



LA DISTILLERIE MASSENEZ ACCUEILLE AU SIRHA LYON 2 ARTISANS D'EXCEPTION POUR PRÉSENTER LEURS CRÉATIONS GUSTATIVES



À l'occasion du SIRHA qui se déroulera du 23 au 27 septembre 2021 à Eurexpo LYON, La Distillerie Massenez présente sa collection emblématique des Eaux-de-Vie et liqueurs d'exception et met en lumière tout particulièrement la **Liqueur Dom Pacello Royal Orange®** Massenez. Elle sera accompagnée de grands noms de la gastronomie, témoins de leur présence sur les plus grandes tables de France et du monde.

Depuis toujours La Distillerie Massenez entretient des liens privilégiés avec des chefs et artisans du goût, devenus fidèles Ambassadeurs de la Maison. Ils sont le reflet permanent des échanges entre la Gastronomie et La Distillerie Massenez.

C'est tout naturellement que seront présents sur le stand des grands noms de la gastronomie qui partageront leurs créations : exceptionnelles recettes pour certains qui révèlent l'excellence des produits Massenez® et Accords Frappés pour d'autres, fruits de leur travail et des échanges permanents avec la Distillerie Massenez...



©Laurent Fau

Nicolas Paciello,

Chef Pâtissier du Fouquet's et fondateur de la boutique Cinq Sens à Paris, présentera ses créations autour de la Liqueur Dom Pacello Royal Orange®, dont il est l'Ambassadeur depuis son lancement en 2020. Découverte et dégustation de son célèbre Baba au Dom Pacello seront au rendez-vous pour éveiller les papilles.

Cyrille Lorho,

MOF Artisan Fromager à Strasbourg, dévoilera ses Accords Frappés Fromages & Spiritueux Massenez, une révélation ! Avec ces accords, Cyrille Lorho apporte modernité et donne du pep's au plateau de fromage avec des mariages inédits entre une Eau-de-Vie et un fromage.



À découvrir aussi :

- Les Pains d'Épices à la Golden Eight® Massenez ou au Dom Pacello, de Mireille Oster, Reine alsacienne du Pain d'épices.
- Les chocolats de Christophe Meyer, de la Pâtisserie Christian à Strasbourg.

"Dom Pacello", le cocktail officiel de la Coupe du Monde de la Pâtisserie® 2021

La Distillerie Massenez® signe le cocktail officiel de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2021 : un cocktail tendance, facile à exécuter et rafraîchissant, axé sur la naturalité avec la liqueur d'orange 100 % naturelle Dom Pacello Royal Orange® et mettant en avant un tonic Bio « La French® ».

Il sera servi sur tous les espaces réceptifs GL Events pendant le salon et lors de la soirée de clôture de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, le samedi 25 septembre, point d'orgue du salon où seront présents plus de 1500 acteurs majeurs de la Pâtisserie française et internationale au Matmut Stadium.



Préparation

- Choisir un joli verre suffisamment grand, type verre à vin
- Verser 4 cl de liqueur Dom Pacello Royal Orange® Massenez
- Rallonger avec du Tonic Bio La French® Presser
- quelques gouttes d'un quartier de citron vert et le déposer dans le verre Trinquez et appréciez !
-

SIRHA+

Où les trouver ?

Distillerie Massenez
Grandes Distilleries Peureux
Stand 6 E 118

SIRHA LYON
du 23 au 27 septembre 2021
EUREXPO LYON

À propos de la Distillerie Massenez :

Présente dans les plus beaux palaces, bars et restaurants du monde entier, La Distillerie Massenez est reconnue pour la qualité de ses Eaux-de-Vie, Crèmes & Liqueurs de fruits depuis 1870. C'est au cœur des somptueux vergers du Val de Villé, berceau de l'art alchimique de la distillation en Alsace, que depuis 2010, Bernard Baud, son Président, modernise et renouvelle l'image de la maison et lui donne un nouveau souffle empreint d'innovations marquantes et d'audace avec une pointe d'esprit visionnaire.