

# PARTENARIAT

Maker's  
Mark **MUSA**

*Démocratiser la mixologie  
de haut niveau*

À l'occasion de la journée internationale du whisky, Maker's Mark annonce un partenariat de long terme avec les bars Musa, à Oberkampf et Belleville. Ensemble, l'emblématique whisky du Kentucky, reconnu pour sa douceur, et Musa veulent rendre la mixologie de haut niveau à la fois plus accessible et plus responsable.



Dans le cadre de cette collaboration, qui ravira les fans de cocktails comme les curieux, **Musa propose des créations originales et audacieuses autour de Maker's Mark**. Une carte qui évoluera régulièrement pour continuer de surprendre les fidèles de ces bars bien connus de l'est parisien. Mais également pour n'utiliser que **des ingrédients de saison, dans le cadre d'une démarche éco-responsable chère aux deux acteurs**: Maker's Mark est certifié B-Corp depuis 2022 et Musa détient le label Ecotable, qui valorise une approche durable dans la restauration.

*"Depuis que l'on a ouvert Musa, juste avant la pandémie, nous n'avions pas encore souhaité établir de partenariats de long-terme avec des marques. Mais Maker's Mark partage nos valeurs de convivialité, de savoir-être et de savoir-faire. C'est une marque soucieuse de l'empreinte qu'elle peut laisser. Ensemble nous voulons promouvoir des produits bien faits et encore trop peu connus du grand public"* Mohssine Ait Ali, co-fondateur de Musa et Mixologue.



Musa, qui offre une expérience vibrante et chaleureuse autour d'une cuisine généreuse et de cocktails soigneusement élaborés, devient ainsi l'endroit idéal pour (re)découvrir Maker's Mark sous son meilleur jour. **Un partenariat fondé sur des valeurs communes: l'excellence du goût, l'artisanat et l'humain au cœur du développement.**



## *Les délicieux cocktails au Maker's Mark proposés en ce moment*

Pour la journée internationale du Whisky le 27 mars, Musa proposera exceptionnellement **tous ses cocktails à base de Maker's Mark à 10€**, une parfaite occasion pour découvrir le partenariat :

**Balade Champêtre** : Maker's Mark, sirop de shiitaké, verjus, vin blanc. Un trompe-l'œil autour du vin où le whisky se fond dans une élégance vineuse.

**Ginger-Bee** Maker's Mark infusé à la cire d'abeille, cordial de miel gingembre, laphroaig, citron vert. Un cocktail vibrant où le feu du gingembre et la rondeur du miel dansent sur une base subtilement fumée.

**Tonka-Faire** Maker's Mark, sirop de citron confit, verjus, fève de tonka. Un équilibre raffiné entre fraîcheur et profondeur, où les agrumes confits rencontrent la sensualité de la tonka.

Une invitation à redécouvrir Maker's Mark sous toutes ses expressions, à travers ces cocktails signature qui subliment les arômes riches et équilibrés de ce bourbon exceptionnellement doux.

### Contact Presse

odemortier@trendsagency.com  
alaurin@trendsagency.com

## *À propos de Maker's Mark*

En 1953, à Loretto dans le Kentucky, Bill Samuels Sr. réalise son rêve: il crée un bourbon de qualité artisanale et caractérisé par sa douceur. Il choisit en effet d'utiliser dans sa recette du blé rouge d'hiver pour obtenir un whisky plus doux que les autres bourbons et sans amertume. Chaque fût est depuis tourné à la main, pour assurer une homogénéité parfaite, et vieilli le temps nécessaire pour obtenir le goût désiré. Forte de sa vision créative, c'est sa femme, Margie Samuels qui imagine le nom de la marque, dessine l'étiquette et la forme distinctive de la bouteille et conçoit le scellé en cire rouge depuis devenu iconique.

Aujourd'hui, Maker's Mark est un incontournable du Bourbon, célèbre dans le monde entier et très apprécié des bartenders. Depuis 2022, la distillerie de Maker's Mark est certifiée B-corp, preuve de son engagement pour la protection de son environnement et le bon traitement de sa communauté. La marque construit sa communication autour du Goût et de la Nature, des thèmes interdépendants qui s'expriment de manière évolutive au fil des saisons qui passent.

## *À propos de Musa*

MUSA est une invitation à la convivialité et au partage, nichée au cœur de deux quartiers emblématiques de Paris : Oberkampf et Belleville. Deux adresses, deux ambiances, mais un même état d'esprit : offrir une expérience vibrante autour d'une cuisine généreuse et de cocktails soigneusement élaborés. Ouverts du lundi à Oberkampf et du mardi à Belleville, jusqu'au dimanche, de 18h à 2h, les bars MUSA sont conçus comme des lieux de vie où l'atmosphère chaleureuse et l'offre gastronomique s'unissent pour créer des moments uniques. Entre esprit festif et cuisine conviviale, MUSA s'impose comme une destination incontournable des soirées parisiennes.

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