



LE BRISTOL
PARIS

LE BRISTOL PARIS ACCUEILLE L'ETE AVEC KRUG



UNE CUISINE À CIEL OUVERT DANS LE JARDIN FRANÇAIS

DE JUIN A SEPTEMBRE

À partir du 16 juin, Le Bristol Paris accueille une cuisine d'été éphémère en partenariat avec la Maison KRUG. Une installation à ciel ouvert, au coeur du Jardin Français, avec une carte estivale à la fois rigoureuse et créative.

Kitchen. Travaillée crue, rôtie ou caramélisée, elle s'exprime dans une recherche d'accords avec KRUG Grande Cuvée et KRUG Rosé.

Le chef Arnaud Faye, Meilleur Ouvrier de France, distingué de trois étoiles

Dans ce décor végétal, lumineux et abrité, un four à pizza conçu sur mesure s'installe aux côtés d'un comptoir où les convives peuvent également prendre place. Chacun est libre de s'attabler dans le jardin ou de s'installer face à la cuisine pour une expérience au plus près du geste culinaire.

Au menu : une sélection de crudos, quatre pizzas, dont une variation autour de la carotte, ingrédient mis à l'honneur cette année par Krug dans le cadre de son initiative KRUG in the

au Guide Michelin, signe cette carte estivale. Fort d'un parcours dans plusieurs maisons étoilées et d'un titre de champion du monde de la pizza gastronomique, il met ici son savoir-faire au service d'une cuisine directe, pensée pour le lieu et la saison.

Ouverte jusqu'à fin septembre, cette table éphémère s'inscrit dans une proposition soignée, où l'exigence du geste et de la matière guide chaque réalisation.





KRUG LOVER

Accord champagne

Krug Rosé

Pâte à Pizza

1kg de farine T00

600g eau à 170°C

30g huile d'olive

23g de sel

3g de levure fraîche

Base carotte

500g de carottes

250g de jus de carottes



50g d'huile d'olive

100g de ricotta

PM sel, épices

Garniture

3 pièces de carabineros

20g de carottes

20g d'oignon

5cl de Cognac

3 carottes mini jaune

3 carottes mini boule

3 carottes mini orange

2 carottes pourpre mini

PM vinaigrette curry

5cl d'huile de citron

½ barquette de mini coriandre

PM zestes de citron bio

Pâte à pizza (à préparer 48h à l'avance)

Mélanger la levure émiettée avec la farine, ajouter l'eau et pétrir 5 minutes à petite vitesse. Incorporer le sel, pétrir 3 minutes à vitesse moyenne, puis ajouter l'huile d'olive en filet et pétrir 2 minutes. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante. Bouler en pâtons de 200 g, placer en bac fermé et laisser fermenter 48 h au frais. Sortir 1 h avant usage et étaler à la main.

Base carotte

Cuire les carottes orange dans du jus de carotte et du zeste de citron jusqu'à évaporation complète. Mixer en purée, refroidir, puis incorporer la ricotta. Réserver.

Garniture

Éplucher et tailler les mini carottes, les étuver au jus de carotte, glacer, puis ajouter le citron confit. Trancher finement les carottes pourpres à la mandoline, réserver, et assaisonner à la vinaigrette au curry au moment. Décortiquer les carabineros, réaliser une bisque avec les têtes, et faire mariner les queues dans une huile d'olive citronnée.

Cuisson

Préchauffer le four à 350 °C. Étaler la pâte, napper de base carotte, enfourner jusqu'à cuisson complète.

Finition

Ajouter les carottes étuvées et les carabineros, remettre 30 s au four. Dresser avec les copeaux de carotte pourpre, pousses de coriandre, zestes de citron bio et un filet d'huile d'olive au citron.



MISTER GREEN

Accord champagne
KRUG Grande Cuvée

Pâte à Pizza

- 1kg de farine T00
- 600g eau à 170°C
- 30g huile d'olive
- 23g de sel
- 3g de levure fraîche

Garniture

- 300g Courgette
- 30g Oignon nouveau
- 30g Pousses d'épinard

- 4 asperges vertes
- 20g Petits pois écossés
- 50g Courgette trompette
- 70g Stracciatella
- PM Métis pourpre
- PM Huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette
- 1 citron jaune bio

Pâte à pizza (à préparer 48h à l'avance)

Mélanger la levure émiettée avec la farine, ajouter l'eau et pétrir 5 minutes à petite vitesse. Incorporer le sel, pétrir 3 minutes à vitesse moyenne, puis ajouter l'huile d'olive en filet et pétrir 2 minutes. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante. Bouler en pâtons de 200 g, placer en bac fermé et laisser fermenter 48 h au frais. Sortir 1 h avant usage et étaler à la main.

Garniture

Cuire courgettes et oignons en cocotte, mixer avec les pousses d'épinard une fois fondants, puis refroidir rapidement et réserver. Cuire les asperges, les tailler. Sauter les courgettes trompettes à l'huile d'olive, assaisonner de sel et piment d'Espelette. Réserver quelques petits pois crus.

Cuisson

Préchauffer le four à 350 °C. Étaler la pâte à la main, napper de purée de courgette et enfourner jusqu'à cuisson complète. Pendant ce temps, étuver les légumes verts avec du zeste de citron.

Finition

À la sortie du four, disposer les légumes harmonieusement, ajouter la stracciatella, les feuilles de métis pourpre, puis finir avec un filet d'huile d'olive.

