

# ecoSPIRITS™

ECOSPIRITS S'ASSOCIE AVEC L'EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB  
ET DÉVOILE LE TOUT PREMIER COCKTAIL ÉCORESPONSABLE  
À BASE DE VODKA FAIR®

À l'approche du printemps, **ecoSPIRITS**, la technologie de distribution avant-gardiste soutenue dans son développement par **La Maison du Whisky**, s'associe à l'**Experimental Cocktail Club** afin de présenter le **tout premier cocktail 100% écoresponsable** réalisé avec la **vodka FAIR®**, la marque de spiritueux de commerce équitable. Ce nouveau cocktail, authentique et original, ne manquera pas de séduire les barmen les plus engagés et le palais des plus curieux.



« EXPÉRIENCE ∞ »,  
LE TOUT PREMIER COCKTAIL 100% ÉCORESPONSABLE

Imaginé par ecoSPIRITS et l'Experimental Cocktail Club, « **Expérience ∞** » est le tout premier cocktail **100% écoresponsable jamais créé. Sa recette et son nom s'inspirent du cocktail iconique de l'Experimental Cocktail Club, l' « Expérience 1 »**, élaboré à base vodka, cordial de sureau, basilic et jus de citron.

Afin de réinterpréter et revisiter de manière écoresponsable et originale le cocktail mythique de l'Experimental Cocktail Club, le choix de la vodka s'est porté tout naturellement vers la **vodka équitable Fair®** et le reste des ingrédients a été remplacé par un **délicieux bouillon de citron à la citronnelle parfumé au basilic et à la camomille**. Le tout a donné « **Expérience ∞** », un cocktail floral empreint de fraîcheur et de légèreté.

Pour célébrer ce partenariat exceptionnel entre ecoSPIRITS et l'Experimental Cocktail Club, **chaque cocktail « Expérience ∞ » servi engendrera la plantation d'un arbre et permettra d'économiser 150 grammes d'émission de CO2.**

## LA RECETTE DU COCKTAIL « EXPERIENCE ∞ »



### INGRÉDIENTS

- 5cl de vodka Fair®
- 4cl de bouillon de citron (réalisé avec des coques de citrons, de l'huile essentielle de citronnelle, du basilic et de la camomille).

### RÉALISATION

Pour préparer la recette du bouillon de citron, portez à ébullition les coques de citrons après les avoir pressés puis ajoutez de l'huile essentielle de citronnelle ainsi que du basilic et de la camomille. Une fois le bouillon de citron prêt, versez-en 4cl dans un shaker, ajoutez 5cl de Vodka Fair® issue de l'ecoTOTE et shakez le tout dans les règles de l'art du cocktail. Servez dans une coupette.

**Ce cocktail innovant est disponible du 1<sup>er</sup> avril au 31 mai 2022 à la carte de l'Hôtel des Grands Boulevards (17, Boulevard Poissonnière - Paris 2e) et à l'Expérimental Cocktail Club (37, rue Saint Sauveur – Paris 2e) au prix de 14€.**

Pour en savoir plus sur l'aventure d'ecoSPIRITS et de l'Experimental Cocktail Club et découvrir la recette du cocktail « Expérience ∞ », vous pouvez visualiser la vidéo en cliquant ci-dessous :

**VIDÉO**

## FAIR® REJOINT ECOSPIRITS DANS SON PROJET NOVATEUR

**FAIR®**, la marque de spiritueux du commerce équitable, a rejoint l'aventure ecoSPIRITS en décembre dernier et propose sa vodka, **FAIR® Quinoa Vodka au format ecoTOTE** au même titre que **Maison Ferrand** avec le **rum Plantation** et le **gin Citadelle** ainsi que **Christian Drouin** avec un de ses calvados.

La vodka FAIR®, produite à partir de graines de quinoa, déjà cultivées par les Incas il y a de cela 5000 ans, respecte les standards internationaux du commerce équitable. Elle est née d'un travail de recherche simultané entre plusieurs distillateurs français et 1200 agriculteurs boliviens regroupés au sein de la coopérative « Anapqui ». Le quinoa utilisé pour son élaboration est certifié issu de l'agriculture biologique. Du maïs lui est adjoint donnant ainsi naissance à une vodka riche, soyeuse et complexe qui possède plusieurs niveaux de dégustation.



## ECOSPIRITS, UNE RÉVOLUTION DURABLE

Une révolution a secoué la distribution des spiritueux en France en 2021 : **ecoSPIRITS !** Créée en 2018 à Singapour et lancée en Ile-de-France en novembre 2021 par La Maison du Whisky, cette technologie d'avant-garde est un **système innovant à faible émission de carbone** qui permet de réduire la production de déchets d'emballage et de mettre fin à un usage unique des bouteilles de spiritueux en verre. Il se compose de deux éléments majeurs, **l'ecoTOTE**, récipient en verre recyclable de 4,5L entièrement réutilisable et antichoc grâce auquel la caisse standard de 6 bouteilles n'est plus indispensable et **l'ecoPLANT**, une installation de traitement de spiritueux semi-automatisée et conteneurisée conçue pour le nettoyage, la désinfection et le remplissage des ecoTOTES.

Kit Média

## **LA MAISON DU WHISKY**

© LMDW

Depuis sa création en 1956, La Maison du Whisky accompagne le développement du marché des whiskies et spiritueux en France, anticipe ses grandes tendances et éclaire les choix d'un public d'amateurs toujours plus nombreux. En six décennies, La Maison du Whisky a successivement - et simultanément - endossé les rôles de détaillant, de grossiste, de distributeur, d'importateur et d'exportateur de whiskies et spiritueux fins à l'échelle nationale, européenne puis mondiale. Fidèle à ses engagements d'origine, attachée à son patrimoine entrepreneurial et humain, La Maison du Whisky se distingue par une curiosité sans cesse renouvelée et par une quête permanente de la perfection.