



Hennessy

CRAVAN

CRAVAN & HENNESSY

En collaboration avec
la Maison **Hennessy**, la
Maison de cocktails
CRAVAN revisite
l'emblématique
cocktail Boulevardier
en bouteille !



CRAVAN lance le Boulevardier, son premier cocktail en bouteille au cognac, décliné en deux versions : Hennessy X.O ou Hennessy V.S.

Quelques mois après son ouverture, CRAVAN est devenu une adresse singulière qui propose de renouveler les codes traditionnels du cocktail. Son fondateur et directeur artistique Franck Audoux a élaboré à quatre mains avec le Maître Assembleur de Hennessy, Renaud Fillioux de Gironde, un cocktail en bouteille avec la Maison de cognac.

Le Boulevardier, recette classique qui revisite le traditionnel cocktail Negroni, a été pensé dans le plus grand respect des cognacs Hennessy qui en sont l'ingrédient principal. Nouveau dans la gamme de cocktails en bouteille de la Maison CRAVAN, il se décline en deux versions : au Hennessy X.O ou au Hennessy Very Special.



Résultant d'un travail minutieux, la création faite à partir de Hennessy X.O pousse le curseur aromatique en révélant les notes d'orange et de cacao du cognac en les associant à un apéritif à base de vin créé par CRAVAN. Une rondeur et une gourmandise aromatique qui en font un cocktail de dégustation. Concernant la recette élaborée avec le Hennessy Very Special, la fraîcheur du cognac révèle une version plus vive et florale.

Le rapprochement de savoir-faire est au cœur de toutes les créations de Franck Audoux. Et le travail d'assemblage de Renaud Fillioux de Gironde, Maître Assembleur de la Maison Hennessy fait des cognacs Hennessy des spiritueux remarquables.

Les cognacs Hennessy, élaborés à partir de vin, se caractérisent par leurs arômes naturels ronds et complexes, offrant une versatilité propre. Que ce soit dans des recettes classiques, des créations singulières ou de simples « mix drinks », les cognacs Hennessy sont reconnus dans le monde du cocktail.

CRAVAN propose une gamme de cocktails prêts à servir regroupant aussi bien des recettes classiques que des recettes « signatures ».

« Ces cocktails en bouteille, c'est une manière d'avoir toute l'expertise de CRAVAN chez soi », dit Franck Audoux. « Ce sont des cocktails conçus spécialement pour ce mode de consommation. À déguster frais, dans des verres frais. »



Les deux versions du Boulevardier peuvent se déguster sur place au troisième étage de la Maison CRAVAN, dans un espace confidentiel, au même titre que le Cherche-Midi, un cocktail craft composé d'Hennessy Very Special et de cordial de cidre qui révèle des notes de pomme.

Les cocktails en bouteille sont vendus chez CRAVAN, sur www.cravanparis.com et à la boutique des visites Hennessy à Cognac.



Jérémy Auger,
Chef Barman chez CRAVAN



Bouteille Boulevardier, au Hennessy X.O, 50cl, 70€, au Hennessy Very Special, 50cl, 35€. À déguster sur place et à emporter.

Bouteille Cherche-Midi, servie au verre, au Hennessy Very Special, 20€. À déguster sur place, au 3^{ème} étage.

CRAVAN, 165 boulevard Saint-Germain, 75006 Paris, ouvert du mardi au vendredi de 17h à 1h et le samedi de 12h à 1h.



À propos de CRAVAN

CRAVAN, ouvert en juin 2023 en plein cœur du quartier historique de Saint-Germain-des-Prés, est un lieu protéiforme où se mélangent les courants et les références. Chez CRAVAN, l'art du cocktail coexiste avec une offre variée de food. Cet établissement de 4 étages, dont le bâtiment date du 17^e siècle, incarne l'univers CRAVAN: la dualité, le contraste, l'héritage et la nouveauté...

À propos de la Maison Hennessy

Leader du cognac, la Maison Hennessy rayonne à travers le monde depuis plus de 250 ans grâce à son savoir-faire d'exception. Née de l'esprit visionnaire de son fondateur Richard Hennessy, la marque est présente dans plus de 160 pays. Ancrée au cœur de la Charente, la Maison Hennessy est également un acteur économique régional engagé. Le succès et la longévité de la Maison reposent sur la qualité de ses cognacs, issus d'un processus unique de transmission du savoir-faire entre les générations.

Première Maison de spiritueux à être certifiée ISO 14001 en 1998, Hennessy compte sur sa capacité d'innovation et le soutien de ses partenaires pour préserver son terroir d'exception. Fleuron du Groupe LVMH, la Maison Hennessy est un acteur majeur du commerce international français. En exportant une grande part de sa production, elle participe du rayonnement de l'Hexagone dans le monde.



Jérémy Auger,
Chef Barman chez CRAVAN

CONTACTS PRESSE

MAISON HENNESSY

Fatima El Allaly - 06 73 51 38 91 - felallaly@hennessy.fr

Guillaume Carré - 06 33 51 47 69 - gcarre@hennessy.fr

AGENCE DM MEDIA

Andrea Borrmann - andrea@dmmediapr.com

Clément Déculty - clement@dmmediapr.com

Agence TACT.pour CRAVAN

Guillaume Salmon - guillaume@tactpr.fr

Elsa Salmon - salmonelsa@gmail.com

Photographie

@Alice Fenwick

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