

KRUG

CHAMPAGNE



INSIDE KRUG'S *Kitchen**

*Un rendez-vous culinaire orchestré
par un collectif de 10 Chefs ^{AAA} Ambassades Krug.*

**Dans les coulisses de la cuisine Krug*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour célébrer une décennie d'aventures gastronomiques, la Maison Krug dévoile une expérience de dégustation inédite, signée par un collectif de 10 Chefs Ambassades Krug : Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze, Arnaud Lallement, William Bradley, Enrico Bartolini, Jan Hartwig, Guillaume Galliot, Hiroyuki Kanda, Juan Amador, Esben Holmboe Bang.



Une invitation à découvrir les coulisses du savoir-faire de Krug et à explorer le lien de la Maison avec l'univers de la Gastronomie.

« **Inside Krug's Kitchen*** » se tiendra à Paris du 23 au 30 septembre 2024,
au sein de l'emblématique ancienne Gare des Invalides.

10 ANS D'AVENTURES GASTRONOMIQUES

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 unique de la création du champagne. Pierre angulaire du savoir-faire de Krug, 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. Chaque année, la Maison honore cette philosophie en rendant hommage à un ingrédient unique parmi les plus humbles en invitant ses Chefs des Ambassades Krug à créer des accords mets et champagnes pour accompagner Krug Grande Cuvée ou Krug Rosé.

Au cours des dix dernières années, 10 ingrédients ont été à l'origine d'une multitude de recettes uniques, imaginées par des Chefs du monde entier. L'aventure a débuté en 2014 avec la tomate pour se poursuivre par la pomme de terre en 2015. Par la suite, se succéderont l'œuf, le champignon, le poisson, le poivron, l'oignon, le riz, le citron et enfin la fleur en 2024.

*« Dans ma famille,
le champagne Krug
a toujours été associé à la
gastronomie. Ce n'est pas un
secret, Krug Grande Cuvée
offre une palette quasiment
infinie d'accords culinaires
et s'accorde à une grande
diversité de saveurs
et de cuisines. »*

Olivier Krug,
Directeur de la Maison Krug,
sixième génération de la famille Krug.

10 CHEFS DES AMBASSADES KRUG POUR ORCHESTRER INSIDE KRUG'S *Kitchen**

Véritables Amateurs de Krug, le collectif des 10 Chefs à l'origine de « **Inside Krug's Kitchen*** » partage avec la Maison la même quête d'excellence, délivrant une attention absolue au détail et à la précision. Chaque Chef, avec son propre style, sa culture et sa créativité, a imaginé et réalisé une recette réinterprétant l'un des 10 ingrédients uniques de la Maison Krug.

Différentes expériences seront proposées telles que la dégustation de deux 2 cuvées sublimes par 2 recettes, 4 cuvées accompagnées de 4 recettes, jusqu'à la découverte des 10 ingrédients en association avec 5 cuvées présentées sous différents formats, bouteille, magnum, jéroboam.

« **Inside Krug's Kitchen*** » rend hommage à ces artisans d'exception de la gastronomie. C'est ici, en cuisine, que le savoir-faire rencontre la créativité, que les ingrédients sont travaillés pour devenir des recettes uniques destinées à accompagner les cuvées emblématiques de la Maison : **Krug Grande Cuvée** et **Krug Rosé**. À travers un voyage immersif, les invités découvriront les créations culinaires du collectif des 10 Chefs inspirées par les cuvées élaborées par Julie Caviel, Cheffe de Cave de la Maison Krug. Seulement 16 places par expérience seront disponibles à la réservation.



**Dans les coulisses de la cuisine Krug*

INSIDE KRUG'S *Kitchen**

Du 23 au 30 septembre 2024

Dégustation 2 temps

Découverte 2 cuvées, 2 plats – 125€

Dégustation 4 temps

Exploration 4 cuvées, 4 plats – 225€

Dégustation 10 temps

Immersion 5 cuvées, 10 plats – 650€

Informations et réservations sur [HTTPS://INSIDEKRUGSKITCHEN.COM](https://insidekrugskitchen.com)

Rue Robert Esnault-Pelterie, 75007 Paris





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, le fondateur de la Maison n'avait qu'un rêve : 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 de champagne, il 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 SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

KRUG
CHAMPAGNE