

Anaë Gin présente l'évènement :

## ÉVASION SAUVAGE

Anaë Gin, s'associe aux plus prestigieux bars à cocktail parisiens pour l'évènement *Évasion Sauvage*.

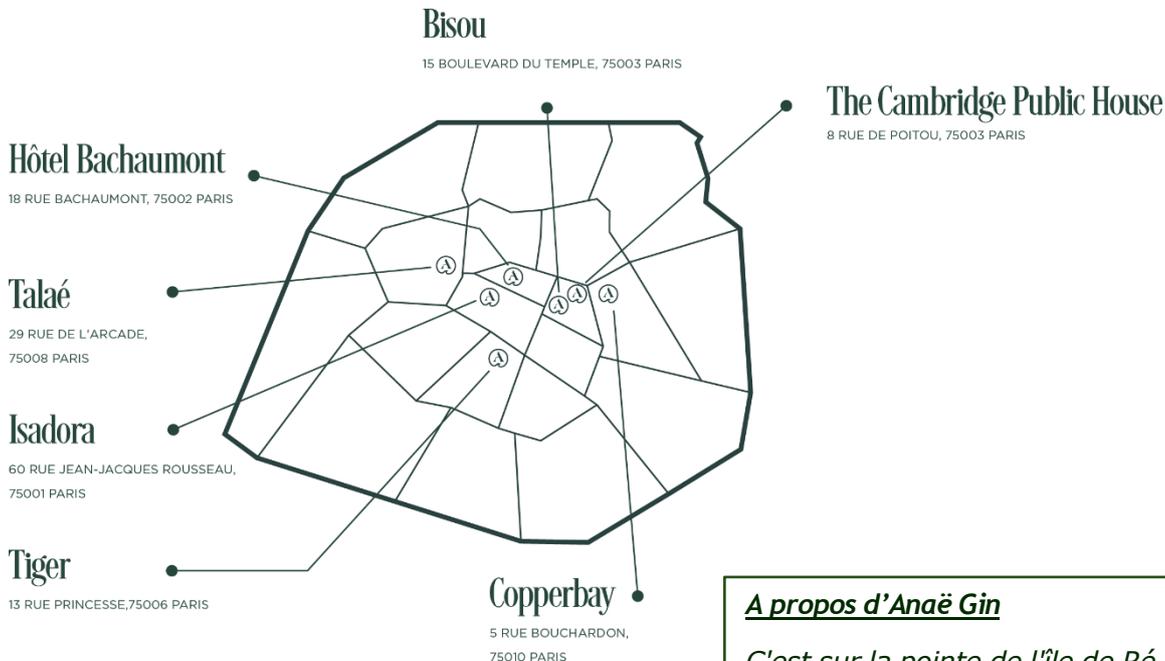
Placé sous le signe de la nature sauvage et de la côte Atlantique, cet événement met à l'honneur le savoir-faire des membres du **Collectif A** – un groupe de talents reconnus, unis par des valeurs de durabilité et d'authenticité.

Tout au long du mois d'octobre, des bars renommés tels que **Tiger, Copperbay, Talaé, Bisou, Isadora, The Cambridge Public House et l'Hôtel Bachaumont** proposeront des cocktails signatures inspirés de l'aromatique unique d'Anaë Gin.

Cette initiative s'inscrit dans la lignée des collaborations qui ont marqué l'histoire d'Anaë Gin, avec des chefs et barmen engagés comme *Manon Fleury, Chloé Charles, et Marie-Victorine Manoa*. Les bartenders du **Collectif A**, ayant vécu une immersion dans les marais salants de l'île de Ré, ont puisé leur inspiration dans ces paysages sauvages, berceau du Maceron, ingrédient emblématique d'Anaë Gin.

« **Évasion Sauvage révèle, à travers des cocktails audacieux, toute la puissance aromatique et la naturalité d'Anaë Gin, pour une immersion sensorielle unique** »

Carte des bars partenaires « Evasion Sauvage »



### A propos d'Anaë Gin

*C'est sur la pointe de l'île de Ré, au cœur des marais salants, que le gin Anaë puise l'essence de son ingrédient fondateur : le maceron. Ce poivre sauvage aux arômes puissants et subtils confère à ce gin floral, élaboré à partir d'une base d'alcool de raisin, une profondeur unique et poivrée.*