



TRAVELLERS COCKTAILS



*Experimentat
Cocktail Club*

DISTRIBUÉS EN EXCLUSIVITÉ PAR LA MAISON DU WHISKY, DANS LES MINI-BARS DES HÔTELS DE L'EXPERIMENTAL GROUP, LES COCKTAILS TRAVELLERS COCKTAILS SONT DISPONIBLES DANS LES TROIS BOUTIQUES LA MAISON DU WHISKY RUE D'ANJOU, & FINE SPIRITS CARREFOUR DE L'ODÉON ET LA MAISON DU WHISKY RUE TIQUETONNE, AINSI QUE SUR WHISKY.FR À PARTIR DU 2 DÉCEMBRE 2021.

UNE COLLECTION DE COCKTAILS
PRÊTS-À-DÉGUSTER IMAGINÉE PAR
L'EXPERIMENTAL GROUP & LA
MAISON DU WHISKY.

Déguster un véritable cocktail de mixologie chez soi, c'est désormais possible avec Travellers Cocktails. Cette nouvelle gamme de cocktails en bouteilles a été imaginée par l'Experimental Cocktail Club en collaboration avec La Maison du Whisky.

TRAVELLERS COCKTAILS,
L'UNIVERS DE L'EXPERIMENTAL
COCKTAIL CLUB À DOMICILE.

« Paris », « Venezia » et « New York » : les trois premiers cocktails en bouteilles imaginés par La Maison du Whisky et l'Experimental Group sont une invitation au voyage. Ce sont en effet des cocktails emblématiques des villes où l'Experimental Group a ouvert ses hôtels. Paris, où tout a commencé il y a près de quinze ans, est naturellement à l'honneur avec un Orchard Keeper. Venise est aussi au rendez-vous avec un superbe Negroni, le cocktail apéritif par excellence. Le voyage se poursuit ensuite de l'autre côté de l'Atlantique, à New York, avec l'un des plus grands classiques, le célèbre Manhattan. Les cocktails prêts-à-déguster Travellers Cocktails se distinguent par la qualité des ingrédients qui entrent dans leur composition. Les spiritueux choisis sont produits par des distilleries incontournables distribuées par La Maison du Whisky. C'est notamment le

cas de Nikka, le pionnier du whisky japonais, qui est à la tête de deux distilleries. Mais aussi de la maison de calvados du Pays d'Auge Christian Drouin, des vermouths et du bitter artisanaux Del Professore, ou encore des bitters Scrappy's, très prisés des bartenders du monde entier.

TROIS COCKTAILS EMBLÉMATIQUES
REVISITÉS AVEC EXIGENCE
PAR LA MAISON DU WHISKY ET
L'EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB

Afin de répondre à l'exigence de transparence des trois fondateurs de l'Experimental Group et de La Maison du Whisky, tous les spiritueux entrant dans leur composition apparaissent en toutes lettres sur les étiquettes.

Enfin, élaborés exclusivement à base de spiritueux, ces cocktails ne sont pas soumis à une date limite de consommation. Après ouverture, ils peuvent être conservés au frais plusieurs semaines sans rien perdre de leur intensité aromatique.

TRAVELLERS COCKTAIL



TRAVELLERS COCKTAIL

LA MAISON DU WHISKY ET L'EXPERIMENTAL GROUP, UNE COLLABORATION FORTE DE SES EXPERTISES COMPLÉMENTAIRES

En France, la « mixologie » naît en 2007 avec l'ouverture de l'Experimental Cocktail Club. Fondé par Romée de Goriainoff, Olivier Bon et Pierre-Charles Cros, trois Montpellierains qui ont étudié dans le monde entier, « l'Expé » est le premier établissement parisien à proposer des cocktails, grands classiques et créations maison, composés d'ingrédients de qualité. Un mois après l'ouverture, ils se tournent vers La Maison du Whisky pour enrichir leur assortiment, d'abord de whiskies, dont



TRAVELLERS COCKTAIL

une large sélection de malts japonais, puis d'autres catégories, comme le mezcal ou le gin. L'Experimental Cocktail Club a depuis grandi pour devenir l'Experimental Group, qui opère des hôtels et des bars à cocktails dans le monde entier, prônant partout l'excellence.

Plus qu'un distributeur, La Maison du Whisky est un véritable créateur de gammes. Un savoir-faire qui remonte aux années 80 avec le lancement de la collection Artist et qu'elle

a encore démontré en dévoilant la gamme Version Française l'an passé. De son côté, l'Experimental Group, à l'origine du renouveau du cocktail en France, est reconnu à l'international pour son excellence en mixologie et hospitality. Forts de leurs expertises complémentaires, avec Travellers Cocktails, La Maison du Whisky et l'Experimental Group prolongent l'expérience de l'Experimental Cocktail Club à la maison grâce à des cocktails parfaitement équilibrés.



TRAVELLERS COCKTAIL

« PARIS », L'ORCHARD KEEPER TRAVELLERS COCKTAILS

50 CL, 23%
PVC 36 €

Profil : fruité et gourmand
Nez : orange amère, vineux avec des notes de cidre.
Bouche : suave, pommes acides enrobées de miel.
Finale : florale et herbacée avec la pomme qui persiste sur la longueur.



Composé de calvados Christian Drouin, de vermouth Del Professore Bianco, de miel et de Scrappy's Orange Bitters, l'Orchard Keeper n'est probablement pas le plus connu des cocktails de la gamme Travellers Cocktails.

Ce cocktail, qui donne la part belle à l'eau-de-vie normande, mérite pourtant d'être découvert ou redécouvert. Très expressif et élégant, il s'impose comme une ode au calvados.

Un nez irrésistible, une bouche dominée par la pomme, une finale tout en longueur : l'Orchard Keeper ne manque pas d'atouts pour séduire les amateurs.

« Pour représenter Paris, la ville où tout a commencé avec l'Experimental Cocktail Club, nous avons tout de suite pensé à un cocktail sur une base d'un spiritueux français qu'on apprécie particulièrement, le calvados de Christian Drouin. Cette maison est d'ailleurs liée à l'origine de cette recette de cocktail issue de l'ouvrage Cocktails en Normandie co-écrit par Jean-Paul Thomine, le responsable des bars du casino de Deauville. »
Maxime Potfer, l'Experimental Cocktail Club -
Olivier Bon, l'Experimental Group

Le tips du barman : Un zeste de citron apportera une jolie fraîcheur.

TRAVELLERS COCKTAIL

« VENEZIA », LE NEGRONI TRAVELLERS COCKTAILS

50 CL, 25%
PVC 39 €

Profil : fraîcheur et amertume.
Nez : agrumes, notes herbacées et pointe de gentiane.
Bouche : amertume encadrée par des notes d'orange sanguine.
Finale : fraîche sur les agrumes et les plantes aromatiques.



3 cl de Nikka Coffey Gin, 3 cl de vermouth Del Professore Rosso, 3 cl de Bitter Del Professore et 2 traits de Scrappy's Orange Bitters. Si la recette du Negroni, née en 1919 au Caffè Casoni à Florence, semble simple, elle est particulièrement exigeante, notamment dans le choix des ingrédients. Imaginé pour le comte Camillo Negroni, grand amateur d'Americano, qui souhaitait une version plus consée de son cocktail fétiche, ce drink considéré comme le roi de l'apéritif, séduit grâce à sa grande complexité et sa belle amertume. Quant au Negroni Travellers Cocktails, d'un équilibre remarquable, il s'impose aisément comme l'un des plus grands cocktails apéritifs.

« Cocktail emblématique de l'Italie avec sa teinte rouge caractéristique, le Negroni a été revisité avec le gin au profil très marqué par les agrumes de Nikka, une maison qui partage l'histoire de l'Experimental Cocktail Club depuis ses débuts. Une manière de rendre hommage aux recettes locales tout en explorant la grande diversité des spiritueux fins. »

Didier Ghorbanzadeh, La Maison du Whisky

Le tips du barman : Rien de tel qu'une tranche d'orange pour sublimer ce cocktail.

TRAVELLERS COCKTAIL

« NEW YORK », LE MANHATTAN TRAVELLERS COCKTAILS

50 CL, 33%
PVC 45 €

Profil : boisé et épicé.

Nez : clou de girofle, cerise rouge.

Bouche : puissante sur la cannelle, la griotte et le whisky.

Finale : légère amertume et fines notes boisées.



Vous pourrez lire de nombreuses histoires sur l'origine du Manhattan. Sa paternité est toutefois difficile à établir avec certitude. Mais une chose est sûre : la première recette de ce cocktail, qui s'impose comme une véritable icône américaine, a été publiée en 1884. S'il est généralement élaboré à partir de rye whiskey, celui de Travellers Cocktails est réalisé à partir de whisky Nikka Coffey Grain associé au vermouth Del Professore Rosso et à l'Aromatic Bitters, complété d'un trait de cerises amarena. En bousculant les codes, le Manhattan Travellers Cocktails risque fort de devenir un incontournable.

« Cette recette, réalisée avec un whisky japonais élaboré à base de maïs, exprime parfaitement la vision de l'Experimental Cocktail Club : retravailler les grands classiques avec les meilleurs spiritueux, en adaptant si besoin les proportions afin d'atteindre l'équilibre parfait, comme c'est le cas pour ce Manhattan. »

Pierre-Charles Cros, l'Experimental Group

Le tips du barman : Une cerise amarena en garnish pour les plus gourmands !