PARAGON

DÉCOUVREZ PARAGON
UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CORDIAL BOTANIQUE CRÉÉE POUR LES MIXOLOGISTES

DÉVELOPPÉE PAR **MONIN** EN COLLABORATION AVEC **ALEX KRATENA**

MONIN vient de lancer PARAGON, une **gamme unique de cordial botanique développée spécialement pour les mixologistes. Conçue en collaboration avec Alex KRATENA**, bartender internationalement renommé et cofondateur de P(OUR), PARAGON sublime des espèces botaniques endémiques méconnues, originaires des quatre coins du monde. MONIN offre désormais ces saveurs exceptionnelles aux experts du cocktail.

Pensée comme une **encyclopédie botanique**, l'équipe projet a parcouru chaque continent à la rencontre des communautés, de leur culture et de leurs coutumes ancestrales pour dénicher ces **ingrédients rares**.

Trois variétés composent cette **première collection consacrée aux poivres et aux baies**, présentées dans un flacon de 48,5 cl : le Poivre Blanc de Penja originaire du Cameroun, la baie de Rue d'Ethiopie et la baie de Timur du Népal.

Pour retranscrire la complexité des arômes de chaque espèce botanique, nous avons combiné **plusieurs technologies d'extraction**. Ainsi, le CO_2 supercritique, unique dans l'industrie des boissons, côtoie des process plus classiques comme l'infusion et l'alcoolat. La subtile combinaison de ces procédés permet de capter chacune des parties du profil aromatique pour restituer le parfum originel des aromates.
Nous avons également utilisé de l'acide gluconique, présent naturellement dans le miel d'Oku du Cameroun, pour offrir une longueur en bouche exceptionnelle et sans note additionnelle.

Alex KRATENA, investi depuis l'origine du projet, a voyagé au Cameroun avec l'équipe à la recherche de ces ingrédients incroyables : « PARAGON est une nouvelle génération inédite de cordial botanique. Ces saveurs rares et précieuses nous ouvrent une palette incroyable de créations possibles. C'est très excitant d'imaginer les cocktails que les bartenders peuvent réaliser avec. »

POIVRES ET BAIES

LE POIVRE BLANC DE PENJA PARAGON

ORIGIN: Cameroun
PROFILE: CRINIÈRE DE CHEVAL | MENTHOL | CAMPHRE

Le poivre blanc de Penja pousse dans la province de Moungo au Cameroun. Il est récolté à maturité puis séché naturellement au soleil. Toutes les étapes de production (récolte, macération, nettoyage, séchage et tri) sont réalisées manuellement, le plus souvent par les femmes, expertes dans leur village. Le poivre blanc de Penja bénéficie d'une renommée mondiale dans l'univers gastronomique. En 2014, il été le premier produit d'Afrique à obtenir le statut d'espèce protégée. Le sol volcanique sur lequel il se développe, lui confère ses notes aromatiques de menthe et de camphre. Son processus unique d'« épluchage » libère une puissance intense et durable de notes aromatiques.

BAIE DE RUE PARAGON

ORIGIN: Éthiopie
PROFILE: PASSION | JASMIN | FOIN

La baie de Rue vient de la plante à fleurs « Rue de Chalep ». Elle est cultivée en Afrique Tropicale et plus précisément en Ethiopie, où elle est utilisée comme plante médicinale. Cet arbuste qui pousse sous le soleil, entre 1 500 et 2 000 mètres d'altitude, peut atteindre jusqu'à 1,5 mètre de hauteur. Ses feuilles ont une puissance aromatique intense et dégagent une saveur légèrement sucrée. La baie a, quant à elle, un goût fort et épicé. Le « Kuti », une infusion à base de feuille de café, est traditionnellement aromatisée avec celles de « Rue de Chalep ». Elles sont également utilisées pour donner du goût au lait destiné à la fabrication de fromage. Les baies sont utilisées dans le célèbre mélange d'épices berbère « Ethiopian ».

TIMUR BERRY PARAGON

ORIGIN: Népal
PROFILE: PAMPLEMOUSSE / HERBAL / BOISÉ

Cette baie népalaise provient de petits arbres de l'espèce des frênes épineux ailés, originaire de la région de Mahabharat. Ses notes fraîches et d'agrumes lui valent le nom de "poivre pamplemousse". Cette petite baie fait partie intégrante de tous les plats de la région de Teraï, dans le sud du Népal. C'est au pays de Buddha, à 2 000 mètres d'altitude, dans les villages Tharu avec ses huttes typiques aux toits couverts de boue et de chaume, que ces petits arbustes épineux nous offrent ses trésors.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACT :
MONIN : Alice Vasseur | avasseur@monin.com

AGENCE PRESSE : BORN TO BE WINE
Aurélie Rovnanik | aurelie@agencebw.com | 06 81 98 45 15
Juliette Henon | juliette@agencebw.com | 06 16 65 93 50

NOTES

QU'EST-CE QUE **PARAGON** ?

PARAGON est une gamme unique de cordial botanique pour les mixologistes. Le premier chapitre de cette encyclopédie botanique est consacré aux poivres et aux baies, avec trois parfums : le poivre blanc de Penja originaire du Cameroun, la baie de Rue d'Ethiopie et la baie de Timur du Népal.

PARAGON a combiné différentes techniques d'extraction dont le CO2 supercritique habituellement utilisé pour les parfums, mais particulièrement innovant dans l'industrie des boissons. Il utilise les propriétés du dioxyde de carbone pour extraire l'arôme des ingrédients sans les altérer. Le CO2 est transformé dans un état entre gaz et liquide, à moins quarante degrés, pour pouvoir extraire les substances aromatiques volatiles. Résultat ? Une qualité et une pureté inégalées !

QUI EST **ALEX KRATENA** ?

Alex KRATENA est un barman maintes fois primé et un des fondateurs de P(OUR), un collectif de professionnels de la boisson. Il a lancé deux concept-bars en juin 2019, « Tayēr + Elementary » avec sa partenaire Monica BERG.

Ancien barman de l'Artesian à Londres, Alex et son collègue Simone CAPORALE, ont atteint un niveau international inégalé avec de nombreux prix, dont celui de "Meilleur bar du monde", décerné quatre fois de suite aux « World's 50 Best Bars Awards » entre 2012 et 2015.

Il a également reçu plusieurs récompenses personnelles, dont le « Meilleur barman international » aux « Spirited Awards 2012 » de Tales of the Cocktail, et a été nommé « Personnalité du bar de l'année 2013 » par Imbibe Magazine.

Plus récemment, Alex KRATENA a été nommé la deuxième personne la plus influente de l'industrie des boissons dans le « Bar World 100 » de Drinks International.

À PROPOS DE **MONIN**

Forte de plus de 100 d'expérience, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels du bar et de la restauration, avec plus de 150 parfums disponibles dans 150 pays. Elle présente le plus large assortiment de Sirops Premium, de Préparations de Fruits, de Sauces Gourmets et de Liqueurs. D'une puissance aromatique incomparable, les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples et originalité dans toutes les applications.

PARAGON est disponible sur notre site internet www.monin.fr au prix de 20€ HT et chez certains distributeurs sélectionnés rigoureusement comme BBC Millet.

paragoncordial.com | **@paragoncordial**