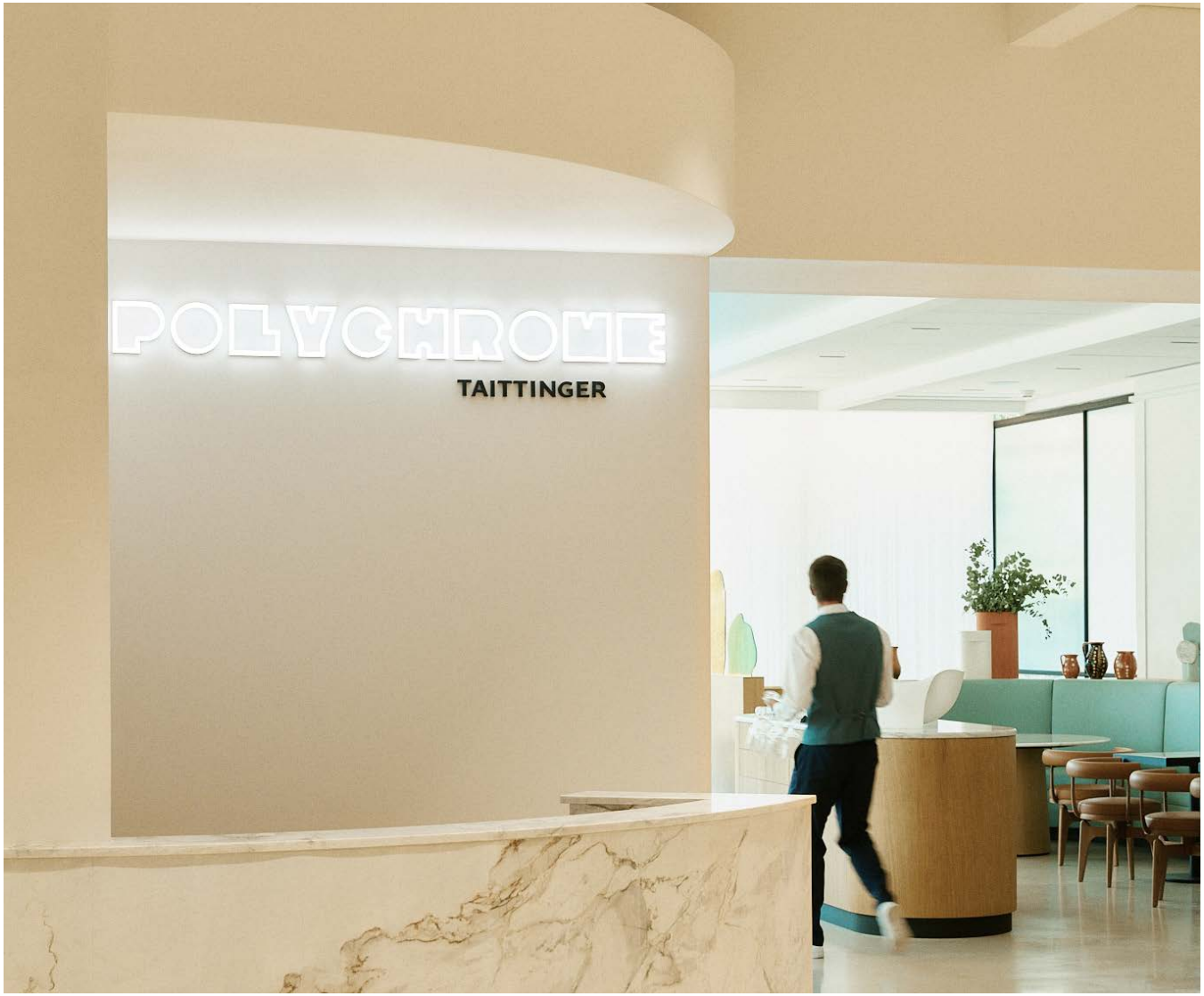
Dans un salon dédié

Jusqu'à 10 personnes

Durée : 1h30

Prix : 100 € TTC/ personne

Venez découvrir l'expérience Taittinger revisitée :
https://book-a-visit.taittinger.fr/



POLYCHROME

DÉTAILS DE L'OFFRE RESTAURANT

Restaurant ouvert
sur le déjeuner uniquement

Deux formules proposées:

/ Menu 3 temps
(entrée, plat, fromage ou dessert):
65€ TTC (hors boissons)

/ Menu en 4 temps
(entrée, plat, fromage et dessert):
80€ TTC (hors boissons)

Chaque plat sera servi
avec des accompagnements à partager
et quatre condiments spécialement créés
pour lier les plats aux champagnes

Toutes les cuvées Taittinger
seront disponibles
à la coupe ou en bouteille

/ Coupes de champagne:
de 15€ à 60€ TTC

/ Bouteilles & Magnums:
de 80€ à 350€ TTC

INTRODUCTIONS

en 4 textures

PLAT

en notes monochromes
à assembler et accorder avec
notre palette de condiments
polychromes

FROMAGES

en nuances de blanc

DESSERT

du blanc à la couleur

3

TEMPS

Introduction, Plat,
Fromages ou Dessert

65€

4

TEMPS

Introduction, Plat,
Fromages et Dessert

80€

PLATS

AUBERGINE D'ÉTÉ

LAPIN
ARTICHAUTS & CURCUMA

CANETTE
PAK CHOI & CORIANDRE

COQUELET
CRABE ET SUREAU

BARBUE
CHOUX FLEURS & JASMIN

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE
DE LÉGUMES D'ÉTÉ

CHIPS

DE BETTERAVES
JAUNES À LA POUDRE

D'AGRUMES

CONDIMENTS

MISO KUMQUAT

CONDIMENT PISTACHE

YAOURT FUMÉ MENTHE
MOUTARDE EARL GREY

FROMAGES

N°1

CHÈVRE
AUX FLEURS

COMTÉ 24 MOIS
D'AFFINAGE

OLIVET AU FOIN

BRUT
MILLÉSIMÉ 2016

N°2

CHÈVRE
AUX FLEURS

COMTÉ 24 MOIS
D'AFFINAGE

OLIVET AU FOIN

NOCTURNE
BLANC

DESSERTS

ÎLE
FLOTTANTE

ABRICOT

VOILE BLANC
PÊCHE
CARDAMOME

PAVLOVA
FIGUE

NOCTURNE
BLANC

DEMI-SEC

NOCTURNE
ROSÉ

BRUT RÉSERVE Frais et équilibré	15 €	80 €	170 €
PRESTIGE ROSÉ Gourmand et fruité	15 €	95 €	170 €
PRELUDE Vif et minéral	18 €	100 €	
FOLIES DE LA MARQUETTERIE Ample et boisé	21 €	120 €	
BRUT MILLÉSIMÉ 2016 Structuré et généreux	22 €	125 €	
NOCTURNE BLANC Subtil et rond	15 €	85 €	
NOCTURNE ROSÉ Voluptueux et rond	15 €	85 €	
DEMI-SEC Onctueux et dense	15 €	80 €	

COMTES DE CHAMPAGNE Grand Crus Blanc de Blancs 2013	45 €	260 €
COMTES DE CHAMPAGNE Grand Crus Rosé 2012	60 €	350€

TAITTINGER

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

NASTASIA BRZEZINSKI / BLANDINE SANSON

06 17 94 26 10 / 06 17 07 76 26

Facebook : champagnetaittingerfrance *Instagram :* @champagnetaittinger *Youtube :* @ChampagneTaittinger