

# BACCAE : CRÉATEUR DE SPIRITUEUX ENGAGÉS

La passion du gin a conquis la France.

Si les distilleries proposent chacune leur interprétation de ce spiritueux, BACCAE, jeune distillerie installée au cœur de Paris depuis 2018, va plus loin. Elle offre la possibilité aux amateurs et aux professionnels de créer, au sein de son atelier, leur propre recette sur-mesure.



## 1 BACCAE, UNE DISTILLERIE AU COEUR DE PARIS DEPUIS 2018

BACCAE, du latin « les baies », est une distillerie urbaine établie au cœur de Paris à deux pas de Bastille. Créée en 2018 par Julien Ragues, un trentenaire qui a déjà eu plusieurs vies, la distillerie est installée dans un ancien bistrot du quartier. Le comptoir en bois massif trône toujours fièrement à l'entrée.

L'arrière-cour, quant à elle, accueille l'alambic à colonne et le chai de vieillissement.

BACCAE propose une collection permanente de spiritueux, composée de 3 grands classiques du bar (gin, amer et absinthe).

Profondément attaché au développement durable, la collection permanente de la distillerie est certifiée Bio et met en avant le terroir français.



## 2 L'ADN DE BACCAE : LE SUR-MESURE

BACCAE se distingue par son approche créative et sur-mesure des spiritueux. Elle est la première distillerie française à proposer aux professionnels et particuliers de créer leur recette de gin sur-mesure. La distillerie bénéficie d'une large palette créative en combinant les techniques de distillation modernes (évaporateur rotatif ou rotovap) et traditionnelles (alambic à colonne en cuivre de chez Müller).

### DES CRÉATIONS EXCLUSIVES POUR LES PROFESSIONNELS

Pour les professionnels, la distillerie propose la création de recettes sur-mesure permettant de mettre en valeur leurs univers. Une vingtaine d'établissements ont déjà franchi le pas pour concevoir leur gin: Martin Boire et Manger avec son gin SERGE, The Social Food avec son gin MATSHI ou encore les bars à cocktails L'aromatic, Bluebird et Syndicat.

# 3 BACCAE GIN N°1 :

## LA GENÈSE DE LA DISTILLERIE

La production de spiritueux débute en 2018 avec le Gin BACCAE N°01.

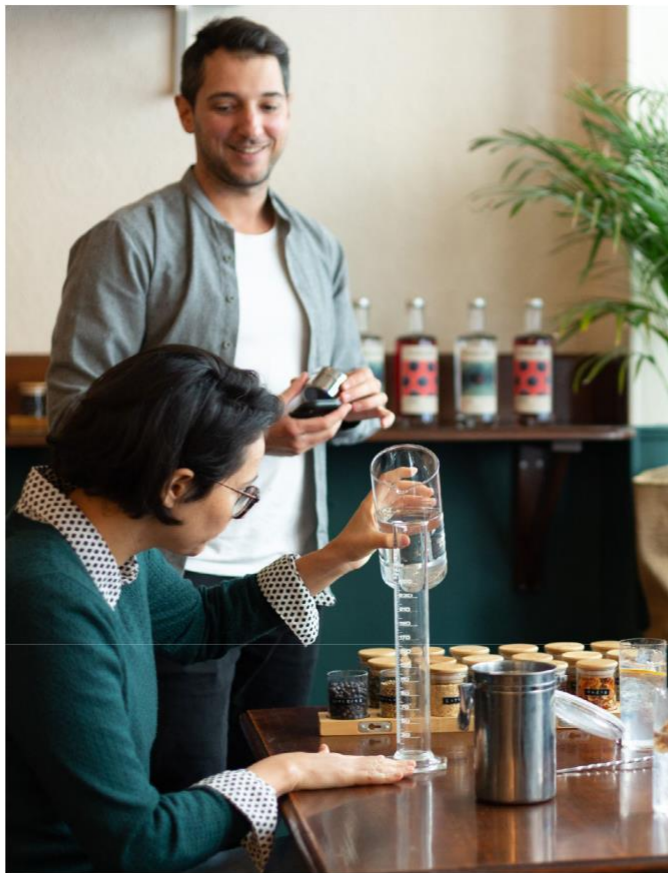
Axé sur la fraîcheur, il est doté d'une palette aromatique harmonieuse, centrée sur le genièvre. Les notes de pamplemousse, gentiane et carvi s'ouvrent sur une finale subtile et vive de verveine et d'eucalyptus.

Un gin à déguster sur glace avec un zeste de pamplemousse, dans un classique et toujours efficace Gin & Tonic ou en cocktails plus élaborés.

[www.baccae.fr/gin-n-01](http://www.baccae.fr/gin-n-01)

**Tarif : 39.90 € TTC** (cavistes et épiceries fines)

[www.baccae.fr/nous-trouver](http://www.baccae.fr/nous-trouver)



## DES ATELIERS HEBDOMADAIRES POUR LE GRAND PUBLIC

Depuis 2018, plus de 2000 personnes sont venues composer leur gin lors d'ateliers hebdomadaires animés par l'équipe de production. L'expérience, qui dure environ 2h30, comprend :

- 1) L'initiation au gin
- 2) Trois cocktails aux spiritueux maison
- 3) La création de son gin sur-mesure à partir d'une trentaine de botaniques (200ml)
- 4) La possibilité de faire produire par la distillerie sa recette en plus grande quantité

**Tarif : 60 € TTC**

Informations et réservations sur :

[www.baccae.fr](http://www.baccae.fr) et [www.wecando.fr](http://www.wecando.fr)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération