



GREY GOOSE® S'ASSOCIE AUX CHEFS ADRIEN CACHOT ET MATTHIAS MARC,
RÉUNIS POUR LA TOUTE PREMIÈRE FOIS EN CUISINE, ET OUVRE UN RESTAURANT
EPHÉMÈRE ET UNIQUE EN DÉCEMBRE À PARIS !

LA MAISON GREY GOOSE®



DÉFINITIVEMENT ANCRÉE DANS L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES,
GREY GOOSE® OUVRE SA MAISON AVEC LES CHEFS ADRIEN CACHOT ET MATTHIAS MARC,
UNE COLLABORATION AUSSI INÉDITE QU'EXCEPTIONNELLE.

C'est au Parc de la Villette, que la marque de vodka 100% française invite les fins gourmets à venir vivre une expérience food pairing unique : l'association de mets d'exception signés par deux chefs emblématiques de la nouvelle génération et de cocktails créations et signature.

La partie culinaire de « **La Maison Grey Goose®** », a été ainsi confiée aux deux Chefs talentueux, amis dans la vie, tandis que la partie mixologie et cocktails a été pensée par GREY GOOSE®.

Ces talents réunis les 1er et 2 décembre prochains, vont réveiller le palais des gastronomes et autres amateurs de cocktails en imaginant un menu singulier en 5 temps en accord mets-cocktails à 95€ par personne.

Cet événement est la concrétisation de la nouvelle campagne d'affichage et digitale « GREY GOOSE®, la vodka 100% française » mettant en scène Adrien Cachot et Matthias Marc. Dans plusieurs vidéos, ils s'adonnent avec complicité à la création d'une entrée, d'un plat et d'un dessert en harmonie avec des cocktails à base de GREY GOOSE®.

Une campagne food pairing, mettant en avant le savoir-faire français et les produits de qualité, qui débutera à partir du 31 octobre jusqu'à la fin d'année.



AU MENU

DE BELLES ÉMOTIONS CULINAIRES
AVEC UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE
ET DÉCOMPLEXÉE.

Réservations ouvertes bientôt au lien ci-dessous :

WWW.LA-MAISON-GREY-GOOSE.FR

Les 1er et 2 décembre

LA MAISON GREY GOOSE
Parc de la Villette - Allée A
75019 Paris

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

LAURENT GUYOT & CO

48 RUE SAINTE ANNE, 75002 PARIS - CONTACT@LAURENTGUYOT.COM
TÉL : +33 1 44 82 70 70