



## GIN MARE™ DÉCERNE L'ART OF HOSPITALITY AWARD À L'ALCHEMIST LORS DES WORLD'S 50 BEST RESTAURANT AWARDS À VALENCE



**Mercredi 21 juin, VALENCE (ESPAGNE)** - À Valence, la marque de gin ultra-premium Gin Mare, partenaire officiel du World's 50 Best Restaurants pour le gin, a remis l'Art of Hospitality Award à l'Alchemist de Copenhague. Cette distinction récompense l'établissement pour sa volonté affichée de redéfinir l'accueil culinaire avec son expérience gastronomique multisensorielle.

### UNE CÉLÉBRATION DE L'ART DE RECEVOIR

L'expérience gastronomique proposée par l'Alchemist se déroule en plusieurs « actes » qui invitent les convives à plonger dans différents espaces, styles d'art et démonstrations de savoir-faire extraordinaires. Elle concrétise le rêve d'expérience holistique voulue par le maître des lieux, le jeune chef Rasmus Munk.

L'Alchemist puise dans la gastronomie, le théâtre, les arts ainsi que dans les sciences et la technologie pour inviter les convives à un voyage culinaire totalement inédit.

L'Art of Hospitality Award est une récompense spéciale qui honore un restaurant ayant su proposer une expérience gastronomique originale où les convives se sentent accueillis et en phase avec le lieu – du concept du menu au service. L'approche holistique de l'Alchemist prend en compte tous les aspects de l'expérience gastronomique, offrant une expérience multisensorielle unique en son genre.

L'Alchemist succède à l'Atomix, à New York, lauréat de l'Art of Hospitality Award 2022.

« Recevoir ce prix est un immense honneur qui va stimuler tous les membres de ma merveilleuse équipe à l'Alchemist. Ma vision pour notre philosophie d'accueil est de fournir un "service transparent". Nous sommes tous égaux en salle, personne n'est supérieur à quelqu'un d'autre, et tous les petits détails que nous assurons au niveau du service viennent soutenir la structure dramatique et le storytelling proposés à nos convives au cours de cette expérience de 5 à 6 heures », se félicite Lykke Metzger, directrice de l'Alchemist.

Pour célébrer les lauréats de cette année, Gin Mare a concocté un menu exclusif faisant appel au talent de chefs et de mixologues primés servi à la Villa Mare, un restaurant éphémère installé pour deux jours. Ce menu s'est accompagné de cocktails spéciaux Gin Mare, inspirés par les gins emblématiques aux plantes méditerranéennes de la marque.

« La philosophie de Gin Mare s'articule autour du partage des plats, des boissons, et d'un accueil bienveillant. Nous cherchons à récompenser des restaurants qui s'inscrivent dans l'excellence et qui partagent notre passion pour un art du recevoir vivant, ce qui est totalement le cas de l'Alchemist avec son expérience gastronomique unique et hautement conceptuelle », souligne Alex Aves, Directeur Marque Monde de Gin Mare.

Pour William Drew, Directeur du contenu du World's 50 Best Restaurants 2023, « Cela a été formidable de faire équipe avec Gin Mare comme partenaire officiel pour le gin et sponsor de l'Art of Hospitality Award du World's Best 50 Restaurants 2023 afin d'offrir une expérience culinaire et gustative méditerranéenne passionnante aux participants et de saluer les meilleurs dans le domaine. Toutes nos félicitations à l'Alchemist. »



## À PROPOS DE GIN MARE

Le nom « Gin Mare » s'inspire du terme latin *Mare Nostrum* utilisé pour désigner la mer Méditerranée, « notre mer ». Il incarne le style de vie méditerranéen caractérisé par le partage des plats, des boissons et un accueil bienveillant. Aromatisés avec un mélange unique de plantes

incontournables de la gastronomie méditerranéenne, comme le basilic, le romarin, le thym et l'olive Arbequina, les gins Gin Mare se marient parfaitement à tous les plats.

#### **À PROPOS DU WORLD'S BEST 50 BEST RESTAURANTS**

Depuis 2002, le World's 50 Best Restaurants se fait l'écho de la diversité du panorama culinaire mondial. Ce classement annuel des restaurants les plus prestigieux du monde offre un instantané actualisé des toutes meilleures destinations pour des expériences culinaires uniques, tout en révélant et en impulsant les tendances gastronomiques mondiales. Les palmarès 50 Best se déclinent par région et par thème avec le Latin America's 50 Best Restaurants, l'Asia's 50 Best Restaurants, le Middle East & North Africa's 50 Best Restaurants, le World's 50 Best Hotels, le World's 50 Best Bars, l'Asia's 50 Best Bars, le North America's 50 Best Bars, le 50 Best Discovery, et s'accompagnent des conférences #50BestTalks, tous propriété et établis par l'entreprise William Reed. Les 50 Best ambitionnent de réunir les communautés du secteur de l'hôtellerie-restauration en vue de favoriser la collaboration, l'inclusivité, la diversité et la découverte, et de contribuer à un changement positif.

*À consommer avec modération*

**drinkaware**