

# Grand Marnier®

MIXOLOGUE DEPUIS 1880

---

## MIXOLOGIE — — ET VERRERIE : À CHAQUE — COCKTAIL SON VERRE —

---

**U**n grand cocktail s'exprime aussi à travers la verrerie.

Avec ses délicates touches d'oranges amères exotiques, Grand Marnier® puise son inspiration et sa créativité dans le savoir-faire verrier pour présenter des créations de cocktails frais et intemporels. Grâce à sa base Cognac, Grand Marnier® fait office d'exception parmi les Triple Secs en apportant une richesse aromatique aux cocktails.

La maison iconique au spiritueux éponyme, célèbre l'art de la mixologie par le prisme du verre : comment le choisir, pour quelle recette et l'histoire qu'il raconte.

Le **Grand** Mai Tai

---



Le **Grand** Verbenita

---

Le **Grand** Crusta

---



# Le **Grand** Mai Tai

**e**n 1934, Victor Jules Bergeron, plus connu sous le pseudonyme Trader's Vic, ouvre son premier restaurant dans la baie de San Francisco, à Oakland. Véritable icône de la culture polynésienne, son restaurant devient vite réputé pour ses cocktails à base de rhum.

**Le Mai Tai n'apparaîtra que 10 ans plus tard, en 1944**, lorsque Victor Jules Bergeron fit goûter le cocktail à deux amis venus de Polynésie. En dégustant ce breuvage, ils s'exclamèrent « **Mai tai-roa ae** » - **le meilleur en polynésien** - donnant ainsi son nom à cette recette incontournable.

La recette a beaucoup évolué au cours des années en changeant d'ingrédients, de dosage ou de type de verrerie. **Grand Marnier®** apporte ici plus de complexité à un cocktail simple par le nombre d'ingrédients. Il est nécessaire de les diluer longtemps au moment du shakage pour laisser apparaître leurs vastes palettes aromatiques. Les cocktails de tendance tiki sont des cocktails extrêmement complexes.



---

LE CONSEIL DU MIXOLOGUE  
ROMAIN CHASSANG

LE **Grand** MAI TAI

---

« Ce verre bas a été choisi pour rappeler que le Mai Tai est un cocktail puissant et concentré, là où certains mixologues préfèrent utiliser des verres long drinks. La transparence du verre rehausse la modernité du cocktail plus traditionnellement servi dans un « mug tiki » en céramique.

Et si l'on ne dispose pas de ce format chez soi, un verre à whisky sera parfait. »

- 2,5 cl Grand Marnier® Cordon Rouge
- 4 cl Appleton Estate Signature Blend
- 2 cl jus de citron vert
- 1,5 cl de sirop d'orgeat

# Grand

# Le Grand Verbenita

**A**vec ses gravures verticales, la verrerie du cocktail Grand Verbenita ajoute une touche de sophistication à la recette, tandis que les décors horizontaux expriment le classicisme.

Le Grand Verbenita concentre les notes amères de pamplemousse rose et celles d'orange apportées par l'ajout de Grand Marnier® Cordon Rouge. La verveine s'associe particulièrement bien avec les arômes floraux du cognac au cœur de Grand Marnier® Cordon Rouge. Au moment du dressage, le verre à pied est sublimé par l'ajout d'un bloc de glace pur et transparent. Au contact de la lumière, le cocktail se pare de délicates teintes rosées.



---

LE CONSEIL DU MIXOLOGUE  
ROMAIN CHASSANG

LE **Grand** VERBENITA

---

« Ici c'est l'élégance et la technicité qui ont guidé le choix du verre pour cette recette plus communément servie dans des coupettes à champagne ou des verres à cocktails coniques. Pour pouvoir utiliser un bloc de glace pur, il est bien sûr préférable d'utiliser un verre aux rebords suffisamment hauts pour limiter les mouvements. Le pied permet d'éviter de réchauffer le cocktail avec la chaleur des mains.

Les gravures finement travaillées font quant à elles écho au style de verrerie du début du XX<sup>ème</sup> siècle et ainsi à la démocratisation des cocktails en Europe de 1900 à 1950.

Et si l'on ne dispose pas de ce format chez soi, un verre à vin de petite contenance sera tout à fait approprié. »

- 4 cl Grand Marnier® Cordon Rouge
- 2 cl Citron vert pressé
- 2 cl Sirop de pamplemousse rose
- 2 cl Infusion légère à la verveine

# Grand

# Le Grand Crusta

Le Brandy Crusta est un cocktail emblématique des années 1850 à base de cognac. Originellement servi dans un verre short drink, **ce twist à base de bergamotte et de pamplemousse en remplacement du classique jus de citron**, appelé ici Grand Crusta, garde toute la typicité de ce qui a donné le nom du cocktail. Il est servi dans un grand verre façon piscine, décoré d'un glaçage de sucre très graphique.

Le verre utilisé fait écho à l'esthétique du cocktail créé en 1850. Habillé d'un glaçage vertical et d'un zeste irrégulier, des lignes se dessinent, renforçant l'élégance du cocktail en allégeant l'effet ballon d'un grand verre à vin. **L'utilisation de Grand Marnier® Cordon Rouge est légitimée par la présence de l'ingrédient principal de la recette initiale : le cognac.**



LE CONSEIL DU MIXOLOGUE  
ROMAIN CHASSANG

LE **Grand** CRUSTA

« Le verre piscine est souvent associé aux cocktails low ABV par les professionnels du bar. Il a révolutionné la perception des boissons depuis la renaissance du cocktail à l'aube des années 2000. Son format permet ici de moderniser la présence d'un glaçage sur un cocktail d'inspiration vintage tout en l'inscrivant dans une intemporalité nouvelle.

Et si l'on ne dispose pas de ce format chez soi, un verre ballon ou un tumbler sauront remplir les mêmes fonctions. »

- 4 cl Grand Marnier® Cordon Rouge
- 4 cl Thé Earl Grey
- 10 cl Soda pamplemousse rose
- Rim à la bergamote
- Zeste de citron jaune

# Grand

## À PROPOS DE ROMAIN CHASSANG

Issu d'une famille de restaurateurs, Romain Chassang travaille depuis près de **16 ans** dans le monde du **bar et de la mixologie**. Après plusieurs années passées dans différents bars français pour parfaire son **savoir-faire mixologique**, il devient consultant en 2005 pour de nombreuses marques et établissements à travers le monde. En 2016, il crée l'agence **Faux Rêveur**, agence de marketing stratégique et opérationnel entièrement dédiée au secteur des vins & spiritueux et de la boisson en général.

## À PROPOS DE GRAND MARNIER®

Grand Marnier® est une liqueur à base de cognac et d'oranges amères exotiques. Cet assemblage inimitable est élaboré à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par Louis-Alexandre Marnier Lapostolle. Un succès qui ne se dément pas, et s'exporte au-delà des frontières de l'hexagone, comme aux États-Unis, où la recette de la Grande Margarita devient une véritable référence en mixologie. Aujourd'hui, propriété du Campari Group, la liqueur Grand Marnier® est vendue à travers le monde et distribuée en France par Campari France.

Plus d'informations sur <https://grandmarnierexperience.fr> et <https://www.campari.com/fr>

# Grand Marnier®

MIXOLOGUE DEPUIS 1880

CONTACTS MÉDIAS | **rpca** |

Lucie Barragan - l.barragan@rpca.fr  
Diane Boutteville - d.boutteville@rpca.fr  
Cécile Debrie - c.debrie@rpca.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.