

## *Single Ingredient 2023*

### **Le Chef Pierre Chomet s'accorde avec la Maison Krug**

*Dans le cadre du programme Single Ingrédient\* de la Maison Krug, Pierre Chomet dévoile un mets inédit, à la carte de son restaurant, Ambos à Paris.*



#### **KRUG ET LE CITRON**

Au cœur du savoir-faire de Krug, **l'individualité** est l'art de comprendre que chaque parcelle de vigne, à travers son vin, est en soi "**un ingrédient unique**" du champagne Krug. Chaque année, la Maison Krug honore cette philosophie en rendant hommage à un ingrédient unique et aux nombreuses saveurs qu'il peut révéler lorsqu'il est associé à un verre de Krug Grande Cuvée ou de Krug Rosé.

En 2023, la Maison Krug met le projecteur sur **le citron**, premier fruit du programme Single Ingrédient\*. À la fois gourmand et acide, nutritif et étonnamment complexe, le citron est apprécié dans le monde entier pour ses nombreuses vertus.

## L'ACCORD KRUG X CITRON PROPOSÉ PAR PIERRE CHOMET

Cette année, la Maison est ravie d'accueillir un nouveau chef parmi ses Chefs Ambassadeurs : **Pierre Chomet**, un chef aux recettes ambitieuses. Ancien candidat de la saison 12 de Top Chef, Pierre Chomet a récemment dévoilé son tout premier restaurant, **Ambos**, au cœur du VIème arrondissement de Paris. Un restaurant qu'il tient avec sa femme, Cristina Chomet Tejeda, dont la cuisine est inspirée de leurs voyages à travers le monde.

Pour la création de sa recette, Pierre a choisi de sublimer le citron à travers un célèbre mets thaïlandais revisité : **la Marinière Tom Kha Kai**, une soupe au lait de coco infusée aux feuilles de combava, contenant des fruits de mer, de la papaye et du citron vert brésilien. Un plat construit autour de **Krug Rosé 27ème Édition**, qui par ses saveurs singulières et exotiques, apporte tension et équilibre au champagne. Une association qui livre **un accord équilibré entre douceur et vitalité**.



A la carte du restaurant de Pierre Chomet, Ambos, jusqu'à l'été, la Marinière Tom Kah Kai du chef qui **rend hommage à l'ingrédient unique 2023** de la Maison Krug peut s'accompagner d'un verre de Krug Rosé 27ème Édition. Une expérience mets et champagne inédite autour de l'une des dernières cuvées de la Maison.

### Informations

Restaurant  
38  
75006 Paris

rue

### pratiques :

Ambos  
Vaugirard

*\*Ingrédient Unique*

### **A propos de la Maison Krug**

Krug est la seule Maison de Champagne qui recrée tous les ans des cuvées de prestige.

La Maison a été fondée en 1843 à Reims par 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 sa vision.

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.