

Communiqué de Presse
Janvier 2010

EN AVANT-PREMIERE, CELEBREZ LA SAINT-VALENTIN AVEC MAKER'S MARK !

Les **12 et 13 février**, partagez en tête à tête un moment de complicité en compagnie de Maker's Mark dans un lieu tendance.

En Exclusivité : 3 barmen ont créé pour vous un **cocktail Saint-Valentin** pour répondre à toutes les envies.

Laissez-vous séduire par ces cocktails originaux dans nos 3 ambassades et surprenez votre moitié avec ce bourbon rond et doux en bouche en les lui préparant à la maison.

Le Maker's Mark Trendy réalisé par Gilles Guyomarch au Lutetia : 45, boulevard Raspail, 75006 Paris

« L'Ernest Bar » incarne à merveille le chic parisien, dans une version contemporaine de l'architecture Art Déco et Belle Epoque.

Gilles Guyomarch séduit par un cocktail à l'image de son établissement, so chic !



- Mélanger au shaker 2 cl de bourbon Maker's Mark, 2 cl de liqueur de pêche de vigne et 2 cl de liqueur de pomme
- Verser dans une coupe remplie avec 4 cl de champagne

Le Ginger Rose réalisé par Maxime Behue au Bar du Forum: 4, boulevard Malesherbes, 75008 Paris

Ce bar à cocktail des années 30, récemment rafraîchi dans un esprit lounge New Yorkais, est idéal pour un rendez-vous intimiste hors du temps.

Maxime Behue a mêlé des arômes relevés au bourbon Maker's Mark pour ce cocktail, très caliente !



- Piler du gingembre frais dans un verre
- Ajouter de la glace pilée
- Verser 1cl de sirop de rose, 5cl de bourbon Maker's Mark et 5cl de jus de cranberry

Le Vanilla Bourbon réalisé par Mathias Fouré au charbon Rouge :

25, rue Marbeuf, 75008 Paris

Un lieu convivial et une ambiance lumineuse au cœur du triangle d'or ! Une adresse pour déguster des viandes du monde grillées au charbon de bois.

Au bar de cet établissement, Mathias Fouré crée un instant gourmand avec une alliance de bourbon et de crème, à déguster comme un bonbon. Il s'est inspiré des saveurs des îles pour ce cocktail à savourer en amoureux.



- Préparer de la glace pilée parfumée à la badiane et à la vanille Bourbon et la placer dans un verre à cocktail
- Réaliser un Maker's Mark Sour avec 4cl de bourbon Maker's Mark, un trait de jus de citron et du sucre de canne
- Remuer légèrement
- Placer une cuillerée de gelée au Maker's Mark au centre du verre
- Dresser une crème fouettée au Maker's Mark à déguster en

accompagnement

Maker's Mark s'engage en faveur de l'environnement.

Pour vous garantir un produit de grande qualité, la distillerie Maker's Mark a intégré la gestion des ressources et le respect de l'environnement au processus de fabrication de son bourbon : préservation des ressources naturelles et de la biodiversité (respect des terres lors des cultures, semences à la main, sélection du grain dans de petites coopératives locales, grain strictement contrôlé et garanti sans OGM), développement d'un système de traitement de l'eau propre à la distillerie (l'eau utilisée provient d'un lac de 5 hectares voisin de la distillerie, filtrée par le calcaire et alimentée par une source saine et non-ferrugineuse), recyclage des déchets, réduction des émissions de gaz et des dépenses énergétiques (électricité et énergies fossiles).

Vous retrouverez dans le goût subtil et suave de Maker's Mark tous les bienfaits de cette fabrication artisanale et éco-responsable.

Visuels et recettes à télécharger : www.natkinpress.com

Contacts presse :

Natkin Presse & Communication

Hélène Tixier

Consultante Presse

helene@natkinpress.com

Tel : 01 75 43 11 71

Fax : 01 43 22 50 10

Natkin Presse & Communication

Alice Pastoriza

Directrice du développement

alice@natkinpress.com

Tel : 01 43 22 63 98

Fax : 01 43 22 50 10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Whisky Bourbon Maker's Mark : 45% Alc./Vol.

Distillé, vieilli et mis en bouteille par The Maker's Mark Distillery, Inc., Loretto, Kentucky

www.makersmark.com