Lallier Champagne sostiene il Club Chefs des Chefs

20241106123435thumbnail-image012-4ce70e6f

«Se la politica divide gli uomini, una buona tavola li riunisce sempre». Tradotto: se è vero che quasi tutte le decisioni più importanti della storia sono state prese a tavola, la responsabilità dei cuochi e dei professionisti della cucina è lì da vedere. È questo il motto del **Club des Chefs des Chefs**, circolo di élite gastronomica che dal 1977 riunisce quei cuochi che soddisfano un solo criterio: essere **chef personali di un capo di stato** (o executive chef del luogo che ospita i ricevimenti di stato).

Ideato dal designer Gilles Bragard tra le mura del ristorante di Paul Bocuse, il circolo ha tra i suoi principali scopi quello di **promuovere le tradizioni culinarie nazionali e proteggerne le origini**, oltre a consolidare una rete di scambio e cooperazione trai membri (oggi arrivati a trenta, incluso lo chef del Palazzo del Quirinale, Fabrizio Boca). Non a caso, quindi, il club **si riunisce con cadenza annuale in sedi itineranti** (nel 2023 a Washington, quest'anno svolto in Italia), e con maggior frequenza organizza cene a scopo benefico.

A sostegno di queste iniziative e condividendone le filosofie, **Lallier Champagne** ha scelto di essere **partner del club**, giocando un ruolo da protagonista anche nel corso di una serie di cene di gala svoltesi tra Roma e Milano, che hanno visto il loro culmine al Principe di Savoia lo scorso 5 ottobre: circa 250 persone hanno presenziato e contribuito alla **Fondazione Francesca Rava**, attivamente impegnata nella **gestione di un ospedale pediatrico nel difficile contesto di Haiti.**

Nel corso della mattinata, come connubio eccellente tra lo spirito del Club des Chefs des Chef e la tradizione di Lallier, si è tenuto un **incontro divulgativo sulla gamma e sul prodotto dell'azienda**, che dal 2020 è **parte del portfolio Campari Group**: a guidare la conversazione di fronte agli chef dei Capi di Stato di tutto il mondo è stato **Giuseppe Vaccarini**, fondatore e presidente di ASPI, l'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana.

Vaccarini ha presentato agli chef **R.020 Multi-Vintage Brut**, la decima cuvée della collezione Réflexions, che incarna l’originale filosofia enologica di Lallier, risultato dell’unione di natura, artigianato e menti creative. Si tratta di una prima volta nel panorama della collezione Réflexions, in quanto è lo Chardonnay a dominare l'assemblaggio con il 51%, proveniente da uve frutto di oltre 50 cru della Côtedes Blancs, della Côte de Sézanne e di Montgueux, **intensi aromi di fiori bianchi, sentori di agrumi freschi, e note minerali di salinità**.

Nuova anche la bottiglia, che riflette il profondo legame della Maison con il terroir e l'impegno verso la natura.