Maker's Mark & BOULANGERIE SAIN SIGNENT UN PAIN AU LEVAIN INEDIT

Une collaboration audacieuse entre artisanat américain et boulangerie engagée, à découvrir en édition limitée à Paris aux dates suivantes :

EN BOUTIQUE

10 & 11 AVRIL / 17 & 18 AVRIL / 24 & 25 AVRIL
SAIN, 23 RUE DES GRAVILLIERS 75003
SAIN, 13 RUE ALIBERT 75010

Une rencontre entre deux savoir-faire

Quand le pain dialogue avec le bourbon, le résultat surprend autant qu'il convainc. La collaboration entre Maker's Mark et le chef-boulanger Anthony Courteille donne naissance à une création singulière, inspirée directement de la recette du célèbre spiritueux.

Pour rendre hommage à son ADN, le fondateur de SAIN Boulangerie imagine une miche élaborée à partir des trois céréales emblématiques du bourbon : maïs, blé rouge d'hiver et orge maltée. À cette base s'ajoute un levain enrichi au bourbon, pour une signature aromatique unique.

Ce clin d'œil n'a rien d'anodin. Dès les origines de Maker's Mark, Bill Samuels Sr. testait ses assemblages… en pain. Avec l'aide de son épouse Margie, il expérimentait différentes recettes pour identifier l'équilibre parfait. C'est ainsi qu'est née la formule iconique de la marque à base de blé rouge d'hiver.

ARÔME
Le nez révèle des notes dominantes de chêne doux, de vanille, de fruits frais et de blé.

GOÛT
Doux, avec un bel équilibre entre le chêne, la vanille et des notes fruitées.

FINALE
Douce et onctueuse, avec une légère touche épicée et une finale nette.

DEGRÉ
45 %

Disponible en grande distribution et chez les réseaux cavistes.
70CL, 45%, PMC 29,90 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Anthony Courteille, Fondateur et Chef boulanger

MAKER'S MARK®

En 1953, à Loretto, Kentucky, Bill Samuels Sr. réalise son rêve en créant un bourbon artisanal d'une douceur unique, grâce à l'utilisation de blé rouge d'hiver. Il choisit de faire tourner chaque fût à la main pour garantir une homogénéité parfaite, et chaque lot est vieilli jusqu'à atteindre le goût désiré. Sa femme, Margie Samuels, conçoit le nom de la marque, l'étiquette, la forme distincte de la bouteille et le scellé en cire rouge, devenu iconique.

Aujourd'hui, Maker's Mark est un bourbon de renommée mondiale, prisé des bartenders. Depuis 2022, la distillerie est certifiée B-Corp, reflétant son engagement en faveur de l'environnement et de la communauté. La marque communique autour des valeurs du Goût et de la Nature, évoluant au fil des saisons.

Un bourbon à part, entre tradition et précision

Maker's Mark se distingue par une approche artisanale exigeante, fidèle à son héritage. L'absence de seigle, remplacé par le blé rouge d'hiver, apporte au bourbon sa douceur caractéristique.

La fermentation en cuves de cyprès, la double distillation en alambics en cuivre et le vieillissement en fûts neufs de chêne américain brûlés participent à construire un profil aromatique riche et équilibré. Chaque lot est dégusté jusqu'à atteindre le point d'harmonie idéal, généralement entre six et sept ans.

Une création boulangère en edition limitée

Avec SAIN Boulangerie, Anthony Courteille défend une vision engagée, centrée sur le levain naturel et des ingrédients de qualité. Cette collaboration s'inscrit pleinement dans cette démarche.

La miche Maker's Mark x SAIN sera proposée* en édition limitée les
- **10 et 11 avril**
- **17 et 18 avril**
- **24 et 25 avril**

Prix : 15 euros le kilo

Disponible dans les deux boulangeries SAIN
- 23 rue des Gravilliers 75003
- 3 rue Alibert 75010

*dans la limite des stocks disponibles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.