

# L'ALCHIMISTE

PREMIUM CRAFT COCKTAILS

## SORT 2 NOUVELLES RÉFÉRENCES ÉPHÉMÈRES POUR NOËL

Cet hiver, L'Alchimiste, référence incontournable dans l'univers de la mixologie, dévoile deux nouveaux cocktails créés par son chef, Matthias Giroud, et habillés par l'illustratrice française Adolie Day. Ces créations, l'une Sans Alcool et l'autre « Low Alcool », sont inspirées par les saveurs de Noël et la rencontre culturelle entre la France et le Japon. Elles promettent ainsi une expérience gustative inédite, au-delà des frontières.



SANS ALCOOL

### SOLEIL D'HIVER

FRAIS & ÉPICÉ

**Jus de clémentine au thym citron, Infusion de thé vert genmaicha (riz soufflé), Miel aux épices de Noël, Purée de yuzu**

Découvrez le Soleil d'Hiver une symphonie sans alcool où la douceur du jus de clémentine au thym citron de Provence rencontre l'éclat rafraîchissant de la purée de yuzu japonais. L'infusion délicate de thé vert genmaicha, avec ses notes de riz soufflé, évoque l'art du thé nippon, tandis que le miel aux épices de Noël rappelle les traditions festives françaises. Chaque gorgée célèbre la fusion de deux cultures raffinées, offrant une évasion sensorielle unique et mémorable.

COCKTAIL SANS ALCOOL - 50 CL - 25 €



LOW ALCOOL

### PUNCH DES DEUX TERRES

FRAIS & FRUITÉ

**Rhum AOC de Martinique infusé aux poires et baies de sansho, UmeshuTakara (vin de prune japonaise), Jus de pomme, sirop de châtaigne, Jus de citron vert**

Découvrez le "Punch des Deux Terres", un pont gustatif entre les vergers ensoleillés du Japon et les collines françaises. Un cocktail d'hiver alliant le rhum AOC de Martinique, l'Umeshu de Wakayama, les baies de sansho, les pommes, les poires et les châtaignes de nos régions françaises. Mariage harmonieux de douceur, d'épices, fruité et chaleureux, célébrant la rencontre entre le Japon et la France.

COCKTAIL 8,7% D'ALCOOL - 50 CL - 35 €