



LUTÈCE

L'APÉRITIF DES PARISIENS ◉
L'APÉRITIF DES ÂMES LIBRES





LUTÈCE est un hommage à Paris,
à l'esprit des parisiens et des âmes libres.
Nouvelle référence à la carte des terrasses,
des bars et des épiceries de la capitale,
Lutèce redonne ses lettres de noblesse
à un art de vivre unique au monde : l'apéritif.

Joshua Fontaine

de la Candelaria à Lutèce



Made in Connecticut, Joshua Fontaine découvre la cuisine à 15 ans. Dans le restaurant de son village, il gagne son argent de poche à la plonge, devient commis et apprend tout des bases en cuisine. À 17 ans, direction New York. Début des années 2000, il atterrit dans le Lower East Side, paie ses études en commençant barman dans un dive bar, file tout apprendre du bon vin chez le caviste du coin et dégote ses premiers shakers au Double Happiness, à Nolita.

2008, après New York, Paris. L'époque où la capitale se met à la culture cocktails. Une révolution, avec en pionnier du mouvement, l'Experimental Cocktail Club. Joshua sera de la partie. Il imagine ses premiers cocktails, puis s'associe à son acolyte Carina pour ouvrir la Candelaria, le premier speakeasy de Paris. Côté face, une taqueria au format mini où manger les meilleurs tacos. Côté pile, un bar à cocktails et une musique pointue font boire et danser le monde entier. Suivront d'autres maisons, dont le Mary Céleste, bar à manger, aux bonnes huîtres, où boire grands vins nature et cocktails.





Lutèce, apéritif naturel à l'âme parisienne



Lutèce est un nouvel apéritif. Né à Paris et inspiré par l'histoire de la ville, par la vie romantique et le bouillonnement artistique et créatif des grands cafés parisiens. Un apéritif magnétique, autour duquel naissent les plus belles conversations, les meilleures rencontres. Des quais de la Seine au Canal Saint-Martin, des parcs aux terrasses jusqu'aux cafés et comptoirs des hôtels parisiens, Lutèce s'invite comme la meilleure recette pour refaire le monde et ajouter un supplément d'âme au quotidien des parisiens.

Fruits + plantes + herbes

La potion Lutèce a été créée sur une base traditionnelle de gentiane, procurant une légère amertume et une touche de rétro parigot, associée à de vrais fruits, des herbes et des plantes emblématiques de la cuisine française, macérées dans de l'alcool neutre français de haute qualité : du laurier et son parfum épicé, la touché fruitée de la coriandre, le goût anisé du fenouil, la douceur miel du tilleul, la fraîcheur d'un citron entier, le poivré des baies roses...

De la distillation millimétrée, pour faire sortir les meilleures saveurs, la potion Lutèce a été mélangé avec du sucre de betterave qui ajoute douceur, texture et équilibre à la recette.

Allégé en sucre

Lutèce allège l'apéritif classique en réduisant le niveau de sucrosité dans sa recette. Plus de 2/3 de sucre en moins que les apéritifs traditionnels du marché.

Un apéritif nouveau, moderne, de caractère, comme les parisiens, et pensé pour durer.

“

L'idée de Lutèce m'est venue en marchant et en réalisant que Paris manquait d'un apéritif vraiment iconique. L'apéritif à la française est sacré à Paris, mais les références datent. Lutèce est cette recette française, née pour matcher avec l'esprit et les goûts des parisiens d'aujourd'hui.

— Joshua Fontaine





L'apéritif des épicuriens

Lutèce se boit toute l'année, quand sonne l'heure de l'apéro. Un apéritif d'épicurien pensé pour ralentir, profiter des plaisirs de la vie. À savourer à la maison, sur les plus belles terrasses et dans les meilleurs bars de Paris et d'ailleurs.

- En version Tonic, premium svp, moitié **Lutèce**, moitié **Tonic** et une demi-lune de **citron**.
- Façon Paris Spritz
avec 5 ml de **liqueur de cassis**, 50 ml de **Lutèce**, 80 ml d'**eau pétillante**, une tonne de glaçons et une demi-lune de **citron jaune**.

ET AUSSI, DES COCKTAILS INÉDITS :

- Le Lutèce Martini
50 ml de **Lutèce**, 25 ml de **vermouth dry**, 1 trait d'**absinthe**, un **zeste de citron** jeté et une **olive**.
- Le Lutèce Collins
60 ml de **Lutèce**, 15 ml de **sirop de sucre** 1:1, 20 ml de **citron jaune**, de l'**eau gazeuse** et une **tranche de concombre**.
- Le Lutèce Smash
60 ml de **Lutèce**, 15 ml de **sirop de sucre** 1:1, 20 ml de **citron jaune** et quelques **feuilles de menthe**.
- Le Lutèce Margarita
45 ml de **Lutèce**, 15 ml de **tequila blanco**, 20 ml d'**agave** 1:1 et 20 ml de **citron vert**.

Boisson engagée



Les emballages sont une énorme source de déchets dans l'industrie des boissons. Pour respecter davantage notre environnement, Lutèce a bien fait les choses et conçu une bouteille sur mesure issue de 100% de matières recyclées.

Lutèce est également membre du mouvement 1% for the Planet et reverse 1% de son chiffre d'affaires annuel à des associations environnementales.

Lutèce à Paris et bientôt ailleurs

Pour son lancement, Lutèce s'est associé aux meilleurs : Goélette, le distributeur de vins, spiritueux et boissons d'artisans, et La Maison du Whisky pour distribuer sa potion dans une sélection de bars, d'hôtels, d'épiceries et restaurants adorés des parisiens.

Déjà proposé dans les institutions de Paris, du Verre Volé à l'Experimental Cocktail Club, du bar de l'Hôtel Pigalle à l'Hôtel Lutetia, du Bistrot des Tournelles au Clamato... Lutèce est présent aujourd'hui dans une quarantaine d'adresses. Et aussi sur les e-shops de La Maison du Whisky et La Compagnie du Mieux Boire. Et demain à Londres, Berlin, Stockholm, Montréal...





Événements et festivals

Parce que Lutèce aime Paris et les parisiens, l'apéritif devient partenaire des Priceless Soupers organisés chaque année par le Fooding. Pour la onzième saison de l'événement, Lutèce sert l'apéritif lors de 6 soirées parisiennes organisées en col-

laboration avec des restaurants tel que l'Auberge de la Roche, sacrée meilleure table 2022 par le Fooding, et Le Doyenné à Saint-Vrain.

Lutèce participe aussi aux Nocturnes exceptionnelles de la Fondation Louis Vuitton, et donne rendez-vous aux amoureux de la mode lors des prochaines Fashion Week parisiennes.

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :
35€ TTC

DISTRIBUTEURS PROFESSIONNELS :
[Goélette](#) [La Maison du Whisky](#)



LUTECEAPERITIF.COM

CONTACT PRESSE
Agence Mews

Laëtitia Toulouse

l.toulouse@agence-mews.com

07 77 32 82 64

Lucie Poulain

lucie@agence-mews

06 65 48 02 03

 **LUTECE_APERITIF**