

Infuse Me, le concept original d'infusions à froid pour Gin & Tonic disponible dès à présent en précommande

82 % des français se disent adorer les cocktails mais rares sont ceux capables d'en reproduire à la maison.

[Infuse Me](#) est un concept original permettant de recréer à la maison des cocktails signature. Ce sont des infusions conçues spécialement pour sublimer l'emblématique Gin & Tonic, avec ou sans alcool.

Une bouteille de gin, du tonic, un cocon Infuse Me et le tour est joué. En quelques minutes, vous obtiendrez une boisson inédite et parfaitement équilibrée.



Des infusions pour Gin & Tonic pensées pour les amoureux de cocktails

Ramener le savoir-faire britannique à la portée de main des particuliers : voici le pari fou que s'est lancé la fondatrice Chloë Laigre. Infuse Me offre la possibilité d'élaborer des cocktails haut de gamme à la maison à l'aide d'infusions regorgeant un assemblage précis de fleurs, de fruits et d'épices. Inspiré par un travail de 3 ans regroupant l'élaboration de cocktail à Londres, la rencontre des meilleurs producteurs Français et l'exigence des meilleurs bartenders européens, Infuse Me innove en alliant savoir-faire, complexité et technicité.

Ainsi, chaque infusion comprend une sélection de plantes façonnées suivant divers modes de préparations (processus allant de la simple déshydratation jusqu'au fumage d'agrumes).



Une création 100% artisanale, 100% naturelle et 100% made in France

C'est en évoluant dans le monde de la mixologie que Chloë Laigre se prit d'amour pour le Gin, fascinée par sa complexité. C'est de cette passion que naîtra son prochain objectif : partager son savoir-faire au plus grand nombre.

Infuse me prône une production artisanale et respectueuse de l'environnement. Aucun ajout d'arôme, de colorant ou de sucre ne vient ternir la qualité du produit. Chaque ingrédient est soigneusement sélectionné chez des producteurs ou revendeurs respectant une charte qualité.

Chloë Laigre, la créatrice, souligne :

“Toutes nos saveurs et nos couleurs sont puisées directement dans la nature. Le tout est de trouver des produits de qualité qui mettent en valeur le gin sans en occulter la saveur.”

La composition des coffrets de dégustation se veut entièrement éco-friendly. Le carton kraft est recyclé et les sachets sont composés de fibre de maïs biodégradable.



La complexité d'un cocktail retranscrit à travers la simplicité d'une infusion.

Afin de profiter de la complexité aromatique des assemblages Infuse Me, 10 minutes, 6 étapes et 3 ingrédients sont suffisants.

- Étape 1 : choisir un sachet cocon parmi les différents profils aromatiques ;
- Étape 2 : ajouter 50 ml de Gin (ou d'eau de tonic pour un mocktail) ;
- Étape 3 : laisser infuser le sachet de 3 et 5 minutes selon la recette ;
- Étape 4 : ajouter les glaçons ;
- Étape 5 : remplir de tonic jusqu'au 2/3 du verre ;
- Étape 6 : décorer le verre avec la garniture de fruits ou de fleurs séchées.
- Dégustez !



La gamme Infuse Me : une sélection de six profils aromatiques uniques

Infuse Me propose une gamme inédite de 6 profils aromatiques disponibles sous forme de coffret dégustation de 18 infusions variées, ou de pochettes individuelles de 6 infusions.

Green Me

Profil aromatique herbacé et anisé.

Composé de verveine, écorce de citron vert et badiane.



Purple Me

Profil aromatique poivré et floral.

Composé de baies de genévrier, baies roses, poivre rare de Madagascar et de fleurs.



Pink Me

Profil aromatique fruité et floral.

Composé de fraises, framboises entières et de fleurs d'hibiscus.



Yellow Me

Profil aromatique acidulé et épicé.

Composé d'écorce de citron et d'orange, de gingembre et de curcuma.



Orange Me

Profil aromatique fumé et puissant.

Composé d'écorces d'orange fumée au bois de hêtre et de thé noir Lapsong Souchong de Fujian.



Black Me

Profil aromatique épicé et intense.

Composé de bâtons de cannelle concassés, d'écorces d'orange et fleurs de camomille.



Les coffrets de dégustation disponible en pré-commande pour une livraison avant Noël

Le coffret de dégustation Infuse Me contient 18 cocons d'infusions réparties en trois exemplaires de chacune des six recettes. Chaque assemblage est accompagné de garnitures de fruits séchés pour agrémenter vos Gin & Tonic.

En réservant dès à présent sur l'e-shop le [coffret dégustation](#) ou ses pochettes de saveur uniques, le cadeau sera expédié début décembre afin d'égayer vos fêtes de fin d'années.

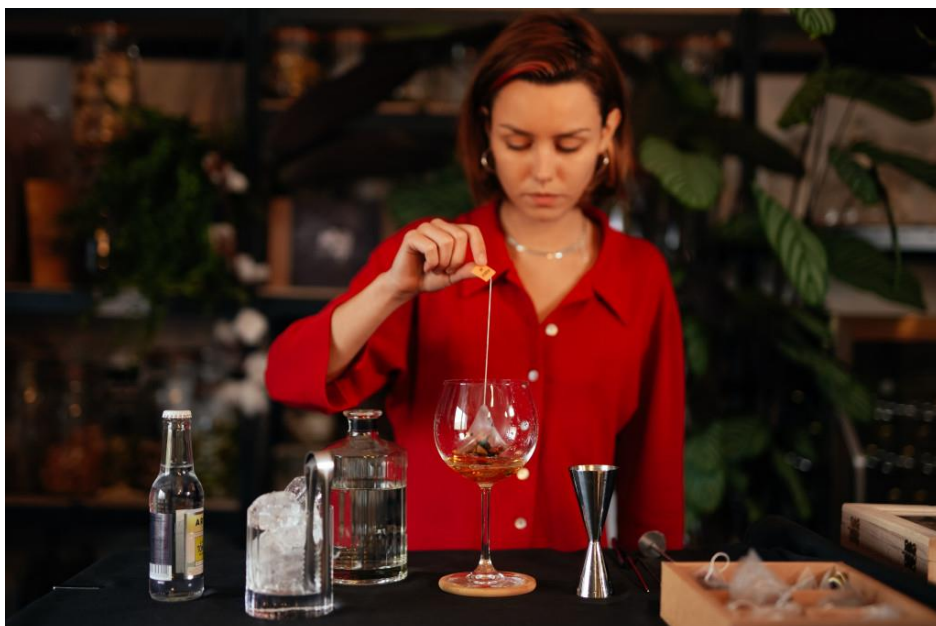


À propos de la fondatrice et créatrice Chloë Laigre

À seulement 24 ans, Chloë possède déjà une forte expertise du milieu de la mixologie. De nature curieuse et avide de voyage, la créatrice est constamment à la recherche de nouveautés, surtout à travers la gastronomie et la mixologie.

Après de nombreux voyages en Australie, au Japon et aux Etats-Unis, c'est à Londres que Chloë découvre l'univers passionnant du cocktail. C'est donc pendant ces 3 années d'expatriation qu'elle s'initia au lifestyle britannique, notamment marqué par la culture du thé et du gin Tonic. Cette culture l'accompagne en France et dans la suite de sa carrière de bartender.

L'entreprise célébrera ses un an en décembre 2021.



Pour en savoir plus

Site internet : <https://infuseme.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/spiceupyourdrink>

Instagram : https://www.instagram.com/infuse__me/

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/infuse-me/>

Contact Presse

Chloë Laigre

Téléphone : 0633834354

Email : info@infuseme.fr