



SALON ST-GERMAIN® L'ADRESSE INCONTOURNABLE DE CETTE FIN D'ANNÉE AU COPPERBAY LANCASTER



DU MERCREDI 30 NOVEMBRE AU SAMEDI 3 DÉCEMBRE 2022

COPPERBAY LANCASTER (7 rue de Berri 75008 Paris).

L'Hôtel Lancaster invite la liqueur française à la fleur de sureau à s'installer au COPPERBAY LANCASTER à Paris, dans le 8^{ème} arrondissement, durant quatre journées et quatre soirées exceptionnelles.

Du mercredi 30 novembre au samedi 3 décembre 2022, **le Salon ST-GERMAIN®** révélera une carte exclusive de 4 cocktails, associée à une expérience gustative inédite en collaboration avec le traiteur parisien aux créations ultra fraîches et gourmandes **TABLEAUX Paris**. Pour ceux qui le souhaitent une expérience olfactive autour du parfum sera également proposée pour mettre en éveil les cinq sens et passer un moment privilégié.

C'est dans un cadre raffiné, intemporel et floral, propre à la marque ST-GERMAIN®, que les Parisiens et Parisiennes, clients de l'Hôtel Lancaster et visiteurs d'un jour pourront découvrir **ce salon éphémère dédié à l'univers de la liqueur française**. Incontestablement L'Adresse à ne pas manquer en cette fin d'année, les amateurs de cocktails à la fleur de sureau se laisseront tentés par l'ambiance élégante du COPPERBAY aux accents Belle Époque et sa cour intérieure végétalisée.

L'INCONTOURNABLE ST-GERMAIN® SPRITZ DÉCLINÉ EN VERSION AUTOMNE ET HIVER !

Cette année, le ST-GERMAIN® Spritz se décline à chaque saison. Le Salon ST-GERMAIN® proposera une carte de 4 cocktails : l'incontournable **ST-GERMAIN® Spritz**, ainsi que ses déclinaisons automnales et hivernales. Et pour ceux qui préfèrent la finesse des bulles de Champagne ils pourront également déguster le **ST-GERMAIN® Royal**, cocktail phare de la marque pour la fin d'année, qui sera servi à la **Fontaine ST-GERMAIN®**.

LES 4 COCKTAILS ST-GERMAIN® À RETROUVER AU BAR COPPERBAY SONT :



ST-GERMAIN® Spritz

4 cl de Liqueur ST-GERMAIN®, 6 cl de MARTINI® PROSECCO, 6 cl d'eau pétillante, glaçons, zeste de citron et fleurs comestibles

Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool

ST-GERMAIN® Spritz d'Automne

4 cl de Liqueur ST-GERMAIN®, 6 cl de Poiré, 6 cl d'eau pétillante, glaçons, tranche de poire, anis étoilé et fleurs comestibles

Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool

ST-GERMAIN® Spritz d'Hiver

4 cl de Liqueur ST-GERMAIN®, 6 cl de vin pétillant, 6 cl de Ginger Beer, glaçons, tranche d'orange, anis étoilé et fleurs comestibles

Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool

ST-GERMAIN® Royal (servi exceptionnellement à la Fontaine ST-GERMAIN®).

1,5 cl de Liqueur ST-GERMAIN®, Champagne, une fraise ou une framboise, quelques pétales d'or.

Ce cocktail contient 1,8 unités d'alcool

À chaque ST-GERMAIN® Spritz son TABLEAU !

Pour l'occasion, **ST-GERMAIN®** s'est associé au traiteur **TABLEAUX Paris** pour proposer aux consommateurs des accords mets & cocktails inédits et savoureux. **Trois plateaux apéritifs originaux ont été spécialement créés par Tom, fondateur de TABLEAUX Paris, et sont proposés à la dégustation pour accompagner chaque cocktail :**

Tableau Signature avec le ST-GERMAIN® Spritz **Tableau Automne** avec le ST-GERMAIN® Spritz Automne **Tableau Hiver** avec le ST-GERMAIN® Spritz Hiver



L'atelier olfactif « Fleur de sureau » du Salon ST-GERMAIN®

Pour compléter l'expérience **ST-GERMAIN®** et mettre en éveil les cinq sens, un atelier olfactif de création de parfum autour de la fleur de sureau, d'une durée de 45mn, est proposé à tous ceux qui seront venus déguster un cocktail avec un plateau à partager à deux **TABLEAUX Paris**. Dans la première partie, le parfumeur qui anime l'atelier

présente les principes de composition des parfums et les différents accords (fleuri, hespéridé, fruité...). Puis dans une seconde partie, les participants créent leur propre parfum et repartent avec l'essai qu'ils auront réalisé. De quoi passer un moment unique et privilégié.

Le Coffret d'exception ST-GERMAIN signé Alexis Mabille

Pour la fin d'année, la liqueur **ST-GERMAIN®** s'est associée au créateur **Alexis Mabille** et propose un coffret cadeau inédit. Le styliste a imaginé avec son bureau de décoration **BEAU BOW** un écrin élégant, inspiré du chic à la française et des années 30 parisiennes, à l'univers **ST-GERMAIN®**, d'où il puise son inspiration. En vente au prix de vente de 65€, le coffret sera disponible au salon **ST -GERMAIN**, ainsi que sur la boutique en ligne à partir du 16 novembre :

boutique.stgermainliqueur.fr



Salon ST-GERMAIN®

Du Mercredi 30 novembre au Samedi 3 décembre 2022
De 17h à 1h du matin
Hôtel Lancaster - COPPERBAY
LANCASTER 7 rue de Berri 75008 Paris

Expérience globale Salon ST-GERMAIN® x 2 personnes
1 cocktail ST-GERMAIN®/personne
1 plateau apéritif **TABLEAUX Paris** pour 2 personnes
2 places pour l'atelier olfactif **Tarif : 60€ pour 2 personnes**

Inscription obligatoire en ligne sur le site de réservation :
boutique.stgermainliqueur.fr

À PROPOS

À PROPOS DE ST-GERMAIN®

CopperBay est le bar à cocktails qui bouscule les codes depuis leur 1ère ouverture en 2014. Fondé par 3 trentenaires passionnés par l'univers du bar, ayant une expérience de plus de 15 ans dans les palaces, bars à cocktails et distributeurs de spiritueux.

Déjà présent à Paris et Marseille, l'équipe du CopperBay fait le pari de s'installer pour sa 3ème adresse dans un hôtel 5 étoiles, signant ainsi la première collaboration du genre en France. Connue pour son approche très méditerranéenne et culinaire du cocktail et fort de leur classement parmi les 100 meilleurs bars du monde depuis 5 ans au World's 50 Best et Top500bars, c'est un nouveau défi pour redéfinir le bar à cocktails d'hôtel !

À PROPOS DE COPPERBAY

Né du désir de se voir transporter dans un espace où l'on peut se laisser aller à la douce rêverie des plages baignées de soleil et des reflets marins, COPPERBAY oscille entre carré arrière de voilier et bar de yacht club.

Elfi, Aurélie et Julien, les trois fondateurs, ont voulu donner au cocktail un nouveau cadre, aux antipodes des speakeasy d'inspiration Années 30, plus actuel, plus vivant, plus convivial.

Portraits | Aurélie : De bar de luxe en Palace, première femme à avoir officié au mythique Forvm, elle se classe parmi les 50 meilleurs bartenders de France.

Elfi : Consultante en création de cartes cocktails pour sa propre société, Brand Manager multimarques influente dans le milieu du bar à cocktails elle est également l'initiatrice d'événements marquants, comme les Battles de cocktails.

Julien : Régulièrement élu dans le top 50 des meilleurs bartenders de France, vainqueur sur de nombreux concours de spiritueux, ex-chef barman du Papa Doble, il est le grand technicien du trio.

À PROPOS DE L'HÔTEL LANCASTER

Adresse mythique du quartier des Champs Élysées, Le Lancaster est cet hôtel où l'on aime descendre de génération en génération, comme l'on peut revenir dans une maison d'amis. Si l'institution ouverte en 1930 par Émile Wolf porte bien ses 90 ans, elle s'inscrit désormais davantage dans son époque avec un décor et une atmosphère repensée par le Studio Jean Philippe Nuel. Une nouvelle jeunesse souffle sur l'ensemble des 44 chambres et 11 Suites et dans l'ensemble des espaces de cet hôtel mythique. Le restaurant Monsieur, sous la houlette du Chef Sébastien Giroud, invite les gourmets à un voyage au cœur des régions de France sublimant le terroir. Une cuisine de saison que l'on pourra apprécier dans l'élégante salle à manger, dans le nouveau patio arboré aux beaux jours, en Suite ou dans les salons privés de l'Hôtel Lancaster. Le Bar COPPERBAY ravira quant à lui les amateurs de cocktails. Au huitième étage, Le LANCASTER PRIVATE SPA est une invitation au bien-être sous le ciel de Paris.

