

# GREY GOOSE®

VODKA



POUR LA PREMIÈRE FOIS **GREY GOOSE®**,  
VODKA 100 % FRANÇAISE, INVESTIT  
**TASTE OF PARIS**, L'ÉVÉNEMENT  
INCONTOURNABLE DE L'UNIVERS FOOD.

**Taste** PARIS FESTIVAL

12-15 MAI 2022

GRAND PALAIS ÉPHÉMÈRE



Rendez-vous marquant de la scène culinaire française, le Festival Taste Of Paris accueillera pour sa 7<sup>ème</sup> édition plus de 50 chefs renommés et plus de 30 000 visiteurs au sein du Grand Palais Éphémère.

À cette occasion et pour la première fois, la vodka française super premium GREY GOOSE® sera présente durant toute la durée de l'événement pour faire vivre une expérience gastronomique unique.

Un espace aux couleurs de la marque composé d'un bar central proposera une offre food pairing concoctée par les chefs Matthias Marc et Thibault Sombardier et servie en accord avec des cocktails création de Florian Henry, brand ambassadeur pour GREY GOOSE®.

Matthias Marc, Thibault Sombardier et Florian Henry donneront également une masterclass au Théâtre des Chefs avec pour thème le food pairing, territoire de prédilection de GREY GOOSE® depuis maintenant plusieurs années.

**LES VISITEURS POURRONT ÉGALEMENT  
DÉCOUVRIR LES COCKTAILS CRÉATION GREY GOOSE®**

comme le Jura Spritz, la Mule des Chefs ou encore Fraicheur d'Antan,  
et ce durant toute la durée de Taste Of Paris



Cette collaboration initiée depuis plusieurs mois avec d'anciens candidats emblématiques de Top Chef, met à l'honneur le food pairing et continue d'ancrer GREY GOOSE® dans la gastronomie. Les deux chefs qui officient respectivement au restaurant Substance (pour Matthias Marc) et chez Mensae et Sallae (pour Thibault Sombardier) ont pu imaginer des mets qui s'accordent parfaitement avec des cocktails GREY GOOSE®.

**POUR UNE EXPERIENCE FOOD PAIRING UNIQUE,  
RENDEZ-VOUS À TASTE OF PARIS AVEC GREY GOOSE®**



**INFORMATIONS PRATIQUES :**

Grand Palais Éphémère, Place Joffre  
75 007 Paris  
Du jeudi 12 au dimanche 15 mai  
Espace Grey Goose  
Stand N15

**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](http://www.greygoose.com)

**#GREYGOOSE @GREYGOOSE**

*Slow*  
**DRINKING**  
L'ART DE BIEN BOIRE