

L'ALCHIMISTE

PREMIUM CRAFT COCKTAILS

Des cocktails sans alcool prêts à déguster
qui soient vraiment délicieux ?

METTRE CE PARI EN BOUTEILLES !

Peut-être, et si vous comptez parmi les happy fews qui cet été auront le fantastique privilège de rejoindre leur lieu de villégiature à bord d'une cabine **Première Classe AIR FRANCE**, dégustez-vous, confortablement installé dans votre siège, l'un des incroyables cocktails spécialement réalisés par **Matthias Giroud**... En effet, l'illustre chef mixologue français, comptant parmi ceux les plus sollicités aux 4 coins du monde par les hôtels, restaurants, marques...

les plus désirables, a été mandaté par la compagnie aérienne pour accompagner cette expérience exceptionnelle via 3 cocktails signatures qu'il n'est possible déguster qu'au-dessus des nuages. Mais que chacun se rassure, il y aura cet été bien d'autres occasions de savourer les incroyables créations de ce passionné aussi exigeant que créatif, et notamment si on a la bonne idée de craquer pour quelques bouteilles signées L'Alchimiste, la marque que Matthias a créé avec Mélinde Guérin-White en 2016.



Un projet né d'une volonté on ne peut plus claire : offrir aux adultes une « expérience à boire gastronomique » à la fois unique et artistique via une gamme de cocktails peu sucrés, élaborés à l'aide de produits frais et naturels. Des recettes avec peu ou sans alcool pour varier les plaisirs, un parti-pris volontairement inclusif afin que chacun, et cela quel que soit ses préférences personnelles ou simplement son mood à l'instant T, puisse se délecter d'un de ces cocktails signatures de Chef en bouteille dont les accords sont d'une impressionnante subtilité, ce qui explique d'ailleurs sans doute les très nombreux prix dont ils ont été récompensés.

Pas plus tard encore que début mai, la recette **Five** par exemple était auréolée par la médaille d'or du **Prix Épîtres**, une distinction de plus dans la déjà grande collection de L'Alchimiste. Bref, voici définitivement une valeur sûre pour quiconque souhaite faire sensation lors de sa prochaine soirée estivale entre amis, l'occasion pour ne rien gâcher de faire une bonne action puisqu'en tant que marque engagée, elle reverse depuis 2023 une partie de son chiffre d'affaires à des associations qu'elle soutient par l'intermédiaire de 1% for the planet.



FIVE

Cocktail iconique de L'Alchimiste, cette création complexe sans alcool, à la fois boisée et florale, s'inspire des nombreux voyages du chef **Matthias Giroud**. Mariage gustatif et olfactif, il synthétise la rencontre de 5 pays, 5 produits et 5 familles d'ingrédients issus de la nature, afin de surprendre par ses multiples facettes. Poivre d'Éthiopie, fruit de France, feuille du Japon, bois du Brésil et fleur d'Italie... les papilles se laissent embarquer pour cette dégustation qui ne manquera pas de devenir un souvenir. On salue le côté expérientiel comme on l'aurait au bar d'un grand hôtel puisqu'après avoir simplement versé 10cl de ce cocktail dans un verre (de préférence un old fashioned), on ajoute deux vaporisations du spray d'eau florale de camomille fourni et qui va venir apporter de la rondeur. Rafraîchissant, avec un final zesté et vif, Five se distingue par son caractère sophistiqué.



FLEUR DE VIGNE

À tous ceux qui pensent encore qu'un cocktail sans alcool est forcément moins intéressant et surprenant d'un point de vue gustatif, cette création apporte indéniablement le plus délicieux des démentis ! Imaginé comme une escapade ensoleillée en France, Fleur de Vigne est un mariage de jus de chardonnay sans alcool, de fleurs de sureaux sauvages et de feuilles de cassis. En bouche et dès la première gorgée, on retrouve la délicatesse des fruits blancs, équilibrée par une touche herbacée et légèrement zestée qui apporte de la fraîcheur. Doux et bien équilibré, cette création est une ode aux terroirs et savoir-faire français constituant, par exemple, une belle alternative au vin rosé. Pour une dégustation optimale, on verse 10cl dans un verre tulipe et on termine par deux vaporisations du spray d'eau florale de cassis également fourni, à servir bien frais avec des glaçons.



BALI

Envie de donner un twist inattendu à un pique-nique ? Surprenez donc vos convives en leur proposant un verre de ce cocktail sans alcool imaginé tel un voyage exotique sur les îles lointaines. Le Bali nous transporte sur une plage de sable fin avec des saveurs tropicales d'ananas et d'eau de coco rafraîchissantes, soutenues par les notes de thé rouge rooibos et celles plus épicées du gingembre. Riche et complexe sans être pour autant trop sucrée, cette boisson exotique et épicée se révèle étonnamment désaltérante, surtout que juste avant la dégustation, on vient ajouter deux pulvérisations du spray d'hydrolat de fleur d'oranger également fourni. À la maison et pour un effet visuel maximal, on viendra déposer en décoration dans le verre - idéalement un modèle Tumbler - une belle tranche d'ananas.

