KRUG

in the

Kitchen

La Maison Krug *dévoile* au Bristol *une cuisine d'été*

Une expérience gastronomique immersive au cœur du Jardin Français

À partir du 1er juillet, la Maison Krug invite à découvrir sa cuisine d'été éphémère au cœur de l'Hôtel Le Bristol Paris.

Nichée dans le Jardin Français, cette terrasse offre une immersion dans l'univers culinaire du Chef Arnaud Faye et de la Maison champenoise. Dans une déclinaison colorée, la carte dévoile une myriade de saveurs parmi lesquelles une pizza inédite et originale imaginée autour de la carotte. Ingrédient versatile, la carotte est ici accordée avec les champagnes de la Maison Krug. Chaque met de la carte est associé avec une cuvée de la Maison, offrant une nouvelle dimension gustative.

Une maison résolument ancrée dans la *gastronomie*

Fondée par Joseph Krug en 1843, avec la volonté d'offrir le meilleur champagne chaque année indépendamment des aléas climatiques, la Maison Krug est reconnue pour son approche singulière de la création du champagne. En recréant tous les ans une nouvelle Édition de Krug Grande Cuvée, la Maison rend ainsi hommage à la vision de son fondateur.

Résolument ancrée dans l'univers de la gastronomie, la Maison ouvre un nouveau chapitre et et met en avant l'art de l'expérimentation à travers Krug in the Kitchen.* Tout comme Julie Cavil, Cheffe de Caves de la Maison, assemble plus de 120 vins de parcelles variées issus de plus de 10 années différentes, en cuisine, saveurs, textures et techniques s'assemblent et s'accordent.

Pierre angulaire de son savoir-faire, l'individualité est l'art de considérer que chaque parcelle de vigne, à travers le vin qui en est issu, est un « ingrédient unique » du champagne Krug. C'est ainsi que, depuis plus de 10 ans, la Maison honore cette philosophie en présentant un ingrédient unique, et en invitant les Chefs des Ambassades Krug à créer des accords pour accompagner Krug Grande Cuvée et Krug Rosé.

Pour ce nouveau chapitre, la Maison met en lumière la carotte, ingrédient aux multiples facettes. Sa douceur naturelle s'accorde aussi bien aux saveurs salées qu'amères, acides ou umami.

Krug Rosé fait ressortir ses notes les plus profondes, tandis que Krug Grande Cuvée en révèle la fraîcheur et les touches d'agrumes.

Braisée, en purée, rôtie, caramélisée ou crue, la carotte dévoile une infinité d'interprétations, transformées par la créativité du chef Arnaud Faye.

Une expérience immersive *signée* Arnaud Faye

Résolument contemporaine et aux couleurs de la Maison, la cuisine d'été Krug dévoile les coulisses du savoir-faire et de la création culinaire grâce à une cuisine ouverte autour d'un four à pizza unique, conçue exclusivement pour l'occasion.

Récemment nommé Chef des cuisines du Bristol Paris, Arnaud Faye incarne l'excellence de la gastronomie française. Meilleur Ouvrier de France, il a travaillé dans les plus grandes maisons étoilées, du Ritz Paris à la Chèvre d'Or, en passant par l'Auberge du Jeu de Paume et de l'Espadon, obtenant à chaque fois deux étoiles Michelin.

Élaboré en accord avec la saison et l'identité des champagnes Krug, chaque met est révélé par la finesse de Krug Grande Cuvée 172ème Edition, Krug Grande Cuvée 169ème Edition, Krug Rosé 28ème Edition et Krug Rosé 22ème Edition.

Fruit d'un travail savoir-faire séculaire, chacune de ces cuvées représente l'expression la plus généreuse du Champagne.

Pour la Maison Krug, Arnaud Faye imagine une carte estivale, composée d'une sélection de crudos et d'une trilogie de pizzas, dont l'une met la carotte à l'honneur, en accord avec Krug Grande Cuvée et Krug Rosé. Cette dernière s'inscrit en parallèle de l'initiative Krug in the Kitchen* portée par la Maison champenoise.
Clin d'œil au titre de champion du monde de pizza détenu par Arnaud Faye, cette création sera à retrouver exclusivement à la carte de la cuisine d'été Krug au Bristol.

Informations pratiques

La cuisine d'été Krug au Bristol sera ouverte à partir du 1er juillet
et jusqu'à courant septembre.

Le Bristol Paris
112 rue du Faubourg Saint-Honoré - 75008 Paris

**Krug in the Kitchen : Krug en cuisine*

À propos de la Maison Krug

La Maison a été fondée en 1843 à Reims par Joseph Krug, homme visionnaire non conformiste, doté d'une philosophie exempte de tout compromis. Son fondateur n'avait qu'une vision : celui d'offrir le meilleur champagne chaque année, indépendamment des aléas climatiques. En respectant l'identité de chaque parcelle pour préserver et révéler le caractère de son vin, et en constituant une vaste bibliothèque de vins de réserve issus de nombreuses années différentes, Joseph Krug a pu accomplir sa vision.

Avec une approche singulière de la création du champagne, Joseph Krug a décidé d'aller au-delà de la notion de millésime afin de créer, chaque année, l'expression la plus généreuse de la Champagne. Ainsi, il a su fonder une Maison d'exception, dont tous les champagnes sont des cuvées de prestige. Six générations de la famille Krug se sont succédées, et continuent de perpétuer ce rêve, tout en enrichissant la vision et le savoir-faire du fondateur.

À propos de Le Bristol Paris

La Maison a été fondée en 1843 à Reims par Joseph Krug, homme visionnaire non conformiste, doté d'une philosophie exempte de tout compromis. Son fondateur n'avait qu'une vision : celui d'offrir le meilleur champagne chaque année, indépendamment des aléas climatiques. En respectant l'identité de chaque parcelle pour préserver et révéler le caractère de son vin, et en constituant une vaste bibliothèque de vins de réserve issus de nombreuses années différentes, Joseph Krug a pu accomplir sa vision.

Avec une approche singulière de la création du champagne, Joseph Krug a décidé d'aller au-delà de la notion de millésime afin de créer, chaque année, l'expression la plus généreuse de la Champagne. Ainsi, il a su fonder une Maison d'exception, dont tous les champagnes sont des cuvées de prestige. Six générations de la famille Krug se sont succédées, et continuent de perpétuer ce rêve, tout en enrichissant la vision et le savoir-faire du fondateur.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION