



EN JUIN, HENDRICK'S GIN OUVRE LES PORTES DE «THE GRAND GIN HOTEL»  
À PARIS, POUR UNE PLONGÉE INÉDITE AU COEUR DE L'INSOLITE.



Hendrick's Gin met Paris en ébullition en ouvrant pour la première fois les portes de « The Grand Gin Hotel ». L'univers atypique du plus unusual des gins se dévoile pour un séjour sensoriel inattendu, exceptionnellement accessible en soirée, les 13, 14 et 15 juin 2022.



### UNE RÉVÉLATION HÔTELIÈRE UNIQUE



Pendant trois soirées, du 13 au 15 juin 2022, Hendrick's prend possession de la Fondation Dosne-Thiers place Saint-Georges, dans le 9<sup>e</sup> arrondissement. Ce bijou architectural de style Louis XVI, habituellement si secret, se transforme pour l'occasion en un temple hôtelier délicieusement décalé, réservé à tous les fervents adeptes du gin écossais 5 étoiles : si les dieux habitent l'Empyrée, et les célébrités le Ritz, c'est bien au « The Grand Gin Hotel » que les curieuses et les curieux se donneront rendez-vous.



### UNE ODYSSEE MULTISENSORIELLE SURPRENANTE

Du lobby au bar, des chambres au patio, « The Grand Gin Hotel » est une invitation à pénétrer dans le monde secret de la création d'Hendrick's, en se laissant guider par sa seule soif de découverte. À chaque espace, un nouvel univers à explorer, incarnant l'une des nombreuses facettes du plus original des gins. Une expérience immersive et interactive à travers ses expérimentations botaniques, échappées de l'imagination bouillonnante de sa maître-distillatrice, Lesley Gracie, et de sa maîtrise de l'art de l'alchimie.

De la live music dans les oreilles, un décor very scottish dans les yeux, des essences de concombre et de pétales de rose sur le palais : en poussant la porte de « The Grand Gin Hotel », ce sont tous les sens qui seront conviés à une escale comme aucune autre, isn't it ?



### LE GOÛT DE L'INSOLITE

Au royaume du gin, les cocktails sont rois. Au fil de leurs pérégrinations, les passionnés de mixologie pourraient compter sur la passion jamais démentie d'Hendricks pour les accords liquides de haut vol. Aux commandes de ces trois soirées d'exception, des Bartenders d'établissements parisiens reconnus parmi les 100 meilleurs bars du monde\* : Guillaume Quenza, co-fondateur de Fréquence, l'expert des remix spiritueux et musicaux, et Hyacinthe Lescoët, co-fondateur de The Cambridge Public House, le plus british des bars à cocktails de la capitale.

Fréquence proposera trois créations originales hautes en saveurs :

- **Orbium Tonic By Fréquence** : Bitter Fusetti, vinaigre au citron, eau gazeuse et Hendrick's Orbium.
- **Madame Gracie** : cardamome, verjus, soda de pamplemousse et gin Hendrick's.
- **Bennett Style** : noix de coco, camomille, schochu et Hendrick's Neptunia.

The Cambridge Public House dévoilera trois nouvelles compositions, aussi aromatiques qu'exotiques :

- **Flora** : jasmin, vermouth blanc, umeshu et Hendrick's Neptunia.
- **Luminous** : rhubarbe, rose, London Essence Pomelo & Pink Pepper Tonic et gin Hendrick's.
- **Underwater** : kombu, argile, argousier et Hendrick's Orbium.

Des virtuoses du shaker et des recettes totalement inédites qui promettent un dédale de saveurs aussi futées qu'affûtées. To gin or not to gin, telle n'est plus la question : dans l'univers du cocktail, « The Grand Gin Hotel » est définitivement l'événement incontournable de la saison !

\* Selon le classement 2021 de The World's 50 Best Bars



### THE GRAND GIN HOTEL

FONDATION DOSNE-THIERS – 27, PLACE SAINT-GEORGES, PARIS 9<sup>E</sup>

Accès : métro Saint-Georges (ligne 12)

Les 13, 14 et 15 juin 2022 – de 18h30 à 00h30

[Informations et réservations en cliquant ici](#)

### HENDRICK'S

#### À PROPOS

Élaboré de manière artisanale dans le petit village de Girvan en Écosse par la maître distillatrice Lesley Gracie, Hendrick's est le seul gin infusé aux essences de concombre et aux pétales de rose. Hendrick's est d'abord le fruit unique du mariage de deux alambics très rares et anciens : le Carter-Head et le Bennett Still. L'alliance de onze plantes botaniques sélectionnées avec soin à travers le monde (coriandre, baies de genièvre, angélique, écorces de citron...) est distillée dans chacun de ces alambics. La combinaison harmonieuse de ces deux distillats donne naissance à un gin particulièrement doux et floral. Mais c'est par l'ajout d'un délicieux duo d'infusion qu'Hendrick's tire tout son caractère insolite : les pétales de rose et le concombre ; offrant ainsi un profil exceptionnellement frais, ainsi qu'un subtil équilibre des saveurs.

#### CONTACTS PRESSE SOWINE

Laura Bounie – [laura@sowine.com](mailto:laura@sowine.com) – 01 86 90 03 62

Elise Frappier – [elise@sowine.com](mailto:elise@sowine.com) – 06 34 39 04 37