

DAMMANN
FRÈRES

À L'OCCASION DU DRY JANUARY,
DAMMANN FRÈRES & MATTHIAS GIROUD
PRÉSENTENT
“BULLES DES MERVEILLES”



Pour ce Dry January,
la maison DAMMANN Frères
s'associe au mixologue renommé
Matthias Giroud, pour
réinventer le cocktail sans alcool.

Au cœur de cette collaboration : la Tisane des Merveilles, un blend emblématique de DAMMANN Frères, ode à la nature et au savoir-faire artisanal.

Dans « Bulles des Merveilles », la tisane rencontre l'univers de la vigne avec du jus de raisin Chardonnay, du verjus, du miel des Merveilles et du soda artisanal, le tout sublimé par le spray des Merveilles pour une touche finale ultra fraîche et élégante.

"Avec la Tisane des Merveilles, j'ai voulu créer un cocktail moderne, équilibré, où la nature rencontre l'univers de la vigne. Une touche de fraîcheur et de rondeur, parfaite pour le Dry January." Matthias Giroud

DAMMANN Frères cultive l'art du thé et plus largement des plantes à infusion avec passion et exigence. Chaque création est un subtil mélange d'ingrédients aux saveurs délicates offrant une expérience sensorielle unique et raffinée. La maison combine tradition et modernité pour transformer chaque moment de dégustation et faire exploser la richesse aromatique de chaque création. À savourer, à partager et à refaire, ce cocktail célèbre l'élégance et la délicatesse en version Dry January.

Et pour ceux qui préfèrent consommer la Tisane des Merveilles de façon traditionnelle, 1 cuillère d'environ 4 g pour un mug infusée durant 5-6 minutes dans une eau chauffée à 100°C.



BULLES DES MERVEILLES

La recette complète pour 2 verres :

12 cl de jus de raisin Chardonnay
Chavin Zéro
2 cl de verjus
2 cl de miel des Merveilles*
12 cl de soda artisanal des Merveilles**

Préparation :

Verser le jus de raisin Chardonnay,
le verjus et le miel des Merveilles dans
un verre à mélange sans glaçons.
Mélanger et verser dans un verre type
Tumbler, rempli de glaçons. Compléter
avec le soda artisanal des Merveilles

Préparation du miel des Merveilles* :

Faire infuser 5 g de Tisane des Merveilles
dans 30 cl de miel et 20 cl d'eau chaude.
Laisser infuser toute une nuit, puis filtrer.

Préparation du soda artisanal des Merveilles :**

Infuser 7 g de Tisane des Merveilles dans
1 L d'eau chaude à 100 °C pendant
15 minutes. Filtrer, laisser refroidir, puis
placer au frais. Gazéifier ensuite à l'aide
d'un syphon à soda ou d'une machine
à gazéifier type Sodastream.

À propos de DAMMANN Frères

Fondée en 1825 et certifiée EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), DAMMANN Frères est l'une des principales Maisons de thé françaises, reconnue pour son savoir-faire d'excellence et son rayonnement international. Parmi les dernières à maîtriser l'ensemble des métiers du thé, elle s'illustre dès les années 1950 avec la création du premier thé aromatisé moderne, le mythique Goût Russe Douchka. Symbole de l'art de vivre à la française, la Maison propose plus de 300 thés, infusions et mélanges, travaillés « de la feuille à la tasse ». Devenue Société à Mission en 2024, DAMMANN Frères poursuit son développement en cohérence avec sa raison d'être et inaugurerà fin 2025 un site de production éco-conçu et certifié BREEAM à Dreux.

Présente dans plus de 70 pays, avec 32 boutiques et de nombreux partenaires, la Maison produit chaque année plus de 800 tonnes de thés et infusions, pour 120 millions de sachets Cristal®, et a réalisé en 2024 un chiffre d'affaires de 48 M€.

dammann.fr

[@dammannfreres_officiel](https://www.instagram.com/dammannfreres_officiel)

Matthias Giroud est le cofondateur de L'Alchimiste, chef mixologue de renommée internationale et auteur à succès. Directeur général du groupe, il incarne la direction artistique et créative des projets. Fort d'un parcours emblématique dans les lieux les plus prestigieux de la nuit parisienne, il a piloté le développement bar à l'international pour le groupe George V Eatertainment. Visionnaire et avant-gardiste, il transpose les tendances et saveurs du monde dans des créations cocktails uniques, mêlant innovation et excellence.

