



**KRUG
STUDIO**



ON AIR

KRUG
STUDIO

KRUG
STUDIO

KRUG
STUDIO

**UN RESTAURANT SECRET
AU CŒUR DE VOYAGE SAMARITAINE**



LA MAISON KRUG DÉVOILE SON KRUG STUDIO

Quelques mois après l'ouverture du grand magasin parisien, la Maison Krug y révèle en exclusivité, un lieu secret sous les mythiques fresques du dernier étage. C'est ici que Krug a décidé de poser ses valises afin d'y ouvrir son tout premier Krug Studio. Une table confidentielle, nichée dans les cuisines de Voyage Samaritaine, où le chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France Mathieu Viannay s'est joint à Jimmy Elisabeth, Chef Exécutif de Voyage, et d'Antony Dorland, Chef adjoint de Voyage, pour offrir une expérience de dégustation immersive totalement inédite.

La célèbre Maison Krug a imaginé des accords musicaux et gastronomiques d'exceptions pour solliciter tous les sens de la dégustation et révéler les différents arômes de ses cuvées.

Une occasion unique et inoubliable de découvrir et savourer de prestigieuses cuvées en sollicitant tous ses sens dans la plus grande discrétion...

Sur réservation uniquement.

www.voyagesamaritaine.com/fr



ON AIR

KRUG
STUDIO

UNE EXPÉRIENCE PLURI-SENSORIAELLE

En exclusivité pour la Samaritaine, la prestigieuse Maison Krug a imaginé des accords musicaux et gastronomiques d'exceptions pour connecter tous les sens de la dégustation, signant ainsi son grand retour dans ce lieu emblématique de la vie parisienne après son restaurant éphémère en 2012.

En abordant le champagne par la musique, Krug crée une analogie de son savoir-faire dans l'élaboration du champagne. Une approche singulière imaginée sur les recherches de l'Université d'Oxford qui prouve scientifiquement que le contexte musical modifie la perception des arômes lors d'une dégustation de champagne. La dégustation musicale devient ainsi un moment unique où chaque cuvée de la Maison Krug peut s'accorder différemment aux notes d'une mélodie.

C'est cette fois-ci dans une salle privée, cachée au sein même des cuisines de Voyage Samaritaine, lieu de vie et d'expérience culinaire situé au dernier étage de la Samaritaine, que seulement six convives pourront vivre un pur moment d'épicurisme à la croisée de la gastronomie, de la musique et des cuvées de la Maison Krug.

L'expérience débute dans l'intimité d'une dégustation musicale qui dévoile l'histoire et le savoir-faire unique des cuvées sélectionnées pour l'expérience. Un moment digital, musical et immersif grâce à l'excellence acoustique mise au point par Devialet. Puis l'expérience se poursuit par un déjeuner ou dîner d'exception imaginé pour le Krug Studio. Chaque trimestre, le Chef et sa brigade, proposera des accords gastronomiques subtiles et créatifs en accord parfait avec les cuvées de la Maison Krug.

KRUG X LA MUSIQUE

Grâce à son travail avec l'IRCAM (Institut de Recherche et Coordination Acoustique–Musique), Krug accorde ses champagnes avec les notes de musique et de dégustation pour mieux comprendre les interactions entre l'ouïe, l'odorat et le goût. Après 18 mois de travail, les œnologues Krug et les chercheurs de l'Institut ont développé des sons pour illustrer les vins récoltés dans chaque parcelle, pour créer une véritable partition œnologique.

Julie Cavil, la Cheffe de Caves, célèbre l'individualité et recrée chaque année les champagnes Krug grâce à 400 vins à sa disposition. Avec le comité de dégustation, elle peut ainsi auditionner chaque parcelle pour composer les champagnes Krug. Chacun des champagnes peut ainsi être perçu comme une allégorie musicale. Krug Grande Cuvée est un orchestre de 120 vins en moyenne qui jouent ensemble une partition harmonieuse. Le Millésime est un quartet, composé de quelques vins qui retranscrivent la mélodie de l'année. Quant au Clos du Mesnil ou d'Ambonnay, ils sont les solistes, qui expriment le son d'une seule et même parcelle.

LE COLLECTIF VOYAGE POUR KRUG STUDIO

Mis en lumière sous l'emblématique verrière du 5e étage, devant l'iconique fresque des paons, Voyage Samaritaine Paris Pont-Neuf bouscule les codes de la restauration.

Un espace éclectique de 1000 m² qui décloisonne les frontières, un lieu de vie où se croisent la fine cuisine, la mixologie, les arts, la poésie et la musique, avec différentes

atmosphères et des cartes évolutives pour répondre aux envies tout au long de la journée. Dans cet espace constamment en mouvement, des parrains et marraines étoilé(e)s convient des chef(e)s qui dessinent le renouveau de la cuisine internationale.

Pour inaugurer le Krug Studio, le chef doublement étoilé,

Meilleur Ouvrier de France Mathieu Viannay s'est joint à Jimmy Elisabeth, Chef Exécutif de Voyage et d'Antony Dorland, Chef adjoint de Voyage, pour imaginer un menu exclusif de 4 à 6 notes, en accord avec les champagnes de la Maison Krug.

Pour accompagner noix de saint jacques, turbot ou ris de veau revisités par ces chefs, Julie Cavil, Cheffe de Caves de la Maison Krug et les sommeliers de Voyage Samaritaine, ont soigneusement sélectionné différentes Editions de Krug Grande Cuvée ainsi que Les Créations de 2006* dans le cadre d'accords mets & champagne inédits, pour une expérience culinaire d'exception.



Mathieu Viannay, MOF 2004 et chef propriétaire de la mythique maison « La Mère Brazier » deux étoiles au Guide Michelin, est un chef autodidacte au parcours atypique. Amoureux des beaux produits et fidèles à ses producteurs locaux, le chef fonctionne à l'intuition.

« Je cuisine à l'instinct, c'est ma tête qui fait travailler mes mains ».

A la Mère Brazier, Mathieu Viannay a su rassembler et mettre les traditionnels et les modernes d'accord autour de sa cuisine fédératrice : c'est un savant mélange de classique et d'idées très personnelles. En parallèle il est aussi chef exécutif du groupe GL events.

*Pairing Krug Grande Cuvée 169^{ème} Edition ou Les Créations de 2006, à choisir par les convives au moment de la réservation.



KRUG

*des champagnes de
prestige pour des
moments d'exception*

KRUG GRANDE CUVÉE 169^{ÈME} ÉDITION

L'HISTOIRE DE SA CRÉATION

Lorsque Joseph Krug fonde la Maison en 1843, il n'a qu'un rêve : celui d'offrir le meilleur champagne chaque année, indépendamment des aléas climatiques. Recrée chaque année, Krug Grande Cuvée dépasse la notion même de millésime.

Chaque année, la Maison Krug continue d'honorer ce rêve : recréer l'expression la plus généreuse de la Champagne, en proposant sa nouvelle Édition de Krug Grande Cuvée, plus de cent soixante-quinze ans après sa première création.

Un repos d'environ sept ans dans les caves Krug confère à cette Édition son ampleur et son élégance remarquables. Plus de 20 ans de savoir-faire minutieux ont donc été nécessaires pour obtenir cette Édition de Krug Grande Cuvée, qui représente la 169^{ème} recreation du rêve de Joseph Krug et la 169^{ème} expression la plus généreuse du champagne.

« Avec chaque Édition, nous recréons la générosité d'arômes et de saveurs caractéristiques de Krug Grande Cuvée. »

Julie Cavil

Cheffe de Caves, Maison Krug





LES CRÉATIONS DE 2006

DEUX EXPRESSIONS D'UNE GRANDE ANNÉE

Les Créations 2006, la Maison invite à découvrir la vision du champagne selon Joseph Krug : deux cuvées qui expriment, chacune à leur manière, la grandeur de l'année 2006. D'une part Krug 2006, qui raconte l'histoire de l'année, et d'autre part Krug Grande Cuvée 162ème Édition, l'expression la plus généreuse du champagne, composée à l'occasion de la vendange 2006.





STUDIO

*Informations
pratiques*

EXPÉRIENCES DE DÉGUSTATIONS MUSICALES ET CULINAIRES

EXPÉRIENCE MUSICALE

Krug Grande Cuvée 169^{ème} Édition

- Un verre de Krug Grande Cuvée 169^{ème} Édition

55 €

EXPÉRIENCE MUSICALE

Les Créations de 2006

- Un verre de Krug 2006
- Un verre de Krug Grande Cuvée 162^{ème} Édition

95 €

En accompagnement : petites notes salées :

- Sablés tièdes au parmesan
- Allumettes de Beaufort en feuilleté

(SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT)

Prix nets en euros - Taxes et service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

EXPÉRIENCES DE DÉGUSTATIONS MUSICALES ET CULINAIRES

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EN 4 NOTES

Krug Grande Cuvée 169^{ème} Édition

- Expérience musicale autour de Krug Grande Cuvée 169^{ème} Édition
- Suivi d'un menu gastronomique accompagné de deux verres de Krug Grande Cuvée 169^{ème} Édition

260 €

Petites notes salées
Sablés tièdes au parmesan
Allumettes de Beaufort en feuilleté

Tartare de bœuf, huîtres et caviar (format dégustation)
Bouillon de bonite et nashi

ou

Raviole de Saint-Jacques et œufs de truite (format dégustation)
Beurre à la feuille de citronnier et citron caviar

Turbot vapeur iodé
Palourdes au saké, algues, nori

ou

Pomme de ris de veau cloutée à la truffe
Nage d'artichaut

Petites notes intermédiaires

Fraicheur d'agrumes
Sorbet pamplemousse badiane, craquants meringue et sablé

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EN 6 NOTES

Les Créations de 2006

- Expérience musicale autour de Krug 2006 et Krug Grande Cuvée 162^{ème} Édition
- Suivi d'un menu gastronomique accompagné de nouveau par un verre de Krug 2006 et un verre de Krug Grande Cuvée 162^{ème} Édition

370 €

Petites notes salées
Sablés tièdes au parmesan
Allumettes de Beaufort en feuilleté

Tartare de bœuf, huîtres et caviar
Bouillon de bonite et nashi

Raviole de Saint-Jacques et œufs de truite
Beurre à la feuille de citronnier

Turbot vapeur iodé
Palourdes au saké, algues, nori

Pomme de ris de veau cloutée à la truffe
Nage d'artichaut

Petites notes intermédiaires

Fraicheur d'agrumes
Sorbet pamplemousse badiane, craquants meringue et sablé

(SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT)

Prix nets en euros - Taxes et service compris - Liste des allergènes disponible sur demande

A propos de...

LA MAISON KRUG

Krug a toujours fait honneur à sa réputation de première et seule Maison de Champagne qui recrée tous les ans des cuvées de prestige depuis sa création. Son fondateur, Joseph Krug, homme visionnaire non conformiste, doté d'une philosophie exempte de tout compromis, 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 son rêve.

Avec une approche très originale 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.

« Pendant des siècles, ma famille a défié les conventions, c'est pourquoi aujourd'hui cet esprit anticonformiste se perpétue dans tout ce que nous faisons. »

Olivier Krug

Directeur de la Maison Krug et sixième génération de la famille Krug.

LA SAMARITAINE, LA NOUVELLE ÉMOTION PARISIENNE

Fondée par Ernest et Marie-Louise Cognac-Jaÿ en 1870, la petite boutique de la rue du Pont-Neuf est devenue plus qu'un grand magasin : La destination parisienne au cœur de la capitale.

En 2021, elle rouvre au public après des travaux exceptionnels qui redonnent vie au mythique bâtiment Art Nouveau et dévoilent une structure contemporaine rue de Rivoli.

LVMH a confié à DFS, leader mondial de la vente de produits de luxe aux voyageurs, la conception et l'exploitation de la Samaritaine. Elle offre désormais sur 20 000 m² une sélection de plus de 600 marques iconiques et avant-gardistes dans l'univers de la mode, de l'horlogerie, de la joaillerie et le plus grand espace beauté d'Europe. Parce que Paris est unique, la Samaritaine se veut un écrin de l'Art de vivre à la française et a imaginé une collection inédite et exclusive de lieux de restauration et de rafraîchissement. Quelles que soient les envies de nos visiteurs, du petit matin jusque tard dans la nuit, nombreuses sont les occasions de s'octroyer une pause gourmande à la Samaritaine.

DEVIALET

Fondée en 2007, Devialet est une entreprise technologique française d'ingénierie acoustique, opérant à l'intersection du luxe et de la technologie de pointe.

Devialet a pour mission de redonner au son la place qu'il mérite dans nos vies, en proposant des expériences d'écoute uniques exceptionnelles quel que soit l'environnement ou le cas d'usage.

Le succès de l'entreprise repose sur une série d'innovations radicales intégrées dans tous les produits Devialet : Les amplificateurs Expert Pro, les enceintes Phantom, produit iconique de Devialet, capable d'apporter le son haute fidélité dans le design le plus compact et les écouteurs sans fil Devialet Gemini.

En associant une qualité sonore inégalée à un design raffiné et moderne, les ingénieurs de Devialet se sont engagés dans la poursuite d'une exigence d'innovation hors du commun pour repousser les limites de l'ingénierie audio.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.