

DAMMANN
FRÈRES

**DAMMANN Frères
& Margot Lecarpentier**
secouent l'été avec
une collaboration exclusive

Cet été, ça va shaker !

Jamais à court d'idée, la marque de thés Dammann Frères a invité Margot Lecarpentier, la reine incontestée de la mixologie et fondatrice du bar à cocktails Combat, à imaginer deux créations inédites. Rendez-vous du 4 juillet au 31 août pour une saison cocktail ultra-rafraîchissante.

DAMMANN
FRÈRES



DAMMANN Frères

Nourrir la créativité

« Nourrir la créativité de partenaires talentueux ; artistes du goût, voici l'une des jolies facettes de la Maison DAMMANN Frères. L'été est un temps fort depuis plusieurs années maintenant, propice aux jolies rencontres et collaborations avec les grandes figures de la mixologie. Cet été, nous laissons carte blanche à l'audacieuse Margot Lecarpentier pour la création de deux cocktails à son image : libres, originaux et merveilleusement créatifs : Deux recettes dans lesquelles, les 2 thés sélectionnés par Margot sont en vedettes dans des créations irrésistibles à la personnalité franche et à l'inspiration délicieusement régressive : l'une avec alcool, l'autre sans. »



Deux cocktails, deux univers :

1. GRAN TORINO (avec alcool)

Un voyage concentré sur les sensations avec le **thé glacé pêche DAMMANN Frères** infusé à froid, rehaussé de pisco, amer, bitters pissenlit, verjus, umeshu, et une touche de mangue séchée. Un cocktail ensoleillé qui marie audace et finesse.

2. VERANO (sans alcool)

Une création sans alcool à base de **thé glacé jasmin DAMMANN Frères**, avec du vinaigre de vin infusé au jasmin, jus de pamplemousse, vin blanc sans alcool, amer sans alcool, sirop de vière, jus de citron jaune et hydrolat de géranium. Une option désaltérante et raffinée pour un plaisir sans modération.

Margot Lecarpentier

L'art du cocktail sans limite

« La qualité de préservation des feuilles de thés DAMMANN Frères est précieuse.

J'apprécie leur fraîcheur et leur élégance, et comment les amers et les notes umami restent francs et persistants.

En cocktail, le thé est une ressource inépuisable pour un mixologue. Il y a autant de variétés que de manières de le consommer. Derrière le bar, on peut jouer avec les infusions, en sirop, en teinture, en pétillant, sucré, chauffé, frappé... les thés ne sont pas réservés qu'au petit-déjeuner. »

Margot Lecarpentier

Margot Lecarpentier, connue pour sa créativité et son approche audacieuse du cocktail, livre ici une vision twistée du thé glacé en relevant toujours le défi des goûts et des textures.



Boire l'été chez Combat Belleville

Boire l'été chez
Combat Belleville
Dès le mois de juillet, on
plonge directement dans
l'atmosphère vibrante
de Combat Belleville tout en
dégustant ces créations extras.
Et ce n'est pas tout !
Chaque commande de
"Gran Torino" ou "Verano"
s'accompagne d'un sachet
de thé DAMMANN Frères
offert, pour prolonger
l'expérience chez soi et réaliser
son propre litre de thé glacé à
emporter partout dans
ses tribulations urbaines !

Informations pratiques

DAMMANN Frères
S Margot Lecarpentier
Du 4 juillet au 31 août
Combat Belleville
63, rue de Belleville, Paris 19