

## L'Atelier-Dîner

Femmes en Champagne, Fromages et Gastronomie  
Jeudi 15 juillet 2021



La Transmission, c'est un groupe de 9 femmes décisionnaires en Champagne, aux parcours singuliers et aux personnalités engagées. Ensemble, elles entendent faire évoluer l'image de la Champagne, en mettant en valeur sa diversité autour d'une action commune : transmettre. Depuis 2017, elles organisent des ateliers favorisant l'échange, la découverte et la connaissance du Champagne.

Alors que son restaurant était encore fermé, **Arkadiusz Zuchmanski, Chef d'Apicius**, pensait à l'avenir. Depuis plusieurs mois déjà, il suivait les ateliers en ligne de La Transmission. Lui vient alors une idée: proposer de faire de son restaurant le théâtre d'une pièce, où Champagnes, fromages et gastronomie joueraient chacun un rôle, dans une ambiance conviviale autour du partage. Les 9 femmes voient d'abord cela comme un doux rêve... Mais ce projet réunit l'ensemble les valeurs de La Transmission, alors malgré la distance, les emplois du temps, la période estivale; la spontanéité l'emporte : Et si on le faisait!

Le jeudi 15 juillet, la Champagne prendra ses quartiers dans le restaurant d'Arkadiusz et Marguerite Zuchmanski, le couple talentueux aux manettes du restaurant Apicius, au cœur de Clermont-Ferrand.

Quatre femmes de La Transmission, **Anne Malassagne** (Champagne AR Lenoble), **Chantal Gonet** (Champagne Philippe Gonet), **Charline Drappier** (Champagne Drappier) et **Margareth Henriquez** (Champagne Krug) seront réunies pour animer un double évènement.



En première partie de soirée, **un atelier fromages-Champagnes** sera proposé en terrasse. Nathalie Quatrehomme (Maison Marie Quatrehomme, Première Femme Meilleure Ouvrier de France Fromagerie) a sélectionné pour l'occasion, 9 fromages représentatifs de la diversité du savoir-faire fromager, du Langres champenois à la mystérieuse Tomme de la Vallée d'Aspe. En parallèle, 9 Champagnes des 9 femmes de La Transmission seront proposés. A travers des suggestions d'accords Champagnes-fromages croisés, les participants pourront échanger avec les femmes de Champagne.

L'atelier se prolongera par un **dîner au Champagne**. Le menu, spécialement conçu par le Chef Arkadiusz Zuchmanski, s'accordera avec 5 cuvées de Champagne. **L'AOP Cantal** sera associée au dîner, à travers une déclinaison en cuisine. Ce dîner de partage avec les femmes de La Transmission et le Chef, sera l'occasion de déguster des cuvées rares en présence de 4 productrices, telles que Champagne Krug Rosé, ou encore Champagne A.R Lenoble Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs.

L'association La Transmission est heureuse de renouveler son soutien aux restaurateurs, porte-drapeaux du savoir-faire français et de la mise en valeur de nos produits. A tout cela, nous disons, Champagne!

## L'Atelier

### 9 Champagnes

de La Transmission  
(Bruno Paillard, AR Lenoble,  
Philippe Gonet, Krug, Drappier, Tarlant,  
Claude Cazals, Boizel, Taittinger)

### 9 fromages

sélectionnés par Nathalie Quatrehomme,  
et ses variantes cuisinées par  
le Chef Arkadiusz Zuchmanski

Apicius – Place du marché – 63 000 Clermont Ferrand  
Jeudi 15 juillet de 18h30 à 20h  
Prix par personne: 35€ TTC (places limitées)



## L'Atelier-Dîner

La participation à l'Atelier  
suivi du  
Dîner en 5 services

**Accords Mets et Champagnes d'exception**  
(AR Lenoble, Philippe Gonet, Drappier, Krug)

Avec la participation de l'AOP Cantal  
Apicius – Place du marché – 63 000 Clermont Ferrand  
Jeudi 15 juillet à 18h30 suivi du dîner à 20h  
Prix par personne: 295€ TTC (places limitées)



Pour toute réservation, merci de contacter le restaurant Apicius  
au [04 73 91 13 61](tel:0473911361) ou [apicius-clermont.com](http://apicius-clermont.com)  
Plus d'informations sur La Transmission sur le site [la-transmission-champagne.com](http://la-transmission-champagne.com)