



QUAND LA VODKA 100% FRANÇAISE GREY GOOSE® RENCONTRE LE CHEF PÂTISSIER FRANÇAIS CÉDRIC GROLET : DEUX NOMS AU SERVICE DE L'EXCELLENCE FRANÇAISE !

LE CHEF PÂTISSIER DU MEURICE ET GREY GOOSE®
ONT IMAGINÉ L'ACCORD PARFAIT À LA FRANÇAISE :
UNE NOUVELLE CRÉATION GOURMANDE EN TROMPE L'OEIL **LE GLAÇON**,
À DÉGUSTER EN ASSOCIATION AVEC **LE COCKTAIL**.



Quand la vodka française GREY GOOSE® rencontre le prodige français de la pâtisserie,
c'est l'excellence à la française qui rayonne !

Ancrée dans l'univers de la gastronomie depuis plusieurs années, notamment dans l'élaboration de food pairing audacieux en proposant des accords mets et cocktails d'exception avec des chefs réputés, GREY GOOSE® s'associe cet été pour la première fois à un Chef pâtissier de renommée mondiale.

Élu Meilleur Chef pâtissier du monde 2018, animé d'une force créatrice exceptionnelle, **Cédric Grolet** a puisé son inspiration dans l'univers très pur de la vodka GREY GOOSE®, l'eau qui sert à sa fabrication, la fraîcheur du produit mais également les montagnes qui ornent sa bouteille et de la mixologie au sens large pour créer une pâtisserie en trompe l'œil « **LE GLAÇON** ». Celle-ci se déguste en association avec un cocktail inédit de vodka GREY GOOSE® : « **LE COCKTAIL** ». Le mix parfait pour un moment de dégustation unique !

« **Le Glaçon** » la création pâtissière inédite signée Cédric Grolet pour GREY GOOSE®

« Quand j'ai rencontré les équipes de GREY GOOSE®, la création pâtissière « **LE GLAÇON** » avec son explosivité en bouche grâce à l'acidité des agrumes et la fraîcheur de la menthe, m'est apparue tout de suite comme une évidence. Tout faisait sens pour moi avec la vodka 100% française », déclare le Chef Cédric Grolet.

« **LE GLAÇON** » se compose dans son cœur d'une marmelade aux agrumes très acidulée contenant du jus de citron, du pamplemousse acide, du citron vert et citron jaune acide, orange acide et citron caviar, le tout enrobé dans une gelée à la menthe glaciale qui apporte la structure cubique et la touche finale à cette création.

« Je suis très fier du résultat obtenu, car c'est une réelle satisfaction d'avoir réalisé ce glaçon et trouvé le bon équilibre en bouche, d'autant plus que c'est la première fois que je travaillais la menthe dans un dessert », conclut Cédric Grolet.

« **Le Cocktail** » à base de vodka GREY GOOSE® sublime « **Le Glaçon** »

Pour que l'expérience soit complète, Cédric Grolet a également imaginé, en collaboration avec GREY GOOSE®, une recette de cocktail à déguster en même temps que la pâtisserie.



Appelé « **LE COCKTAIL** » les principaux ingrédients de cette création tels que le Yuzu, le citron vert, la fleur d'oranger ou le gingembre font bien entendu écho à ceux de la pâtisserie, tout en offrant un saveur de fraîcheur intense et originale. Le choix du Yuzu n'est d'ailleurs pas le fruit du hasard. Il fait référence à la première création en trompe l'œil de Cédric Grolet, « **Le Citron** ».

Cette participation à la création d'un cocktail est une grande première pour le Chef pâtissier français qui signe avec la vodka GREY GOOSE® un accord pâtisserie-cocktail unique.

Celui-ci est à découvrir du 21 juin au 16 juillet, au bar 228 du Meurice où la pâtisserie sera proposée en dégustation à l'assiette sur un lit glacé accompagnée du cocktail pour le tea time ou un début de soirée très gourmand.

Durant la même période, « LE GLAÇON » et « LE COCKTAIL » seront disponibles à la vente à La Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet (à emporter ou en click & collect), située au 6 rue de Castiglione dans le 1er arrondissement de Paris. Les deux créations seront proposées aux clients dans un écrin original rappelant un glaçon pour la pâtisserie et dans un très beau flacon contenant le cocktail déjà préparé.

« Le Cocktail » pourra être préparé et dégusté tout simplement chez soi dont voici la recette en exclusivité :



1. Verser dans un shaker, 4cl de vodka GREY GOOSE® L'Original, 2cl de liqueur St-Germain, 3cl de jus de citron Yuzu, 1cl de sirop de fleur d'oranger, 2cl de cordial citron vert & gingembre.
2. Ajouter les glaçons et shakez pendant 10 secondes.
3. Filtrer dans un verre à cocktail préalablement rafraîchi.
4. Disposer une feuille de menthe sur le rebord du verre.

Ce cocktail contient 1,6 unités d'alcool

PRÊT À DÉGUSTER !

« Le Glaçon » et « Le Cocktail »

L'ACCORD PARFAIT À LA FRANÇAISE
À DÉGUSTER DU 21 JUIN AU 16 JUILLET

EN CONSOMMATION SUR PLACE

Le Meurice Paris

BAR 228 DU MEURICE
228, RUE DE RIVOLI 75001 PARIS

« LE GLAÇON » & « LE COCKTAIL »
TARIF : 54€

EN VENTE À EMPORTER

**La Pâtisserie du Meurice
par Cédric Grolet**

6, RUE DE CASTIGLIONE 75001 PARIS

« LE GLAÇON » & « LE COCKTAIL »
TARIF : 25€

À PROPOS DE LA VODKA GREY GOOSE®

La fabrication de cette vodka d'exception commence par la sélection des meilleurs ingrédients français : élaborée en Charente, à partir de blé tendre d'hiver de Picardie, d'eau de source de Gensac-La-Pallue, naturellement filtrée à travers les terres calcaires charentaises, GREY GOOSE® a fait de l'excellence et du made in France sa marque de fabrique.

Un processus de distillation unique fait ressortir les caractéristiques naturellement supérieures de ses ingrédients. Du champ de blé à sa mise en bouteille, GREY GOOSE® fait honneur au véritable savoir-faire de son Cellar Master, François Thibault, qui confère à cette vodka unique une finesse incomparable et un goût exceptionnel.

www.greygoose.com

#GREYGOOSE @GREYGOOSE

Slow
DRINKING

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.