



UN AIR DE MÉDITERRANÉE

L'APÉRITIF ESTIVAL FEVER-TREE EN COLLABORATION
AVEC GIN 44°N & LES NIÇOIS



©Maëva Lafont

Toutes les SAVEURS ET ARÔMES DE LA MÉDITERRANÉE dans un coffret

La Méditerranée, ses eaux d'un bleu azur limpide, son ciel infini sans l'ombre d'un nuage, son atmosphère paisible et ensoleillée, ses plantes de la garrigue et ses terrasses ombragées... Voilà une destination qui fait rêver, invitant à se remémorer de délicieux instants de farniente ou à planifier ses prochaines vacances ! Pour s'accorder une pause bien méritée, Fever-Tree, la marque qui réinvente la mixologie, a imaginé un coffret baptisé « Un air de Méditerranée », en collaboration avec la distillerie grasse Gin 44°N et l'épicerie Les Niçois. À l'intérieur, tout le nécessaire pour préparer un apéritif estival autour du célèbre cocktail qu'est le Gin Tonic et de quelques gourmandises. On entend déjà le chant des cigales !

UN CONCENTRÉ DE MÉDITERRANÉE

dans un coffret **QUI FLEURE BON L'ÉTÉ**

Pensé pour célébrer l'été, ce coffret renferme quelques-uns des essentiels de l'apéritif à la méditerranéenne. On l'appréciera dès le premier regard avec son bleu ciel, qui évoque le ciel et la mer, mais aussi son jaune lumineux en référence aux mimosas ou aux citronniers, qui s'épanouissent au soleil. À l'intérieur : **une bouteille de Fever-Tree Mediterranean Tonic Water**, le mixer au thym citron et au romarin, qui transporte instantanément en Provence, **un sublime flacon contenant du Gin 44°N**, le premier à être distillé sur la Côte d'Azur ainsi que **des produits d'épicerie fine du spécialiste de l'apéritif Méditerranéen Les Niçois**, déclinant les saveurs emblématiques de la Riviera. Soit tout ce qu'il faut pour préparer un Gin Tonic rafraîchissant à déguster accompagné de petites gourmandises aux saveurs provençales.



RECETTE DU GIN TONIC À LA MÉDITERRANÉENNE

- 1/4 de Gin 44°N
- 3/4 de Fever-Tree Mediterranean Tonic Water
- Un zeste de citron
- Des glaçons
- Et quelques saveurs provençales signées Les Niçois en guise d'accompagnement

FEVER-TREE MEDITERRANEAN *Tonic Water* : **LE MIXER À L'ACCENT PROVENÇAL**

Le coffret « Un air de Méditerranée » regorge de surprises, à commencer par **le mixer Fever-Tree Mediterranean Tonic Water**. Unique en son genre, il associe de l'eau de source, de la quinine de qualité supérieure, provenant des *fever trees* de la République Démocratique du Congo, ainsi que des huiles essentielles de fleurs, de fruits et d'herbes aromatiques typiquement provençales, cultivés sur les rives du bassin méditerranéen. **Thym citron et romarin, en particulier, lui confèrent une incroyable légèreté, doublée d'un parfum floral délicat, qui sauront mettre en lumière toutes les subtilités d'un spiritueux haut de gamme.**

GIN 44°N : *le spiritueux inspiré par l'univers* **DE GRASSE ET DE SES PARFUMS**

Deuxième surprise de ce coffret : **une bouteille de Gin 44°N**, spiritueux résolument premium, aux tonalités uniques d'agrumes et de fleurs. Élaboré par la distillerie Comte de Grasse installée dans la ville éponyme, berceau mondial de la parfumerie, il est né du mariage entre approche scientifique et esprit poétique. **Alliant savoir-faire des techniques de pointe de l'industrie de la parfumerie, il décline des plantes du terroir local** : cade, rose centifolia, immortelle, orange amère et mimosa pour ne citer que quelques-uns de ses 22 botaniques. De quoi révéler une palette aromatique complexe et délicate, **alternant des notes fraîches et iodées, boisées et florales, poivrées et épicées.**



LES NIÇOIS : *des mets apéritifs* **FAÇON NISSA LA BELLA**

Enfin, pour accompagner son Gin Tonic de quelques gourmandises à grignoter et toujours dans un esprit 100% Méditerranée, le coffret comprend une **sélection de trois produits d'épicerie, imaginés par Les Niçois**. Cette marque au nom sans équivoque, à l'esprit plein de légèreté et de malice, met à l'honneur les saveurs de la région : **Tartinable figue olive de Tonton Pitou** à déguster en toast ou pour accompagner vos fromages. **Mini-focaccias au zaatar de Mamie Colette** à savourer nature ou avec une garniture ; **Noix de cajou caramélisées fleur de sel de Tonton Pitou** à picorer pour accompagner le tout. La signature des Niçois ? Le Sud c'est Mieux !

FEVER-TREE *ou la révolution* DE LA MIXOLOGIE

Fever-Tree et ses partenaires ont souhaité présenter dans ce coffret ce qui se fait de meilleur. Et c'est sur cette même démarche que la marque de mixers se fonde depuis sa création en 2005. Pour créer ses boissons aux saveurs inédites, sans additifs artificiels, elle est partie à la recherche des meilleurs ingrédients aux quatre coins de la planète : du gingembre à la quinine, en passant par les fruits, plantes et herbes les plus aromatiques. Ainsi, ses collections de tonics, gingers et autres mixers réinventent la façon de préparer comme de déguster des cocktails, séduisant les bartenders et les chefs les plus réputés dans le monde entier.



UN AIR DE MÉDITERRANÉE

L'APÉRITIF ESTIVAL SIGNÉ FEVER-TREE EN COLLABORATION AVEC GIN 44°N ET LES NIÇOIS

PVC : 89.90€

Édition limitée disponible à partir de juin

À retrouver sur le site whisky.fr et dans les boutiques La Maison du Whisky

TÉLÉCHARGER LES VISUELS ET FICHES TECHNIQUES

Réseaux sociaux

@fevertreefrance - @44ngin - @lesnicois

Contact presse : Zmirov Communication

Alice Innocenti - alice.innocenti@zmirov.com - 07 61 27 03 22
Tiphaine Edgar-Bonnet - t.edgarbonnet@albineco.com - 06 61 86 54 00

À propos de Fever-Tree

L'aventure Fever-Tree démarre en 2004. Deux Britanniques, Charles Rolls, ancien PDG de Plymouth, un gin devenu une référence en Angleterre, et son associé et ami, Tim Warrillow, se passionnent pour le gin premium. L'époque marque l'émergence d'une nouvelle catégorie de spiritueux haut de gamme aux profils aromatiques diversifiés et aux recettes réalisées à partir des meilleurs ingrédients. En 2005, ils créent Fever-Tree en s'appuyant sur une formule simple : si votre cocktail est composé aux 3/4 de mixers, choisissez les meilleurs ! Des recettes sans alcool, de qualité, pensées pour accompagner, relever ou mettre en valeur les saveurs de spiritueux premium. Sourçant les meilleurs ingrédients aux 4 coins de la planète, Fever-Tree propose une gamme de mixers de haute qualité, aujourd'hui plébiscitée par les plus grands bartenders et chefs du monde.

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