

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2 juin 2025 – Paris, Saint-Germain-des-Prés



Le Café Musette, l'Irish Coffee à la française, signé Maison Benjamin Kuentz

Un classique réenchanté, lancé au cœur de Saint-Germain-des-Prés

C'est au cœur du quartier le plus emblématique de la rive gauche que la **Maison Benjamin Kuentz**, maison d'édition de whisky français, dévoile sa dernière création : le **Café Musette**, une réinterprétation française et élégante de l'Irish Coffee.

Pensé comme un hommage à l'art de vivre à la parisienne, le **Café Musette** sera lancé en avant-première dans un lieu aussi mythique qu'intemporel : la toute nouvelle **terrasse-jardin des Deux Magots**, inaugurée ce printemps au cœur de **Saint-Germain-des-Prés**. Son nom, son esprit, son équilibre subtil entre caractère et douceur se sont imposés comme une évidence... à la française.

Un cocktail signature, tout en équilibre et en saveurs

Le Café Musette est un cocktail chaleureux et raffiné, qui rend hommage à l'art de vivre parisien, en alliant précision des saveurs, raffinement des matières premières et élégance du geste. Parce que **chaque whisky de la Maison Benjamin Kuentz est pensé pour dialoguer avec la cuisine, les mets ou les instants de dégustation**, Végétal Musette s'impose ici comme une évidence. Ni trop puissant, ni trop doux, ce whisky aux notes maltées et torréfiées **s'harmonise parfaitement aux aromatiques du café et à la légèreté de la crème fouettée**, dans un équilibre subtil de force et de rondeur. C'est là tout l'art de l'assemblage, signature de la Maison.

La recette, volontairement sobre et directe :

- 3 cl de **Végétal Musette**,
- 1 cl de **sirop de sucre**,
- 10 cl de **café chaud et aromatique**,
- recouvert d'une **crème fouettée aérienne, non sucrée**, encore fluide pour laisser le cocktail chaud traverser délicatement la couche froide. Ou pour les plus gourmands, d'une crème chantilly.

Pas d'étages spectaculaires, pas de sucre en excès : juste **la finesse d'un équilibre**, la chaleur d'un moment, et l'élégance d'un rituel.

Un verre sur-mesure pour sublimer le moment

Plus qu'un contenant, **le verre Café Musette a été spécialement dessiné et sélectionné en France** pour faire honneur à cette création. Avec son **pied élégant**, sa **forme inspirée des verres de bistrot parisiens** et un design sobre mais racé, il incarne à lui seul **le chic décontracté des terrasses parisiennes** et rappelle que l'élégance passe aussi par les détails.

Un lancement dans un écrin végétal : la nouvelle terrasse-jardin des Deux Magots

La terrasse jardin du célèbre café littéraire offre une vue imprenable sur la place Saint-Germain-des-Prés. Dans cette bulle de verdure bordée de buis et de tilleuls, le cocktail prend toute sa dimension. Pensé comme un **havre de paix au cœur de Paris**, ce nouvel espace célèbre avec poésie l'art de vivre à la française — un cadre idéal pour savourer ce cocktail unique, entre amis, en amoureux ou à la fin d'un repas inspiré.

“C'est avec une joie particulière que nous lançons le Café Musette dans ce lieu chargé d'histoire et de culture. Ce cocktail est à l'image de Saint-Germain : un pont entre tradition et création, héritage et modernité.”

— **Benjamin Kuentz**, fondateur de la Maison éponyme.

« Nous sommes très heureux de cette belle collaboration avec une Maison française créatrice de whiskies d'exception. Le Café Musette, à la fois gourmand, subtil et audacieux, a trouvé sa place très naturellement à la carte des Deux Magots. »

— **Jacques Vergnaud**, Directeur Général des Deux Magots.

Une distribution sélective dans des lieux emblématiques

Le Café Musette sera proposé **exclusivement** en 2025 dans une sélection d'établissements triés sur le volet, amoureux du bon goût, du bel accueil et des belles histoires avant de conquérir l'hexagone :

- **Les Deux Magots** – Paris 6^e
- **Le Paris Paris** – Paris 6^e
- **L'Atlas** – Paris 6^e
- **Le Camilla** – Paris 6^e
- **Le Cléo (Hôtel Narcisse Blanc)** – Paris 7^e
- **Le café des ministères** – Paris 7^e
- **Le Vendemiaire** – Paris 7^e
- **Drop Café** – Paris 7^e
- **We are** – Paris 8^e
- **Magnum 150cl** – Paris 8^e
- **Maggie Restaurant (Hôtel Rochechouart)** – Paris 9^e
- **La Marine** – Paris 10^e
- **Le Cotte Rotie** – Paris 12^e
- **Le Nosso** – Paris 13^e
- **No scrum no win** – Paris
- **Le Ripailleur** – Saint Ouen
- **Au père lapin** – Suresnes
- **La Grange** – Meribel
- **Le Hibou blanc** – Megève
- **Le Refuge du calvaire** – Megève
- **Le Grand Café de Foy** – Nancy
- **O Chateau** – Hayange
- **Le bon lieu** – Annecy
- **La coursive des Alpes** – Méribel
- **Bar de l'hôtel Kaya** – Les Ménuires
- **La Maison** – Val Thorens
- **Le P'tit Monge** – Chambéry
- **O pervenches** – Chambéry
- **Le Restaurant du plan d'eau** – Lescheraines
- [Autres lieux à venir]

À propos de la Maison Benjamin Kuentz

Depuis 2016, la **Maison Benjamin Kuentz** bouscule l'univers du whisky français avec une approche éditoriale unique. Chaque whisky est une œuvre d'auteur, pensée comme une rencontre entre terroirs, savoir-faire et audace créative. La Maison incarne une vision contemporaine du whisky français : élégante, accessible, et profondément attachée à la culture et à l'art de vivre à la française.

À propos des Deux Magots

Café-restaurant mythique fondé en 1884, les Deux Magots est emblématique du quartier de Saint-Germain-des-Prés. On y vient pour profiter de l'incessant ballet parisien, déguster le chocolat chaud à l'ancienne sorti fumant des petits pots, discuter autour d'un verre ou d'une belle assiette. Sa grande salle où l'âme des artistes vous frôle, sa belle terrasse face à l'église et ses serveurs en habit noir et blanc donnent le ton de la rive gauche depuis 141 ans.