



Jeroen Achtien, nouveau partenaire Perrier-Jouët

La maison champenoise débute un partenariat avec le chef Jeroen Achtien, de la Suisse à la Hollande.

-/ The Champagne house starts a partnership with chef Jeroen Achtien, from Switzerland to Holland.

perrier-jouet.com

Découverte de l'année 2019, Promu de l'année 2022, le talentueux chef du Sens Jeroen Achtien s'associe à la maison Perrier-Jouët. Ce partenariat débutera cet été en Suisse, avant de se poursuivre cet automne en Hollande, où Jeroen Achtien reprendra les rênes d'un restaurant triplement étoilé.

Les liens qui unissent la maison champenoise et Jeroen Achtien sont évidents et continueront de se développer dans les prochaines années. Situé au bord du lac des Quatre-Cantons, le restaurant Sens du Vitznauerhof est en prise directe avec la nature et ses merveilles. Au-dessus des eaux lacustres turquoise, le chef Achtien se laisse guider quotidiennement par ce cadre inspirant pour créer une cuisine composée d'ingrédients locaux, le tout sublimé par les cuvées de la maison Perrier-Jouët. Comme un hommage à la gastronomie, à la nature et à celui qui a été récompensé par deux étoiles au guide Michelin et 18 points au Gault&Millau, «A Banquet of Nature by Perrier-Jouët» animera la partition du restaurant Sens durant l'été. Pour les trois cuvées signature de Perrier-Jouët, le chef Achtien a élaboré un plat qui souligne leur caractère particulier.

Fondé en 1811 dans l'idée d'allier l'amour de la nature à celui de l'art pour créer des champagnes uniques et accompagner les moments gastronomiques, Perrier-Jouët s'est de son côté associé au Guide Michelin en 2022, ainsi qu'avec de nombreux chefs iconiques tel Stefan Heilemann, Chef du Widder Restaurant à Zurich.

-/ Discovery of the year in 2019, and Promoted Chef of the year 2022, the talented chef of Sens, Jeroen Achtien, is partnering with Perrier-Jouët. This partnership will start this summer in Switzerland, before continuing this fall in Holland, where Jeroen Achtien will take over the reins of a three-starred restaurant.

The ties between the Champagne house and Jeroen Achtien are evident and will continue to develop in the coming years. Located on the shores of Lake Lucerne, the Sens restaurant at Vitznauerhof is in direct contact with nature and its wonders. Above the turquoise lake waters, Chef Achtien is guided daily by this inspiring setting to create a cuisine composed of local ingredients, all sublimated by the cuvées of Perrier-Jouët. As a tribute to gastronomy, nature, and the chef who has been awarded two Michelin stars and 18 points in the Gault&Millau, "A Banquet of Nature by Perrier-Jouët" will animate the Sens restaurant during the summer. For the three signature cuvées of Perrier-Jouët, Chef Achtien has created a dish that highlights their particular character.

Founded in 1811 with the idea of combining the love of nature with that of art to create unique champagnes and accompany gastronomic moments, Perrier-Jouët has partnered with the Michelin Guide in 2022, as well as with many iconic chefs such as Stefan Heilemann, Chef of the Widder Restaurant in Zurich.

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT



**Fill your world
with wonder**

ENJOY RESPONSIBLY