

COINTREAU

COINTREAU POSE SES VALISES AU TASTE OF PARIS 2023, LE FESTIVAL FOOD À NE PAS RATER !

*Du 11 au 14 mai prochain, la célèbre liqueur angevine, **Cointreau** sera présente lors du food court le plus pointu de France, le **Taste of Paris** au Grand Palais Éphémère.*

Aux côtés des meilleurs Chefs, Artisans et Producteurs du moment, sélectionnés pour leur excellence et leurs engagements, Cointreau présentera une sélection de cocktails sur-mesure.

Véritable lieu de rencontre pour l'art de vivre à la française, le Taste of Paris est l'occasion pour la Maison Cointreau de faire découvrir ou re-découvrir son histoire et sa liqueur. Créatrice de plus de 500 recettes de cocktails dont la Margarita Originale, Cointreau développe une carte sur-mesure (3 Margaritas et 1 Mai Tai) pour un instant Margari'time sur son stand.

MASTERCLASS COINTREAU LE 11/05 À 21H30

Pour en savoir plus sur Cointreau, la marque organise une Masterclass, le jeudi 11 mai à 21h30 dans l'espace VIP du Taste Of Paris présentée par son Ambassadeur de marque, Kevin Sueiro.

Durant cette Masterclass, Kevin dévoilera l'histoire de la marque angevine, ses qualités organoleptiques exceptionnelles et une dégustation du produit pour en capter toutes les saveurs.



La célèbre liqueur d'orange est un remarquable exhausteur qui apporte équilibre et profondeur dans un cocktail. Ainsi, Cointreau peut se déguster toute l'année et s'adapter au rythme des saisons pour proposer des cocktails emblématiques twistés. Il est devenu un ingrédient incontournable tant pour les professionnels que pour les amateurs de cocktails et trouve donc parfaitement sa place dans ce temple de la gastronomie.

À PROPOS DE COINTREAU

Créatrice de l'iconique liqueur d'orange et pionnière de la culture cocktail, la Maison Cointreau a été fondée à Angers, France, en 1849. Son héritage de distillateur-liquoriste se perpétue aujourd'hui au cœur de plus de 500 cocktails, dont la Margarita originale et le Cosmopolitan. La qualité reconnue de la liqueur Cointreau est le résultat de la sélection

méticuleuse, de l'harmonie et de la distillation d'essences d'écorces d'orange douces et amères ; un savoir-faire confié au Maître Distillateur de la Maison. Unique et dotée de qualités organoleptiques exceptionnelles, la liqueur Cointreau est un incontournable pour les barmen et amateurs de cocktails à domicile du monde entier.

www.cointreau.fr