



Fever-Tree x Sho Miyashita :
Découvrir le pairing du chef, issu du livret Accords,
en exclusivité dans son restaurant, Haikara,
du 20 septembre au 3 octobre prochain

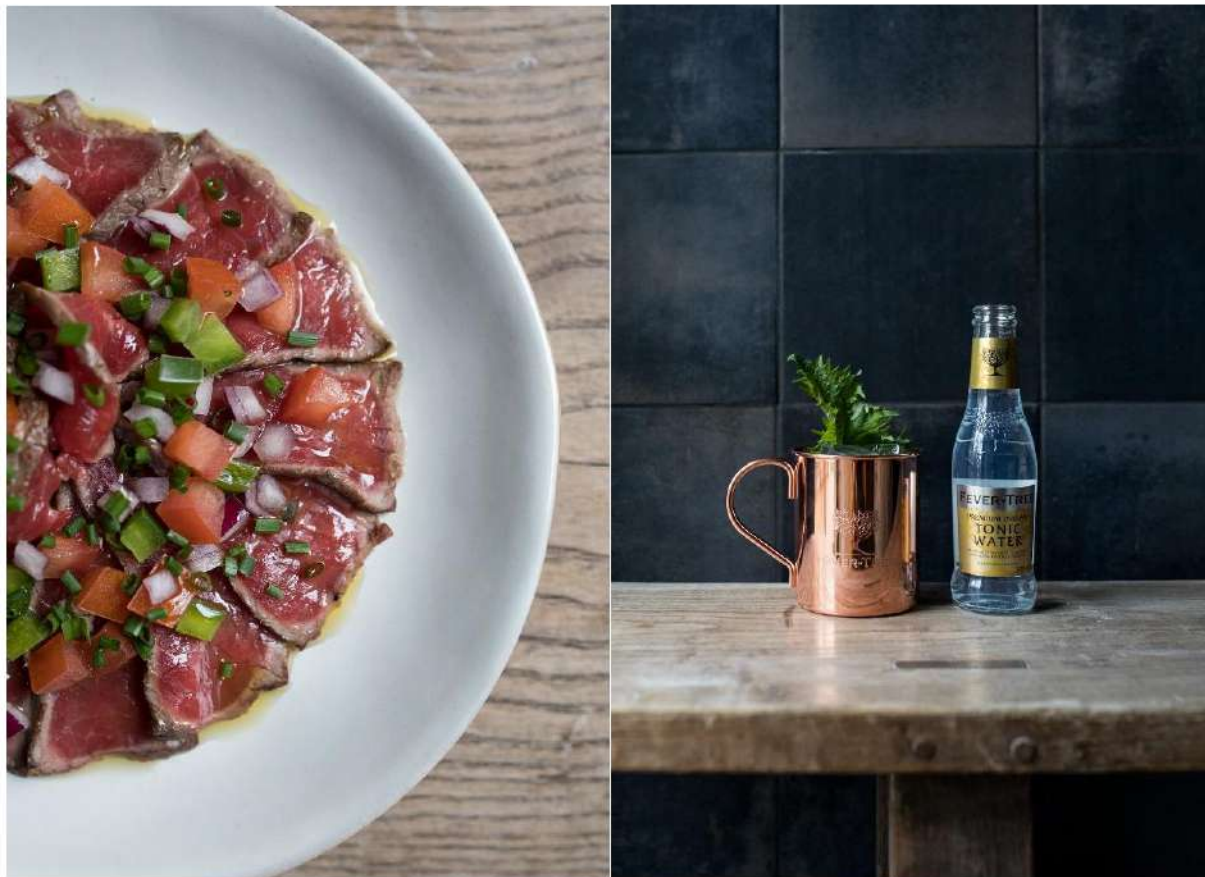


Photo © The Social Food

Référence incontournable dans l'univers des mixers premium, la marque anglaise Fever-Tree est, depuis sa création en 2005, très liée à l'univers de la gastronomie. En effet, les mixers Fever-Tree sont présents dans 9 des 10 meilleurs restaurants du monde !

Ainsi, au printemps 2021, Fever-Tree s'est associé à 8 chefs nouvelle génération pour imaginer le livret « Accords », composé de recettes inédites autour d'un cocktail Fever-Tree et d'un amuse-bouche. Parmi eux, Sho Miyashita prolonge l'expérience en proposant son accord Shiso Mojito et Tataki de bœuf et wafu salsa sauce dans son restaurant Haikara du 20 septembre au 3 octobre prochain.

Explorer les 5 saveurs : l'acidité, le sucré, le salé, l'amertume et l'umami, avec le chef Sho Miyashita

Après avoir régalé Paris avec son food truck Munchies, le chef Sho Miyashita a ouvert Haikara. Bistrot du 11^e aux inspirations nippones, on y découvre la **gastronomie japonaise revisitée dans un format tapas, accompagnée de vins et cocktails détonnants.**

Sho a choisi **Fever-Tree Premium Indian Tonic Water** pour accompagner son amuse-bouche et ainsi créer un pairing à l'équilibre parfait entre le pimenté du tataki de bœuf et du wasabi, le salé de la sauce soja, l'arôme du shiso, et l'acidité du citron vert du cocktail.

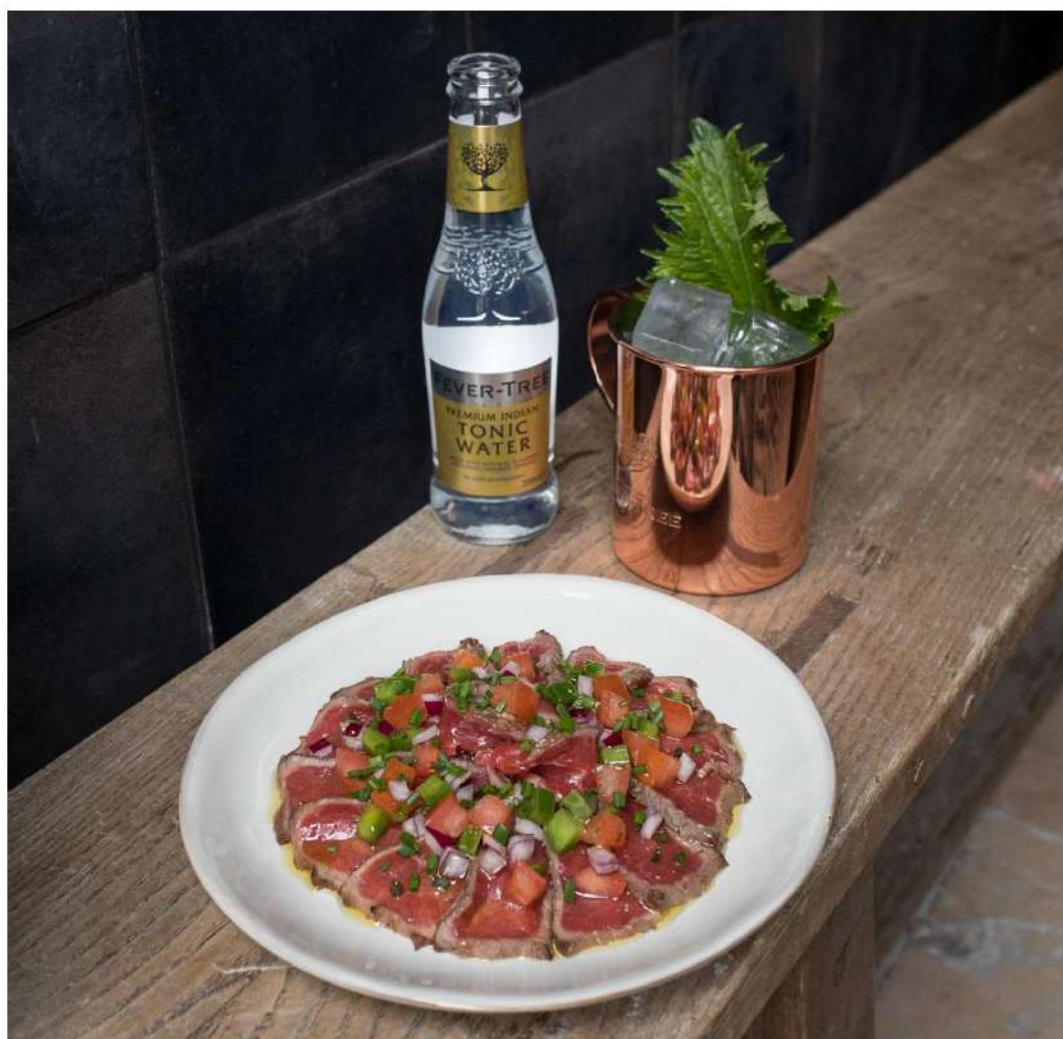


Photo © The Social Food

A découvrir chez Haikara

Du 20 septembre au 3 octobre 2021

Au 82 rue de la Folie Méricourt, 75011 Paris

De 12:00 à 14:00 et de 19:00 à 23:00, du mardi au samedi

A propos du livret Accords

Au printemps 2021, Fever-Tree s'est associé à 8 chefs nouvelle génération afin d'imaginer le livret « Accords » composé de recettes de cocktails et pairings inédits.

Riche d'une quarantaine de pages, le livret « Accords », bible de l'apéritif, permet aux lecteurs de découvrir les coulisses de ces créations avec une interview de chaque Chef, qui explique la genèse de son pairing, le choix de la référence Fever-Tree qui l'inspirait le plus pour créer son amuse-bouche.

Chaque association a été minutieusement pensée par les chefs, afin de proposer des bouchées apéritives et des cocktails qui se répondent parfaitement et se subliment mutuellement.

Au fil des pages, on découvre ainsi le choix d'Alexia Duchêne, demi-finaliste de la saison 10 de l'émission Top Chef, qui a travaillé dans de grands restaurants étoilés et avec de nombreux chefs renommés, de Shirley et Mathieu de « The Social Food », un couple à la tête d'un studio de création axé sur la cuisine, de Thomas Coupeau, Chef du restaurant tendance « Carbón » à Paris, réputé pour son mode de cuisson à la braise, de Robert Mendoza, Chef du restaurant Vivant Deux à Paris, de Matthias Marc, présent dans la dernière saison de Top Chef et ayant ouvert récemment Liquide, de Marine Gora, Cheffe du coffee shop « Gramme » dans le Marais, de Gianmarco Gorni, Chef de « Goguette » à Paris et candidat à Top Chef lors de la précédente édition, ainsi que de Sho Miyashita, Chef du restaurant parisien de tapas aux influences japonaises, « Haikara ».



Photo © The Social Food

Disponible gratuitement, le livret « Accords » peut être téléchargé sur le site de [La Maison du Whisky](#) ainsi que sur la plateforme inspirationale « [C'est Frais](#) ».

A propos de Fever-Tree

Lancée en 2005, la marque Fever-Tree innove dans la façon de déguster les cocktails. Sourçant les meilleurs ingrédients aux 4 coins de la planète, ses deux fondateurs Charles Rolls et Tim Warrillow réhabilitent l'image des mixers en faisant découvrir des saveurs uniques.

L'histoire de Fever-Tree à découvrir dans cette [vidéo](#)

