



**Pierre Augé, gagnant de Top Chef 2014 et Chef de La Maison de Petit Pierre lance sa nouvelle gamme de boissons : Pedro Drink Fusion**

Pedro Drink Fusion, la nouvelle gamme de **boissons cuisinées aromatisées aux herbes**, imaginée par le Chef Pierre Augé, gagnant de Top Chef 2014, est officiellement lancée, ouvrant ainsi une nouvelle ère de raffinement et de plaisir dans sa cuisine.

Pierre Augé, reconnu pour son savoir-faire, son expertise culinaire et sa passion pour les arômes authentiques, a allié savoir-faire et gastronomie pour créer **Pedro Drink Fusion**. Ces nouvelles créations rafraîchissantes au goût raffiné offriront une expérience sensorielle inégalée en mariant habilement des arômes naturels et des ingrédients de qualité supérieure avec deux boissons spécialement conçues pour un voyage gustatif vers la Méditerranée !



Cette gamme comptera deux saveurs imaginées dans les cuisines du chef Pierre Augé : le **Mojito infusé à la menthe** et le **Gin To infusé au romarin**.

*"Pedro Drinkfusion est le fruit de ma passion pour la gastronomie et de mon désir constant de surprendre, de faire plaisir et de ravir les papilles", déclare Pierre Augé.*

Les boissons Pedro Drinkfusion sont créées à partir d'aromates soigneusement sélectionnés. De la fraîcheur acidulée du citron à la chaleur des épices aromatiques, chaque bouteille de Pedro Drink Fusion est conçue pour éveiller les sens et émerveiller les palais les plus exigeants. Avec Pedro Drinkfusion, chaque bouteille est méticuleusement conçue pour capturer l'essence de l'artisanat et de l'élégance, reflétant ainsi le dévouement de Pierre Augé à la perfection et à la célébration des bonnes choses.

Pedro Drinkfusion sera bientôt disponible dans une sélection de points de vente exclusifs à travers la France, offrant aux consommateurs la possibilité de découvrir la créativité culinaire de Pierre Augé dans chaque gorgée.

Pedro Drinkfusion est vendu en fut ou bouteilles de 75cl.