



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims



TAITTINGER ET LA MERINGAIE, *L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE*

La rencontre de ces deux maisons familiales était évidente. Un lien fort autour d'un projet gastronomique unique, un dessert à la meringue à base de champagne rosé.

Cette collaboration c'est avant tout une aventure de passionnés autour de valeurs partagées : générosité, authenticité, simplicité et chaleur.

Vitalie Taittinger, Directrice Marketing du *Champagne Taittinger* et les fondateurs de *La Meringaie*, Benoît Bardon et Marie Stoclet Bardon se sont retrouvés autour d'un dessert à base de meringue et d'une coupe de Champagne rosé.

L'histoire commence au détour d'un déjeuner parisien au Nemours, deux jours par semaine les desserts de *La Meringaie* y sont servis, la chance provoqua le destin puisque se fut l'une des journées choisies par Vitalie Taittinger pour y déjeuner. Dès la première bouchée elle est conquise et quatre mots montent au palais : léger, fruité, frais, fringant. L'impression de déguster un nuage ! Lorsque quelques semaines après cette découverte *La Meringaie* contacte le *Champagne Taittinger* pour un dessert sur mesure c'est avec un enthousiasme tout particulier que la collaboration prend forme.

« À la Meringaie, après avoir eu l'idée d'associer Champagne et crème fouettée, nous avons naturellement pensé à la maison Taittinger : ses valeurs, sa maîtrise du geste ancestral, son amour du travail bien fait et bien sûr la subtilité et la complexité du Champagne rosé Taittinger nous ont incités à prendre contact avec les équipes de Taittinger. Et le hasard fait bien les choses : Vitalie venait de découvrir nos pavlovas, avait été séduite. Son équipe et elle ont donc accueilli notre idée avec enthousiasme. »

Le résultat, une buche de Noël légère et raffinée : une crème fouettée au Champagne Taittinger Prestige Rosé, des framboises et des litchis et qui prendra le nom de Vitalie.

La framboise et le litchi apporte fraîcheur et acidulé, tout en rappelant subtilement les parfums typiques du Champagne rosé.

Avec cette approche inattendue de la traditionnelle bûche de Noël, c'est une véritable récréation au cœur des fêtes de fin d'années que vous propose *La Meringaie* et le *Champagne Taittinger*.

Et toujours, rendez-vous des plus gourmands en fin d'année à *La Meringaie*, la bûche Sophie, Crème fouettée nature, crème de marron, morceaux de marrons glacés, quartiers d'oranges fraîches, zestes d'oranges confits, copeaux de chocolat noir et poudre d'or.

En complément de la buche, les deux maisons ont également développé ensemble un coffret cadeau : une demi bouteille de Champagne rosé Taittinger, et pour l'accompagner, des meringuettes et un mookie rosés à la framboise. Un joli cadeau de fin d'année.

GALERIE



À propos de La Meringaie :

La Meringaie propose un dessert frais et léger inspiré de la Pavlova, la célèbre pâtisserie australienne : une meringue craquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, des crèmes fouettées parfumées et des fruits frais de saison. Dans ses magasins rue de Levis ou rue du Cherche midi à Paris et sur son site internet, www.lameringaie.com, La Meringaie fait découvrir 5 recettes originales dont une recette nouvelle chaque semaine, sans oublier le « sur-mesure » qui permet à chaque client de composer sa propre création, aussi bien dans la boutique que sur le site, en choisissant sa crème et ses fruits.

Boutiques : 21 rue de Lévis, 75017 Paris – 41 rue du Cherche Midi 75006 Paris

Boutique en ligne : www.lameringaie.com

Prix pour les deux recettes de bûches :

5.50€ l'individuelle, 20€ le format 4 personnes, 30€ le format 6 personnes, 40€ le format 8 personnes et 45€ le format bûche

Le coffret cadeau Meringaie et Taittinger :

38,50€

À propos du Champagne Taittinger :

Rares sont les Maisons de Champagne comme Taittinger qui portent encore le nom de leurs propriétaires. Taittinger, c'est avant tout l'histoire d'une famille exigeante et passionnée, qui a fait le choix de ne jamais faire de compromis sur la qualité. C'est dans la grande proportion de Chardonnay utilisée pour l'élaboration de ses différentes cuvées que réside le secret du style si caractéristique du Champagne Taittinger, tout en finesse et élégance, reconnaissable à travers le monde.

CONTACT PRESSE

Champagne Taittinger
Marion *ASAL*

Bureau de Presse *Pascale Venot*
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris
01 53 53 41 24
masal@pascalevenot.com

La Meringaie

Caroline *DEBY*

Agence *Celebrity & Co*

06 12 59 28 37

Caroline.deby@celebrityandco.com