



« Les notes épicées du curry se mêlent à l'élégance de Krug Grande Cuvée 170<sup>e</sup> Édition, tandis que les saveurs iodées des coquilles Saint-Jacques complètent les notes minérales intenses du champagne. La texture du riz trouve son pendant dans les bulles délicates, qui contrastent avec l'onctuosité du plat, tandis que les arômes de riz grillé se reflètent dans les notes légèrement grillées du vin. »

ANNE-SOPHIE PIC

Anne-Sophie Pic a réalisé un hors d'oeuvre composé de Saint-Jacques de Normandie, riz crémeux infusé au géranium rosat et saké, crème de corail et curry de madras. La base de cette recette originale ? Du riz à sushi.

## PAIRING DES BULLES « IR-RIZ-SISTIBLES »

LE RIZ EST LE 7<sup>e</sup> INGRÉDIENT UNIQUE CHOISI PAR KRUG POUR METTRE À L'HONNEUR SON TERROIR ET SES DEUX DERNIÈRES CUVÉES. RETOUR SUR CETTE CÉRÉALE MILLÉNAIRE SUBLIMÉE AVEC MAESTRIA PAR ANNE-SOPHIE PIC, L'UNE DES CHEFS FRANÇAIS EN LICE DE CETTE NOUVELLE ÉDITION DU « KRUG CHALLENGE ».

DOSSIER RÉALISÉ PAR HÉLÈNE CLAUDEL AVEC CAROLINE KNUCKEY



« **I**l y a toujours eu un amour pour le champagne dans ma famille. Krug fait partie pour moi des grands champagnes,

avec des notes précises et une émotion pure, relève d'emblée Anne-Sophie Pic. Les notes de Grande Cuvée 170<sup>e</sup> Édition "un peu plus noix, un peu plus brioche" se sont révélées en totale adéquation avec le riz et son côté fruit sec, le côté "meunière" de la Saint Jacques, le côté curry, iodé aussi... », précise-t-elle en parlant de la recette qu'elle vient d'élaborer dans le cadre de la 7<sup>e</sup> édition du « Single Ingredient » de la maison de champagnes.

Il s'agit ici de choisir chaque ingrédient avec soin pour atteindre l'harmonie recherchée. Cette approche rejoint en tous points celle de Joseph Krug, fondateur des champagnes éponymes, qui a toujours considéré que chacune des parcelles de vigne issues de ses champagnes constituaient des ingrédients uniques. « On ne peut pas obtenir de bons vins sans utiliser de bons éléments », disait-il, tout comme on ne peut pas réussir un bon plat sans utiliser les bons ingrédients.

Chaque année, depuis 2016, Krug célèbre cette philosophie de l'individualité avec le « Single Ingredient », un programme qui rend hom-



Anne-Sophie Pic, la cheffe aux dix étoiles, « Krug Ambassade » depuis 2022, a démontré avec éclat la versatilité du riz.

mage à un ingrédient unique, dont l'histoire est liée à un terroir et à un savoir-faire culinaire particulier, et qui est révélé par la créativité des chefs ambassadeurs autour des champagnes de la maison – en 2022, Krug Grande Cuvée 170<sup>e</sup> Édition et Krug Rosé 26<sup>e</sup> Édition. Après la pomme de terre, le champignon, l'œuf, le poisson, le piment, l'oignon, c'est donc au tour du riz d'exprimer toute sa richesse. Cet ingrédient, que la dynastie Ming mêlait autrefois au mortier qui soutenait les pierres de la Grande muraille de Chine, nourrit aujourd'hui la moitié de la population sur la planète. Il appelle, par sa nature même, à une grande diversité dans l'assiette.

Son côté « caméléon » exprime à merveille cette individualité, clé de voûte des cham-

pagnes Krug, et se fait le miroir de l'aventure gastronomique à travers les âges et les cultures : la paëlla en Espagne, le risotto en Italie, les sushis au Japon...

Justement, venons-y, pour sa recette, Anne-Sophie Pic a choisi le riz à sushi. Rappelons ici que le riz japonais est plus neutre que le riz sud-asiatique et plus facile à harmoniser. Il se doit d'être accompagné pour mieux en révéler ses saveurs. Quant au riz à sushi, l'acidité apportée par le mirin – ou vinaigre de riz japonais – lui confère cette jolie fadeuse vinaigrée. Ce qui fera la différence ? Ce dernier doit être aéré tout en gardant sa forme pour atteindre le fameux « toucher de bouche » tant recherché par les amateurs.

Pour le « Krug x Riz » challenge, Anne-Sophie Pic s'est donc amusée à explorer les différentes facettes du riz à sushi. Pour accompagner la Saint-Jacques, elle a imaginé une crème de riz infusée, un espuma crème de riz, un vinaigre de riz genmaicha, une tuile à base de pâte de riz, du riz soufflé et bien sûr du riz à sushi cuit avec du géranium, son ingrédient fétiche... Autant dire que la cheffe aux dix étoiles démontre avec éclat l'immense versatilité du riz. Un ultime hommage à Joseph Krug, à n'en pas douter.

CAROLINE KNUCKEY

PHOTOS COURTESY KRUG

# ACCORDS parfaits RIZ et KRUG

POUR CETTE 7<sup>E</sup> ÉDITION DU « **SINGLE INGREDIENT** » AUTOUR DU RIZ, LES CHEFS PARTENAIRES – AU TOTAL 26 NATIONALITÉS ET 75 ÉTOILES MICHELIN – ONT RELEVÉ LE DÉFI CULINAIRE LANCÉ PAR KRUG POUR TROUVER LE MARIAGE PARFAIT. TOUS ONT IMAGINÉ DE NOUVELLES FAÇONS D'ACCOMODER LE RIZ DANS DES RECETTES MÉLANT GASTRONOMIE ET STREET FOOD. CHACUNE AYANT ÉTÉ PENSÉE POUR S'ACCORDER AVEC KRUG GRANDE CUVÉE 170<sup>E</sup> ÉDITION OU KRUG ROSÉ 26<sup>E</sup> ÉDITION. TOUTES CES CRÉATIONS ORIGINALES ONT ÉTÉ RASSEMBLÉES DANS UN OUVRAGE, **LE RIZ'THME DANS L'ASSIETTE\***. MORCEAUX CHOISIS POUR TROIS HORS-D'ŒUVRE DÉLICIEUX !

\* Disponible sur [www.krug.com](http://www.krug.com) et les cavistes partenaires.

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

**Lotte cuite en croûte de pain, ragoût de petit pois aux algues, crème de riz et jus de cosses**

**PAR ALEXANDRE BAUMARD, Logis de la Cadène, Saint-Émilion**

2 personnes • 1h30 min • Cuisson : 45 min

### Ingrédients

150 g de lotte • Siphon risotto : 2 échalotes - 100 g de riz - 3cl de vin blanc - 200 g de parmesan - 150 g de crème - 1 L de fond blanc • Croûte de pain : 600 g de farine - 400 g de chapelure - 20 g de poudre de wakamé - 250 g de beurre - 3 œufs - 150 cl d'eau • Jus de petit pois : 200 g de petits pois en cosse • Huile d'agrumes : 1 L d'huile de pépin de raisins - 1 orange - 1 pamplemousse - 3 citrons

### Accord

Krug Grande Cuvée 170<sup>E</sup> Édition



### Déroulé de la recette

#### Le risotto

Réaliser le risotto après avoir laissé suer les échalotes. Puis le lier avec le parmesan et la crème montée. Ensuite mixer la préparation avant de la réserver au siphon.

#### Petits pois

Cuire les petits pois à l'Anglaise, puis les glacer au beurre avec de la salicorne.

#### L'huile d'agrumes

Éplucher l'orange, le pamplemousse et les 3 citrons, mettre les écorces sous vide avec l'huile, cuire à 72°C pendant 30 minutes, puis refroidir.

#### Croûte de pain

Lier la farine, la chapelure, la poudre de wakamé, le beurre, les œufs et l'eau avant

de placer la pâte autour de la lotte avant cuisson.

#### La lotte

Cuire la lotte dans la croûte de pain pendant 10 minutes à 190°C. Laisser au repos pendant 3 minutes.

#### Dressage

Dans une assiette creuse, placer le ragoût de petits pois aux algues. Y ajouter une belle tranche de lotte joliment coupée, puis verser la crème de riz, le jus de cosses et l'huile d'agrumes.



**Riz noir acquerello crémeux, chipiron sauté au chorizo et persil plat, Parmigiano Reggiano**

**PAR HÉLÈNE DARROZE, Marsan, Paris**

6 pers. • 1h05 min • Cuisson : 25 min

### Ingrédients

1 échalote - 200 g de riz Carnaroli Acquerello - 20ml de vin blanc sec - 20 g de graisse de canard - 1L de bouillon de poulet - 10 g d'encre de seiche - 10 ml de crème fouettée • 2 chipirons 500 g chacun - 90 g de chorizo - 8 copeaux de tomates confites - jus d'un ½ citron - 250 ml de jus de crustacés - 30 g de beurre - 10 ml d'huile d'olive - 2 brins de persil plat - 50 g de graisse de canard • 50 g de Parmigiano - 60 g de crème • 2 bottes de persil • 50 g de chorizo - 70 ml d'huile de pépins de raisin - 3 g de piment d'Espelette

### Accord

Krug Grande Cuvée 170<sup>E</sup> Édition



### Déroulé de la recette

**Le Parmigiano Reggiano** Porter la crème liquide à ébullition, puis, hors du feu, ajouter le parmesan. Couvrir avec du film alimentaire et laisser infuser pendant 2 heures. Mélanger, puis filtrer.

**Le Jus de persil** Plonger les brins dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Les immerger après dans un bol rempli d'eau glacée, puis les retirer. Les mélanger à un peu d'eau de cuisson.

**L'huile de chorizo** Hacher le chorizo, le mettre dans une casserole avec l'huile et le piment d'Espelette. Chauffer doucement, puis laisser infuser pendant 2 h. Filtrer.

**Le riz noir** Faire fondre l'échalote hachée avec la graisse de canard. Y jeter le riz, le nacrer, puis verser le vin blanc. Réduire à sec. Ajouter le bouillon de poulet. Laisser cuire 20 minutes en remuant et versant le bouillon au fur et à mesure.

**Les chipirons** Ajouter l'encre de seiche et la crème fouettée, assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Tailler le corps des chipirons en gros cubes, le chorizo et les tomates confites en fine brunoise. Hacher les feuilles de persil. Verser un peu de graisse de canard dans une poêle et faire chauffer. Saisir les calmars à vif, les rôtir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés. Ajouter les tomates confites et le chorizo puis les jus de crustacés et de citron. Laisser réduire. Ajouter le beurre et enfin le persil haché.

**Dressage** Répartir le ragoût de calmars dans 6 assiettes creuses. Verser sur le riz noir, puis déposer une goutte de jus de persil, une goutte de crème de parmesan et un filet d'huile de chorizo. Servir chaud.

**Socarrat de riz bomba, sauce Soubise relevée, champignons à cru**

**PAR VIVIEN DURAND, Le Prince Noir, Lormont**

10 personnes • 45 min • Cuisson : 20 min

### Pour le riz socarrat

250 g de riz bomba - 50 g de sésame complet - 50 g de sésame blanc - 600 g d'eau - Sel, poivre - Huile d'olive

### Pour la sauce Soubise

250 g d'oignon - 70 g de riz rond

### Accord

Krug Grande Cuvée 170<sup>E</sup> Édition



### Déroulé de la recette

#### Riz socarrat

Rincer le riz abondamment avec les graines de sésame, laisser tremper au moins 20 minutes. Rincer de nouveau et mettre à cuire avec les 600 g d'eau, porter à ébullition et cuire à petit feu jusqu'à évaporation.

Stocker au froid.

Dans une poêle, étaler le riz sur 0,5 cm d'épaisseur et de façon homogène. Arroser avec une bonne huile d'olive et laisser griller à tout petit feu. Une fois le riz bien croustillant, arroser d'une bonne sauce soja.

#### Sauce Soubise

Faire suer les oignons émincés sans

coloration, ajouter le riz rond et faire suer à nouveau.

Mouiller avec 375 g d'eau.

Cuire au four à couvert 18 minutes à 180°C.

Mixer et assaisonner : sel, zeste de citron et jus de citron. Puis, piment d'Espelette et tabasco.

#### Dressage

Déposer la galette sur une planche, arroser de sauce Soubise juste chaude et déposer les herbes et les copeaux de champignons.



PHOTOS COURTESY KRUG

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