



Good

Flo

Florence  
Guyot

Madame Champagne

Magasin  
vocal  
Amical  
D'ouvriers  
Société

Messieurs

Ch  
Marqu  
F96

Piemont 2015

T'in  
The sub  
On J. R

la Naple Margu

Vive le champagne  
de Flo!  
Souillet

Frederic Ben

Bretagne et la Flo  
Puffaut

Joseph Rove

# Florence Guyot

## Madame Champagne



**H**Ha una passione quasi commovente per i suoi cinque petali e, fatto assai raro, riesce a trasmetterti l'entusiasmo, contagiandoti all'istante.

E' un fiume in piena, quando racconta la storia del suo champagne. La sua dedizione totale piace e conquista tutti, come le bollicine. Parla dei petali per 25 ore al giorno, in un continuo susseguirsi di metafore e iperboli, trascinandoti in un mondo fatto di vitigni e magia, di terra e profumi, sapori e tecniche.

Una vera e propria one woman show, una donna elettrica e affascinante, istrionica e decisa, una donna con una missione, portare lo champagne Marguerite Guyot ovunque, fra ristoranti stellati, alberghi e feste private. L'impresa è titanica però le riesce, perché non molla mai, va spedita come un treno: ovviamente la qualità del prodotto aiuta, e tanto.

Cinque petali, ovvero cinque bollicine diverse, un crescendo di emozioni, come ama raccontare ad ogni incontro con un nuovo ristoratore.

Chi la conosce ha iniziato perfino ad apprezzare il suo rapporto spasmodico con l'iPhone e con la sua ossessione per le foto dei piatti: un rituale che si ripete ad ogni pasto, ad ogni cena, per 365 giorni l'anno.

Non si tocca una pietanza prima che lei abbia inquadrato, fotografato e rifotografato il tutto: ormai lo sanno tutti, con Florence è prassi scegliere piatti freddi, tanto caldi non li assaggerà mai.

Ha una passione viscerale per le sue bollicine, le parole sono piene di amore puro, ti porta nel suo

mondo e ti coinvolge, ti ammalia, ti seduce. Sarà un caso, ma uno dei cinque champagne si chiama Seduction.

Siamo da abbastanza tempo nell'ambiente per capire al volo chi riesce a far presa sul consumatore e chi no. Avete presente quel nugolo di saccentoni che decantano i vini sbrodolando discorsi tediosi e interminabili? Quella gente che invece di avvicinarsi alla bolla esuberante ti allontana? Ecco, lei è esattamente il contrario.

Ha una tale forza persuasiva, una tale passione da riuscire a trasformare un astemio in un consumatore di champagne.

Solitamente, dopo cinque secondi che ti conosce inizia più o meno così:

“Alors: vuoi che ti racconti la storia della mia famiglia e del mio champagne? Donc...” Non fai in tempo a dire di sì che Florence Guyot, padre francese e madre italiana (Renata Bruni, fiorentina, così si spiega il nome della figlia), comincia a parlarti delle vigne, dell'enoteca del nonno dove ha iniziato ad appassionarsi del mondo delle bollicine, dei petali di margherita e del profumo fruttato del suo rosé. “Sai una cosa? Sono una predestinata, mi hanno battezzata con lo champagne”. Appunto.

“Tutto nasce da una emozione, c'è tanta poesia nella vita”, ama ripetere.

Ha ideato, studiato, preparato e costruito tutto nei minimi dettagli, perché una fiaba deve essere convincente oltre che avvolgente, vedi le cinque

etichette, disegnate da alcuni artisti italiani: l'idea era di realizzare qualcosa di romantico, si è partito da un quadro che Florence ama alla follia, un dipinto di Alphonse Mucha, in gran voga nel periodo dell'art nouveau.

“Volevo delle bollicine caratterizzate da una personalità raffinata ed elegante, ispirate alla sensualità di una donna come nella visione di Mucha, il suo quadro Dance mi ha indicato la via”.

Il racconto raggiunge l'apoteosi quando arriva al nome scelto per lo champagne: qui si scatena, la fiaba si mescola con la realtà: “Mia nonna si chiama Marguerite, l'ho scelto per tenere vivo il ricordo e il nome della famiglia. Siccome Marguerite significa margherita allora ho pensato ai petali di un fiore, produrre cinque tipi di champagne in qualche modo legati fra di loro, una sinfonia di sensazioni che si fondono in un prodotto davvero speciale, fra culture diverse e colori”.

Il suo prodotto è arrivato primo tra i 190 cuvée in una degustazione “alla cieca” nella giornata ufficiale dello champagne a Roma, ad ottobre del 2012 (la manifestazione è seconda al mondo per importanza, dopo lo Champagne Day di Londra).

Uno dei più grandi estimatori e sostenitori del suo prodotto è Luca Gardini, campione del mondo dei sommelier nel 2010 (finale vinta a Santa Domingo): “Il migliore fra i cinque secondo me è Marguerite Guyot, 2002, Blanc de Blancs Grand Cru”.

Parola di campione iridato.



**I migliori ristoranti dove potete assaggiare i petali di Firenze:**

**Lione:** Cours des Loges, La Tour Rose, L'Auberge de l'île, La Mère Brazier, Le 33, L'Âme Soeur, Due By Maurizio Bullano, Le Neuvième Art, Daniel et Denise Crequi, St Jean et Croix Rousse, Bernachon Chocolats, Christian Têtedoie, Maison Clovis, Tout le monde à table, Pléthore & Baltazar, Comptoir de la Bourse, Chez Iceo, Chez Paulo, Au Colombier, O Capot, Gelateria Zozo

**Milano:** Sadler, Devero, Joia, Unico, D'O', Alice, Il Baretto

**Alberghi:** Principe di Savoia, Sol Melia, Marriott, Chateau Monfort, Park Hyatt, Rosa Grand, Radisson, Scala Brera

**Roma:** La Pergola

**Bergamo:** Da Vittorio

**Venezia:** Hotel Metropole e Cipriani

**Verona:** Lefay Resort, Trattoria Il Pompiere, Caffè Filippini, Vittorio Emanuele, Osteria Sgarzarie, Da Ruggero

**Firenze:** Ora d'Aria e gli alberghi del gruppo Ferragamo

**Singapore:** Hotel Raffles e il ristorante Pollen

In Francia distribuito da "La Cambuse"  
[www.lacambuse.com](http://www.lacambuse.com)

