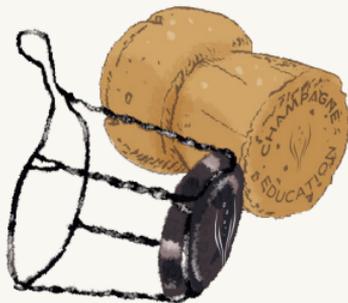


# CHAMPAGNE FOOD PAIRING

ÉTÉ



ROSÉ

BLANC DE NOIRS

BLANC DE BLANCS

BRUT SANS ANNÉE



### **L'été fait son grand retour...**

Envie de fraîcheur, de légèreté,  
de moments à partager ?

Réinventez le service  
du Champagne pour sublimer  
vos créations estivales.

Découvrez nos 4 accords  
de saison, originaux et simples  
qui feront vibrer vos clients.

Laissez-vous inspirer par  
ces propositions, ou lancez-vous  
et créez vos propres accords !

Cheers

---

L'équipe Champagne Education.

DANS CE LIVRET,  
**VOUS DÉCOUVRIREZ UN ACCORD  
POUR CHAQUE STYLE**

**CHAMPAGNE - BRUT SANS ANNÉE**

Issu d'un assemblage de plusieurs années de cépages blancs et/ou noirs, avec moins de 12 g/l de sucre : un incontournable !

**CHAMPAGNE - BLANC DE BLANCS**

Élaboré à partir de cépages blancs (*généralement du Chardonnay*).

Il exprime la finesse et la minéralité.

Deux sensations : acidité et salinité !

**CHAMPAGNE - BLANC DE NOIRS**

Élaboré à partir de cépages noirs. Aussi bien monocépage ou d'un assemblage de Meunier et de Pinot noir, il délivrera plus de puissance, de structure et de charpente.

Son côté vineux vous surprendra !

**CHAMPAGNE - ROSÉ**

Élaboré par macération ou assemblage, il associe fruité et intensité à puissance, maturité et équilibre.

Laissez-vous séduire par ses belles teintes !





**CHAMPAGNE  
BRUT SANS ANNÉE**

## **ROULEAU DE PRINTEMPS AUX FEUILLES DE SHISO, KIWI, POMME VERTE & CONCOMBRE**

### Farce du rouleau

<b>Kiwi</b> x 50 g	<b>Concombre</b> x 50 g	<b>Citron vert</b> x 1	<b>Pomme verte</b> x 50 g
-----------------------	----------------------------	---------------------------	------------------------------

Tailler en brunoise kiwi / pomme / concombre puis les mélanger avec du sel, du poivre et de l'huile verte (*cf recette Blanc de blancs*).

Ajouter un peu de jus de citron et un zeste.

### Concombre déshydraté

Laver le concombre et le tailler en fines tranches.

Les disposer sur une plaque. Mettre au four 12 h à 70 °C.

Conserver les tranches dans un bocal hermétique.

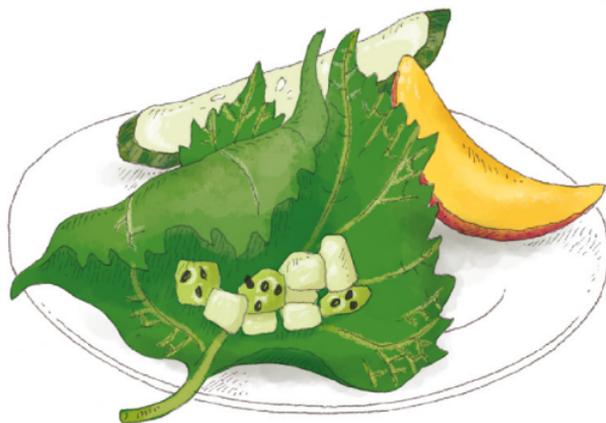
### Kiwi déshydraté infusé à la liqueur de melon

Laver le kiwi, le couper en tranches et les déposer les dans une poche sous-vide. Ajouter 200 ml de liqueur de melon (*ou d'ananas*), sceller et laisser infuser une heure.

Disposer les tranches sur une plaque et mettre au four à 70 °C pendant 12 h. Conserver dans un bocal hermétique.

## Service au bar

Dresser la brunoise assaisonnée sur une large feuille de shiso, la refermer à l'aide d'une petite pince à linge et décorer avec une tuile de concombre.





**CHAMPAGNE  
BLANC DE BLANCS**

## **BURRATA ÉMULSION ANETH CIBOULETTE COURGETTE AU GIN & HUILE VERTE**

### Huile d'aneth et ciboulette

#### **Ciboulette**

x 100 g

Blanchir les herbes, les rafraîchir rapidement, puis les presser pour en extraire l'eau.

#### **Aneth**

x 100 g

Les tailler grossièrement, puis les mixer avec l'huile.

#### **Huile de tournesol**

x 300 ml

Passer au chinois et n'en conserver que le liquide.

### Emulsion aneth et ciboulette

#### **Jaune d'oeuf**

x 3

Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sel et le poivre, puis monter comme une mayonnaise avec l'huile d'herbes.

#### **Huile aneth ciboulette**

x 200 ml

Réserver au frais.

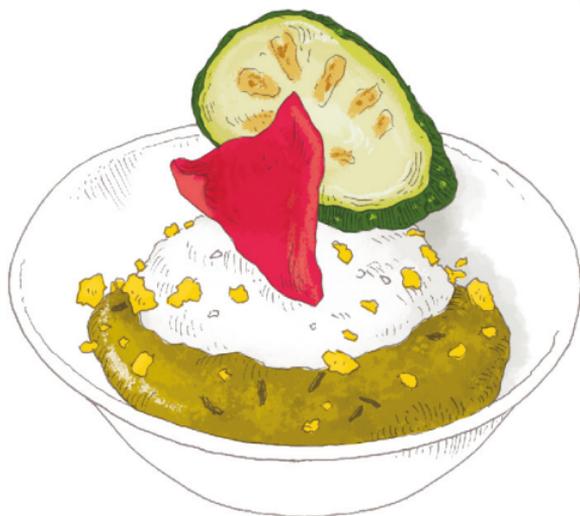
### Courgette infusée au gin

Laver la courgette, la couper en fines tranches et les déposer dans une poche sous-vide. Ajouter 200 ml de gin London Dry, sceller et laisser infuser quelques heures.

Disposer les tranches sur une plaque et mettre au four à 70 °C pendant 12 h. Conserver dans un bocal hermétique.

## Service au bar

Dresser l'émulsion dans une coupelle, ajouter un morceau de burrata (ou de fromage de chèvre frais), ajouter l'assaisonnement, un zeste de citron, l'huile verte et le concombre (cf recette Brut sans année).





## BLANC-MANGER RHUBARBE, BETTERAVE ET FRUITS ROUGES

### Blanc-manger rhubarbe et betterave

**Jus de betterave**

x 40 ml

Faire chauffer le jus de betterave et y dissoudre le sucre.

**Sucre**

x 40 g

Laisser refroidir.

Dans un siphon, mélanger l'ensemble des ingrédients.

**Purée de rhubarbe**

x 80 g

Au moment de servir bien secouer le siphon.

Conserver au frais.

### Tuile de fruits rouges infusés

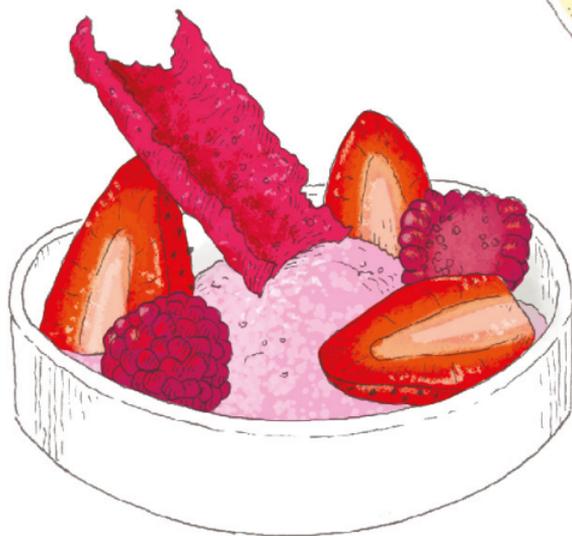
Mélanger 200 ml de purée de fruits rouges de votre choix avec 100 ml d'une liqueur d'agrumes (*bergamote de préférence*), ajouter quelques fruits rouges frais.

Déposer dans une poche sous-vide, sceller et laisser infuser quelques heures.

Disposer quelques fleurs comestibles sur la plaque puis étaler la purée sur une feuille de cuisson et mettre le tout au four 12 h à 70 °C.

## Service au bar

Dresser dans un petit bol,  
commencer par le blanc-manger,  
y ajouter les fruits rouges  
et décorer avec des fleurs de saison  
et les tuiles.





## PÊCHES FUMÉES & AMANDES

### Amande réhydratée

**Amande entière**  
x 50 g

La veille, mettre les amandes dans l'eau.

**Eau**

Le lendemain, retirer la peau et tailler en 2 dans le sens de la longueur.

### Pêche fumée

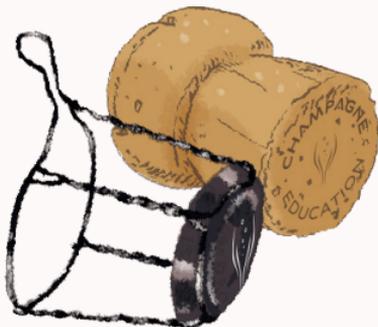
**Pêche de vigne**  
x 2

Faire chauffer l'eau.

Eplucher et retirer le noyau de la pêche.

**Sauge sèche**  
x 50 g

Tailler en quartier.



## Service au bar

Devant les clients, fumer la pêche avec la sauge.

Dresser la pêche fumée dans l'assiette, ajouter des points de purée à la pêche de vigne.

Poser les morceaux d'amande puis râper une amande entière (sèche) sur le dessus.





En savoir plus  
[www.champagne.education](http://www.champagne.education)

Contact Comité Champagne  
[education@champagne.fr](mailto:education@champagne.fr)

*Imprimé par*  
**Imprimerie Reims Copie**  
3 RUE ROGIER, 51100 REIMS - FRANCE

© Illustration réalisée par Marion Vandebroucke

© Comité Champagne 2025  
Toute reproduction totale ou partielle de ce document est interdite  
sauf autorisation préalable et écrite du Comité Champagne.