



LA MACHINE À COUDES ACCUEILLE THE SPIRIT OF HAÏTI

Les 7 et 21 février prochains, La Machine à Coudes accueille deux dîners exceptionnels imaginés en collaboration avec LM&V, autour du projet The Spirit of Haïti.

Deux soirées pensées comme une immersion gastronomique et culturelle, où la cuisine de Rémi Braflan dialogue avec l'un des spiritueux les plus singuliers de la Caraïbes : le Clairin.



LM&V, révéler les spiritueux et ceux qui les font

LM&V est une maison guidée par une conviction forte : faire découvrir des spiritueux d'exception en mettant au cœur du récit les producteurs, leur savoir-faire et leurs territoires.

A travers une sélection exigeante et des expériences construites sur la transmission, LM&V cherche à créer un lien direct entre ceux qui produisent et ceux qui dégustent.

The Spirit of Haïti, une expérience immersive et engagée

C'est dans cette dynamique qu'est né **The Spirit of Haïti**, un projet conçu comme une expérience à part entière.

L'ambition de ce projet est de travailler en étroite collaboration avec les producteurs haïtiens afin de mettre en lumière un patrimoine spiritueux unique, profondément ancré dans les terroirs et les traditions rurales du pays.

The Spirit of Haïti ne se limite pas à la dégustation. Il s'agit d'un véritable voyage culturel, où chaque Clairin raconte l'histoire d'un village, d'un producteur et d'un mode de production ancestral.



Le Clairin, l'expression brute du rhum haïtien

Produit par plus de 500 petites distilleries rurales, **le Clairin** est l'expression vivante de la culture haïtienne.

Issu de variétés de cannes ancestrales cultivées en polyculture, il est élaboré de manière entièrement artisanale : récolte manuelle, pressage immédiat de la canne, fermentation longue et naturelle puis distillation.

Chaque **Clairin** est unique, brut, vif et intensément aromatique, reflétant la diversité des terroirs et des savoir-faire haïtiens.



La Machine à Coudes, écrin naturel de cette rencontre

Table gastronomique singulière de Boulogne-Billancourt, La Machine à Coudes s'est imposée comme un lieu d'expériences à taille humaine.

Pensé comme un grand appartement, le restaurant accueille une quinzaine de convives dans une atmosphère chaleureuse et immersive, en lien direct avec la cuisine ouverte.

Sous l'impulsion de **Marlène Alexandre-Buisson** et du **chef Rémi Braflan**, le lieu développe une cuisine libre et précise, nourrie d'influences caribéennes et européennes. Fermentations, infusions et jus courts structurent des menus où les accords mets et spiritueux occupent une place centrale.



Un menu d'exception en accords mets & spiritueux

Pour ces deux dîners, Rémi Braflan a imaginé un menu gastronomique spécialement conçu pour accompagner les Clairins et spiritueux sélectionnés.

Chaque plat est pensé comme un écho aux profils aromatiques des spiritueux : jeux de textures, tensions, notes fermentées ou épicées.

- Amuses-bouche
- Maquereau, mascarpone estragon, hareng saur, risotto igname – *Clairin Sajou*
- Dombré de céleri rave, colombo, purée de céleri branche et viennoise – *Clairin Sonson*
- Lotte, bisque, raviole de blettes – *Mother Mesccia*
- Pigeoneau, cacao et pomme de terre – *Providence 3 ans 2021*
- Granité pamplemousse / rhum
- Pomme – *Vieux Sajou 2020*



Les convives seront accompagnés tout au long de la soirée par **Daniele Biondi**, *export manager et expert du rhum*, ainsi que par **Christopher Bellail**, *Rum Project manager*.

Ensemble, ils guideront la dégustation, partageront leur connaissance des spiritueux et donneront les clés de lecture de cette expérience.

