



COCKTAILS | DU COTÉ DES SPIRITUEUX

Neptune - Clément Emery, Royal Monceau, Paris

Structure : l'Orbe, cette superbe vodka créée par le Breakthrough Innovation Group (BIG) de Pernod Ricard dévoile un réel potentiel d'avant-garde. La base, une Absolut Vodka Elyx à base de blé hivernal. Au cœur du flacon, un tube de verre enferme le caviar. Il infuse dans le distillat par de fins orifices. Notes subtiles de caviar avec de réelles nuances salines.

Autres ingrédients : Noilly Prat Dry, flocons de sel fumé, essence de bergamote de Calabre, Mertensia Martitima (huître végétale)

Clément Emery, directeur de Beverage du Royal Monceau a contribué à l'élaboration de l'Orbe et la magnifie par des fragrances fumées, iodées, acidulées et amères.

Structure : L'Orbe, this superb vodka created by Pernod Ricard's Breakthrough Innovation Group (BIG) unveils a real avant-garde potential. The base is a winter wheat-based Absolut Vodka Elyx. At the heart of the bottle, a glass tube encloses the caviar. It infuses into the distillate through fine orifices. Subtle caviar notes with real saline nuances.

Other ingredients: Noilly Prat Dry, smoked salt flakes, Calabrian bergamot essence, Mertensia Martitima (vegetable oyster).

Clément Emery, Director of Beverage at the Royal Monceau has contributed to the elaboration of the Orbe and magnifies it with smoky, iodised, acidulous and bitter fragrances.

Old Fashion New Style - Alphonse Rebillard, French Riviera, Paris

Structure : Vieux Marc de Bourgogne AOC, affinage fût de Sauternes, Clos St Joseph, Meursault. Conçu par Charles-Guillaume Simon, ce spirit distillé à partir d'un pinot noir constitue une signature bourguignonne.

Autres ingrédients : Angostura, 1 zeste d'orange, un peu de sucre blanc, Cointreau, Perrier, glaçons.

Alphonse Rebillard a réinterprété un Old Fashion en adjoignant un peu de Perrier, du Cointreau, au marc. Le résultat surprend agréablement par la densité en bouche, confortant les notes tertiaires du marc. Une autre version a été envisagée, intégrant du jus d'orange frais, et du poivre noir. Elle n'incorpore pas le sucre. Affectant le long drink, celle-ci change radicalement la perception du marc.

Structure : Old AOC Marc de Bourgogne, mûri en Sauternes, Clos St Joseph, Meursault barils. Designed by Charles-Guillaume Simon, this spirit distilled from Pinot Noir is a Burgundian signature.

Other ingredients: Angostura, 1 orange zest, a little white sugar, Cointreau, Perrier, ice cubes.

Alphonse Rebillard has revisited Old Fashion by adding a little Perrier, from Cointreau, to the marc. The result is surprisingly dense on the palate, confirming the pomace's tertiary notes. Another version has been envisaged, integrating fresh orange juice and black pepper. It does not contain sugar. This version, similar to the long drink, radically changes the perception of the pomace.



Bamboo - Humphrey Bosch et Yann Tesnier, Bamboo, Paris

Structure : Vermouth Lustau rosé, ce vin fortifié retranscrit des notes d'agrumes confits, d'épices, de fleurs.

Autres ingrédients : Melon de Bourgogne 2018 (Côteaux Bourguignons, 30 % chardonnay, 70 % melon), Gwin Evan 2017 (Domaine du Haut-Planty), pandan (plante d'Asie du Sud-Ouest), tonka.

Bartenders, les deux associés viennent de créer un bar inusuel dédié aux vins mutés. Avec ce cocktail iconique, ils initient une autre conception de ceux-ci. Le cocktail captive par des notes tertiaires de tonka, le côté végétal du pandan.

Structure : Vermouth Lustau rosé, this fortified wine transcribes notes of candied citrus fruits, spices and flowers.

Other ingredients: Melon de Bourgogne 2018 (Côteaux Bourguignons, 30 % chardonnay and 70 % melon), Gwin Evan 2017 (Domaine du Haut-Planty), pandan (plant from South-West Asia), tonka.

The two bartenders partners have just created an unusual bar dedicated to mutated wines. With this iconic cocktail, they are introducing a new conception of these wines. The cocktail attracts by its tertiary notes of tonka and its vegetal pandan plant side.