



DJEBENAH BUNA®

LA CÉRÉMONIE DU CAFÉ

LIQUEUR DE CAFÉ

GRAND CRU ÉTHIOPIE



DISTILLERIE MASSENEZ

Présente dans les plus beaux palaces, bars et restaurants du monde entier, la Distillerie Massenez est reconnue pour la qualité de ses Eaux-de-Vie, Crèmes & Liqueurs de fruits, depuis 1870.

Née en 1870, située dans le Val de Villé, en Alsace...

La Maison Massenez, toujours en quête d'excellence, vous invite à découvrir « **les Trésors Massenez** »... Avec les somptueuses Liqueurs Golden Eight®, Dom Pacello Royal Orange® et Djebenah Buna®... c'est tout l'univers du luxe à la française qui est contenu à l'intérieur de ces magnifiques écrins.


Massenez®
 L'ESPRIT DU LUXE
 150 ANS

Des créations uniques, des produits d'exception, symboles du savoir-faire séculaire des Maîtres Liquoristes de la Distillerie Massenez depuis plus de 150 ans. L'histoire continue de s'écrire avec Massenez...

Ces créations de la Distillerie Massenez sont fièrement portées par le Meilleur Ouvrier de France Barman 2018, David Palanque, Ambassadeur Massenez. Découvrez ses recettes cocktails et plongez dans l'univers Massenez... l'Esprit du Luxe.

2022 Détail disponible sur demande.

Responsable de la publication : Élodie Naslin. Maquette et mise en page : Élise Pourchet.
 Crédit photos : ©Distilleries Peureux - Élise Pourchet / ©Studio Prigent

À DÉGUSTER
PURE SUR GLACE,
OU EN COCKTAILS...



DJEENAH BUNA®

Une Liqueur de Café exceptionnelle, issue de la macération et distillation de grains de café de spécialité, respectueux des hommes et de la nature, sélectionnés en Éthiopie à 2 000 m d'altitude et torréfiés par Vincent Ballot®, Meilleur Ouvrier de France Torréfacteur 2018.

Ce café de spécialité a été torréfié puis moulu par Vincent Ballot, en Haute-Saône non loin des contrées verdoyantes des Grandes Distilleries Peureux, associées à la Distillerie Massenez depuis plus d'une dizaine d'années et présidées par Bernard Baud.

LES DEUX HOMMES
ORIGINAIRES DU
MÊME TERROIR SE
COMPRENENT, LEUR
RENCONTRE EST UNE
ÉVIDENCE.

Le savoir-faire ancestral du Maître Distillateur s'exprime alors sur cette matière noble... les premiers effluves s'échappent, timidement, puis plus intensément... Une naissance se profile et un écrin se dessine, de rouge et d'or, en écho à la cerise du caféier - devenant rouge à maturité - et aux majestueuses Reines africaines, parées de somptueux bijoux. Ainsi naît Djebenah Buna®, signifiant « *Cérémonie du Café* » et évoquant cette tradition si chère à la culture éthiopienne.



DJEBENAH BUNA®

DJEBENAH BUNA®
EST UNE LIQUEUR
DE CAFÉ 100%
NATURELLE QUI
REJOINT LA
COLLECTION
DES TRÉSORS
MASSENEZ.

Vincent Ballot
sélectionne les grains de
café, Bernard Baud les
transforme en liqueur,
et David Palanque
exprime sa créativité
autour de recettes
cocktails subtilement
caféinées...

Photo de gauche à droite :
David Palanque, Bernard Baud
& Vincent Ballot.



VINCENT BALLOT

MOF Torréfacteur 2018

C'est à Marnay, cité franc-comtoise de caractère, que LaGrange prend racine... Barbara et Vincent Ballot voyagent à travers le monde en quête des plus belles cerises de café, comme de vrais chercheurs d'or.

Le respect de l'homme qui cultive la terre et l'excellence dans la sélection du produit sont leur priorité.

EN 2018, VINCENT
REMORTE LA
DISTINCTION DE
MEILLEUR OUVRIER
DE FRANCE
TORRÉFACTEUR,
FAISANT DE LUI
LE 1^{ER} FRANÇAIS À
RECEVOIR CE TITRE
SI PRESTIGIEUX.

« L'extraordinaire sensation de retrouver l'esprit de la Forêt Éthiopienne, berceau du café : des notes sauvages de fruits rouges que l'on déguste en tasse et que l'on retrouve fidèlement en Djebenah Buna®... car cette liqueur est une licorne qui a plusieurs fois été imaginée, rêvée mais jamais réalisée ! L'excellence n'est rien d'autre que la passion et le travail avec un liant indispensable : les valeurs humaines... C'est ça l'alchimie de cette création ! »

**Vincent Ballot*,
MOF Torréfacteur 2018.**



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 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 !

SOMMAIRE

- **PUNCH BUNA** *by David Palanque* p. 13
- **GUEST STAR** *by Pierre Boueri* p. 14
- **BUNA FIZZ** *by David Palanque* p. 15
- **PRODIGY** *by Pierre Boueri* p. 16
- **TIKI BUNA** *by David Palanque* p. 17
- **ROYAL ESPRESSO** *by Pierre Boueri* p. 18
- **MASHA** *by David Palanque* p. 19

PUNCH BUNA by David Palanque

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser :

- 1,75 cl de **Liqueur de Café Djebenah Buna***
- 1,5 cl de Liqueur Amaretto Massenez
- 1 cl de Rhum Bailly Paille*
- 2 cl de Rhum blanc agricole Saint James*
- 1 trait de Bitter Saint James*
- 5 cl de jus d'orange

Frapper puis double filtrer dans un verre old fashioned rempli de glace puis compléter de 4 cl de ginger beer.



GUEST STAR by Pierre Boueri

Dans un shaker rempli de glaçons, verser :

- 3 cl de **Liqueur de Café Djebenah Buna®**
- 2 cl d'Eau-de-vie Poire Williams Massenez
- 1,5 cl de Liqueur Fleur de Sureau Massenez
- 4 cl de jus d'ananas

Shaker et verser dans un verre fantaisie.

Astuce : vaporiser avec le spray Gingembre Garden Party®.



BUNA FIZZ by David Palanque

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser :

- 1 cl de Zoco Pacharon®
- 2 cl de **Liqueur de Café Djebenah Buna®**
- 3 cl de Pvrple Gin® infusé à l'hibiscus

Frapper puis double filtrer dans un verre tumbler puis compléter de tonic.
Méthode d'infusion : faire infuser 10 fleurs d'hibiscus dans 50 cl de Pvrple Gin® pendant au moins 30 minutes.



PRODIGY *by Pierre Boueri*

Dans un verre short drink, déposer 2 Griottines® et arroser de quelques gouttes de Bitter Lejay® Cassis. Piler puis ajouter les glaçons et verser :

- 4 cl de **Liqueur de Café Djebenah Buna®**
- 2 cl de Pvrple Gin®
- 2 cl de Vermouth Blanc Dolin®

Déposer une rondelle d'orange et remuer avec une cuillère à mélange.

TIKI BUNA *by David Palanque*

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser :

- 4 cl de **Liqueur de Café Djebenah Buna®**
- 1,5 cl de Liqueur 43 Orchata®
- 3 cl de Mezcal Convite Esencial®
- 4 cl de lait d'amande
- 1 cl de sirop de miel

Frapper puis double filtrer dans un verre old fashioned fantaisie ou tiki rempli de glace. Vaporiser d'Absinthe Un Peureux® et saupoudrer de cacao en poudre.



ROYAL ESPRESSO *by Pierre Boueri*

Dans un shaker rempli de glaçons, verser :

- 2,5 cl de **Liqueur de Café Djebenah Buna®**
- 1,5 cl de Dom Pacello Royal Orange®
- 1 cl de Cognac Camus®
- 2,5 cl d'Irish Cream Five Farms®
- 1 ristretto

Shaker et filtrer dans un verre à pied.



MASHA

by David Palanque

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser :

- 2,5 cl de Dom Pacello Royal Orange®
- 2 cl de Golden Eight®
- 2 cl de **Liqueur de Café Djebenah Buna®**
- 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®.





L'ESPRIT DU LUXE
150 ANS

DISTILLERIE MASSENEZ
1, ZI du Haechy - 67220 DIEFFENBACH AU VAL
+33 (0)3 88 85 62 86



MASSENEZ.COM



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

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