

(F)EAT. by Hennessy V.S

LE COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL ET LE CHEF XAVIER PINCEMIN S'ASSOCIENT POUR OUVRIR « (F)EAT BY HENNESSY V.S. », RESTAURANT ÉPHÉMÈRE ALLIANT STREET-FOOD ET MIXOLOGIE, EN PLEIN CŒUR DE PARIS.

Cet automne, du 22 septembre au 4 octobre 2022, les foodies parisiens pourront découvrir un nouveau lieu entièrement imaginé par la maison de cognac Hennessy, et y déguster un menu sur-mesure exclusif élaboré par le chef reconnu Xavier Pincemin.



(F)EAT, UNE ADRESSE SINGULIÈRE

En plein cœur du 9^e arrondissement, rue du faubourg Montmartre, ce restaurant aux allures chics et urbaines proposera un véritable featuring* dans l'assiette, à mi-chemin entre gastronomie et street-food.

Réparti sur deux étages, le lieu éphémère propose différentes ambiances, toutes imaginées pour trois expériences de dégustation :

- ❖ Un bar pour déguster une carte de cocktails originaux au cognac Hennessy Very Special, créés spécialement par Yonni André Bella Ola, bartender de l'établissement Rio Dos Camaraos, qui pourront s'accompagner de quelques plats.
- ❖ Le restaurant, sur réservation uniquement, permet d'explorer les créations culinaires du chef Xavier Pincemin à travers un menu en food-pairing sur-mesure (70€). La table du chef y accueillera tous les soirs les amis de la Maison et du chef.
- ❖ Un espace en sous-sol pour prolonger la soirée et déguster un dernier cocktail à base de Hennessy V.S.



* mélange

XAVIER PINCEMIN, UN CHEF RECONNU

Xavier Pincemin est l'un des chefs les plus réputés de sa génération. Depuis sa victoire de la saison Top Chef 2016, il a fait ses preuves et affirmé sa personnalité culinaire. Il est aujourd'hui à la tête de deux restaurants : Le Pincemin et le Lafayette à Versailles. Ses inspirations se retrouvent dans les assiettes du restaurant (F)EAT, à travers une expérience gustative créative, aux confins de la street-food et de la gastronomie.



L'ADN de ce lieu nouveau est à la croisée de toutes les influences communes, partagées entre la Maison Hennessy et le chef Xavier Pincemin. Un featuring dans tous les sens du terme : des assiettes - via des combinaisons et un savoir-faire culinaire -, aux verres - via des ingrédients étonnants mixés au cognac Hennessy V.S.

(F)EAT. by Hennessy V.S

INFORMATIONS PRATIQUES

- ❖ (F)EAT by Hennessy V.S. - 43 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris
- ❖ Ouverture du 22 septembre au 4 octobre 2022 - à partir de 19h00
- ❖ Réservation sur Vice.fr
- ❖ Formule à 70€ comprenant 1 entrée, 1 plat, 1 dessert & 2 cocktails Hennessy V.S.



À PROPOS DU COGNAC HENNESSY V.S

Le Cognac Hennessy Very Special est l'un des cognacs les plus vendus au monde. Essen-tiellement élevé en fûts de chêne neufs, il conserve sa fraîcheur et son parfum. Au nez, un parfum frais d'amande grillée et de sucre roux, complété par les arômes subtils du fruit de la vigne. En bouche, son intensité aromatique se traduit par un palais riche et crémeux laissant découvrir une dimension vanillée, le tout arrondi par une note fraîche et florale.

Hennessy Very Special révèle son caractère urbain par le biais de collaborations avec des artistes créant pour la Maison des éditions limitées chaque année.

Hennessy Very Special se déguste seul, avec des glaçons ou en cocktail pour révéler la vivacité de ses arômes.



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. Elle exporte 99 % de sa production et participe au rayonnement de l'Hexagone dans le monde.

