



Massenez®  
L'ESPRIT DU LUXE  
150 ANS

8

GOLDEN EIGHT  
RECETTES COCKTAILS



## DISTILLERIE MASSENEZ®

since 1870

### L'esprit du luxe

Née en 1870 dans le Val de Villé, en Alsace, la Distillerie Massenez se fait le symbole de l'élégance de la modernité... Reconnue dans le monde entier pour la qualité de ses eaux-de-vie, crèmes et liqueurs, la Distillerie Massenez est présente dans les plus beaux bars, palaces, restaurants, compagnies aériennes et épiceries fines. Primée dans les plus grands Concours Internationaux, Massenez se distingue par sa finesse. Des bouteilles luxueuses aux flûtes traditionnelles, Massenez a su garder son authenticité, tant dans le flacon que dans la méthode de distillation.

### 150 ans plus tard...

L'année 2020 marque les 10 ans de présidence de Bernard Baud qui, aux côtés d'Elodie Naslin, Directrice Marketing, donnera une impulsion nouvelle à la Distillerie Massenez, tout en conservant l'identité alsacienne de la Maison. Leur stratégie d'innovation, à la fois novatrice et glamour, permet d'affirmer la légitimité de la Distillerie Massenez dans le monde des spiritueux mais aussi celui très prisé des cocktails, avec de fidèles partenariats dans la gastronomie et la mixologie contemporaine.

### L'innovation, dans l'ADN Massenez

En une décennie, dotée d'un nouveau souffle, la Distillerie Massenez va s'imposer comme instigatrice de tendances à travers de nombreuses innovations marquantes : en 2011, les concentrés de cocktails Miss Massenez, conçus pour faciliter la préparation des cocktails sans déroger à la qualité, permettent de toucher un nouveau public et de féminiser l'image du digestif et des cocktails, traditionnellement masculine. En 2016, la Distillerie Massenez bouscule les codes et passe pour la première fois du verger au potager avec ses distillats et liqueurs de Concombre, Piments d'Espelette, Cèpes, Ail, Basilic... Baptisée Garden Party®, cette gamme unique au monde, primée lors de nombreux Concours d'Innovation, fait le bonheur à la fois des mixologues et des grands chefs. Un an après, en 2017, elle crée la liqueur de Poire Golden Eight® qui devient rapidement un des best-seller de la Maison et vient poser la 1<sup>ère</sup> pierre des « Trésors Massenez », une gamme de liqueurs d'exception. En 2020, pour fêter les 150 ans de la distillerie, la liqueur Dom Pacello Royal Orange® est dévoilée, emportant cet anniversaire dans son sillage paradisiaque et puissant d'agrumes. Enfin, en 2022 naît Djebenah Buna®, une liqueur de Café unique réalisée en collaboration avec Vincent Ballot, Meilleur Ouvrier de France Torréfacteur qui vient compléter le triptyque fondateur des Trésors Massenez.

# PIERRE BOUERI

Mixologiste Professionnel

Connu dans l'univers de la mixologie depuis plus de 25 ans, Pierre Boueri est un incontournable de ce milieu.

Formateur pour le groupe George V, Barrière, Club Med, Pernod Ricard... manager de prestigieux bars à Miami et New-York, ou encore Chef Barman pour le groupe Disney à Paris et à Orlando...

Sa facilité créatrice et sa passion lui ont ouvert les portes des plus beaux établissements, dans le monde entier.

C'EST DANS  
LES ANNÉES 2000  
QUE CET AVENTURIER  
DES COCKTAILS CROISE  
LA ROUTE DES  
GRANDES DISTILLERIES  
PEUREUX-MASSENEZ...



Un challenge l'intéresse, et non des moindres : comment faire redécouvrir les eaux-de-vie, crèmes & liqueurs de fruits, à travers des cocktails tendances ?

Après avoir imposé Griottines® dans l'univers du bar, il crée toutes les cartes cocktails du groupe Peureux et écrit les célèbres recettes cocktails Miss Massenez.

Le début d'une belle aventure, qui s'écrit au fil des jours et des innovations des Grandes Distilleries Peureux-Massenez !

# DAVID PALANQUE

MOF Barman 2018 

Diplômé d'une école de Bar à Londres, David Palanque forge son expérience pour le monde du bar dans les grands bars de palaces parisiens puis sur la Côte d'Azur où il officie actuellement au célèbre Harry's Bar de Cannes.

CONSÉCRATION  
FINALE EN 2018 AVEC  
L'OBTENTION DU  
TITRE DE MEILLEUR  
OUVRIER DE FRANCE  
BARMAN, DISTINCTION  
ACTUELLEMENT DÉTENUE  
PAR SEULEMENT...  
7 PROFESSIONNELS DU  
BAR !



David se lie d'amitié professionnelle avec Pierre Boueri - Mixologiste des Grandes Distilleries Peureux-Massenez - rencontré à Singapour, et tombe amoureux de la divine liqueur Golden Eight® qui l'amènera au sommet des plus grandes compétitions cocktails du monde. "El Maestro" du cocktail et un Ambassadeur des Trésors Massenez !

*Ses notes de vanille et de caramel, son eau-de-vie de poire de plus de 8 ans d'âge qui la compose, la rendent incontournable... Golden Eight® est tout simplement exceptionnelle et unique !*



À DÉGUSTER PURE  
OU EN COCKTAILS



## FROM FRANCE WITH LOVE

BY PIERRE BOUERI

Dans un shaker, déposer les glaçons  
puis verser :

- 4 cl de **Golden Eight**®
- 2 cl de cognac Camus®
- 4 cl de jus d'orange

Shaker et verser dans un verre short  
drink. Décorer avec une brochette de  
Griottines®.



## GOLDEN GOAT

BY DAVID PALANQUE 

Dans un shaker, déposer les glaçons  
puis verser :

- 3 cl de **Golden Eight**®
- 3 cl d'eau-de-vie de Framboise  
Sauvage Massenez
- 5 cl de jus de fruits de la passion
- 2 cl de purée de framboise
- 3 cl de jus de cranberry
- citron Combava râpé sur le cocktail

Shaker et verser dans un verre  
fantaisie. Décorer avec des feuilles  
de menthe.

## GOLDEN PASSION

BY PIERRE BOUERI

Dans un shaker, déposer les glaçons et verser :

- 5 cl de **Golden Eight**®
- 5 cl de jus de maracuja

Shaker et verser dans un verre long drink.

Vaporiser avec le spray Butternut Garden Party®.



## PEAR TO PEAR BY DAVID PALANQUE 🇫🇷

Dans un shaker piler une tranche de gingembre, remplir de glace et verser :

- 3 cl de whisky The Sexton
- 3 cl de **Golden Eight**®
- 1 cl de jus de citron

Frapper puis verser dans un tumbler sur clear ice ou rempli de glaçons. Décorer avec quelques lamelles de gingembre montées en éventail et une Griottines®.





## GOLDEN EXPRESSO BY PIERRE BOUERI

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser : 4 cl de **Golden Eight**® et 1 expresso.  
Shaker et verser dans un verre short drink. Décorer avec une brochette de Griottines®.  
Astuce : pour une version dessert, ajouter de la crème chantilly.

## L'ÎLE AUX TRÉSORS

BY DAVID PALANQUE

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser :

- 2 cl de rhum Marlin Spike
- 3 cl de **Golden Eight**®
- 8 cl de jus de fruits de la passion
- 1 cl de sirop de falernum

Frapper puis double filtrer dans un verre à pied fantaisie. Déposer sur le cocktail, 2 cl de Rhum Marlin Spike infusé à la fleur de pea tea butterfly en float. Vaporiser généreusement d'Absinthe Un Peureux® à la surface du cocktail. Décorer avec un fruit de la passion.

 A bottle of Golden Eight Pear Liqueur is shown next to a glass filled with the L'Île aux Trésors cocktail. The glass has a thick layer of foam and is topped with a slice of orange and a cherry. Two halves of a passion fruit and a jar of Griottines are also visible.

## CHAT D'OR BY PIERRE BOUERI

Dans un verre à pied, déposer 1 glaçon puis verser : 2 cl de **Golden Eight®**, 4 cl de nectar de pêche et 8 cl de crémant du Jura (sec). Déposer une brochette de Griottines® sur le verre.



## PAOLINA

BY DAVID PALANQUE 

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser :

- 3 cl de Dom Pacello Royal Orange®
- 1 cl de liqueur de Fleur de Sureau Massenez
- 2 cl de **Golden Eight®**
- 5 cl de jus de pomme
- 3 cl de jus de fruits de la passion

Frapper puis double filtrer dans un verre à cocktail, puis ajouter un espuma directement jusqu'à la surface du cocktail. Décorer avec une brochette de Griottines® et râper un zeste de citron vert.



## FEUILLE D'AUTOMNE

BY PIERRE BOUERI

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

- 2 cl de **Golden Eight**®
- 2 cl de liqueur de Châtaignes Massenez
- 2 cl de vodka Perfect 1864®
- 8 cl de jus de maracuja

Shaker et verser dans un verre long drink.



## MASHA

BY DAVID PALANQUE

Dans un shaker suffisamment

rempli de glace, verser :

- 2,5 cl de Dom Pocollo  
Royal Orange®
  - 2 cl de **Golden Eight**®
  - 2 cl de liqueur de Café  
Djebenah Bunda®
  - 2 cl de café expresso  
(ristretto)
  - 0,5 cl de sirop de vanille
- Frapper puis double filtrer dans  
un verre à cocktail. Râper de  
la fève de tonka sur le cocktail.  
Décorer avec une brochette de  
Griottines®.



## MOON BOOTS

BY PIERRE BOUERI

Dans un shaker, déposer les glaçons puis verser :

- 2 cl de Pvrple Gin®
- 2 cl de **Golden Eight**®
- 1 cl de liqueur Garden Party® Piment d'Espelette
- 8 cl de jus de fraise

Shaker et verser dans un verre fantaisie.



## GOLDEN EYE

BY DAVID PALANQUE 

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser :

- 4 cl de Mezcal Convite
- 2,5 cl de **Golden Eight**®
- 0,5 cl de liqueur de Gingembre Massenez
- 0,5 cl de sirop d'agave
- 2 cl de jus de citron

Frapper puis double filtrer dans un verre old fashioned rempli de glace. Déposer une écume de cassis au citron & gingembre sur la surface du verre (avec du volume de préférence). Décorer avec une poire déshydratée et quelques Cassis Peureux®.



# Massenez®

L'ESPRIT DU LUXE  
150 ANS

1, ZI DU HAECHY - 67220 DIEFFENBACH-AU-VAL - FRANCE

+33 (0)3 88 85 62 86 - MASSENEZ.COM



Imprimé sur du **papier 100% recyclé** issu de forêts gérées durablement, respectueuses de l'environnement, socialement bénéfique et économiquement viable.



2022 Détail disponible sur demande. Responsable de la publication : Élodie Naslin. Maquette et mise en page : Élise Pourchet.  
Crédits photos : Distilleries Peureux - Élise Pourchet, Shortcut - Éric Mercier.

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