



LE DUO D'ARTISTES FRANÇAIS, LES TWINS, CRÉENT LE DESIGN D'UNE NOUVELLE ÉDITION LIMITÉE POUR HENNESSY VERY SPECIAL

Depuis plus de 10 ans, la Maison Hennessy collabore avec des artistes internationaux, issus de la culture urbaine, pour designer et développer des éditions limitées autour de Hennessy Very Special. Ces co-crétions mêlent l'originalité et la vision des artistes à l'authenticité de la Maison (Felipe Pantone, JonOne, Shepard Fairey, Os Gemeos, Futura et Kaws). Cette collaboration 2021 vient s'inscrire dans la lignée de ces artistes urbains visionnaires, puisque ce sont Laurent & Larry Bourgeois, Les Twins, artistes français, qui réinterprètent le cognac Hennessy V.S à travers un habillage inédit, à l'instar de leurs univers artistiques.



IMMERSION AU CŒUR DE L'HISTOIRE DE LA MAISON

Évidemment, il y a eu des premiers messages, quelques coups de téléphone ou encore des rencontres pour acter la collaboration artistique, mais le point de départ de cette co-crétion fut sans aucun doute le séjour des Twins au sein de la Maison, à Cognac, en juillet 2020. Laurent et Larry y ont découvert, le processus d'élaboration des cognacs Hennessy et plus particulièrement celui de Hennessy V.S. La culture des vignes, les vendanges, la distillation, le vieillissement, l'art de l'assemblage, la mise en bouteille, autant d'étapes qui ne sont pas sans rappeler la patience et la minutie avec lesquelles Les Twins pensent leurs créations artistiques !

Ce point commun "technique" entre la Maison et les Twins n'est pas le seul. Après la découverte de ces 6 étapes, ces derniers ont eu l'occasion de rencontrer les différents acteurs du processus d'élaboration du cognac, notamment Renaud Fillieux de Gironde, Maître-Assembleur, issu de la 8e génération de la famille Fillieux. Cette histoire, c'est une fierté, et c'est ce qui a plu et inspiré Les Twins : ils sont frères et leur relation est le socle de leur art, une force pour leurs créations. Au cours de cette rencontre, ils ont échangé sur leurs valeurs communes : précision des gestes, patience et quête de l'excellence. La Maison Hennessy, Les Twins, ce sont deux histoires de famille !



On peut faire un parallèle entre la création de Hennessy Very Special et celle d'une création artistique. Il faut être patient pour créer, précis dans ses gestes, dans son timing, et ça demande beaucoup d'énergie.



Laurent - Les Twins



QUI SE RESSEMBLE, S'ASSEMBLE

Processus d'élaboration d'un cognac Hennessy ou d'une création artistique, esprit de famille et valeurs communes, Les Twins et la Maison Hennessy étaient faits pour se rencontrer, pour créer, car comme on dit, qui se ressemble s'assemble ! Et en parlant d'assemblage, là aussi, l'analogie est on ne peut plus pertinente : quand les uns mélangent et assemblent des mouvements, les autres assemblent différentes eaux de vie pour en faire les cognacs Hennessy.

Ces différents points communs expliquent pour l'un comme pour l'autre leur rayonnement à l'international, en tant que diffuseur d'un savoir-faire et d'un art à la française, et ce toujours avec un même objectif, un même horizon : la quête de l'excellence. Cette constance, c'est une exigence du quotidien que Les Twins ou la Maison s'appliquaient hier, ont conservé encore aujourd'hui et qu'ils garderont encore demain. Ce duo, c'est l'un des symboles de la réussite des collaborations artistiques et collections Hennessy depuis des années.



On est identiques mais différents dans la vie, par notre personnalité. Chacun de son côté, a son propre talent, mais ensemble on est uniques.



Larry - Les Twins

UNE ÉDITION LIMITÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DU MOUVEMENT

Le mouvement, c'est la signature de la création artistique des Twins. Le travail de précision en amont qui en découle est un des facteurs clés de leur réussite, car c'est ce qui crée leur "empreinte" dans leurs créations, comme ils disent, leur unicité. Pour ce qui est de leurs inspirations, ils s'intéressent à tous les domaines qui touchent la culture urbaine, c'est pourquoi une collaboration avec la Maison, ancrée dans cet univers depuis des années, est apparue comme une évidence.

A travers cette édition commercialisée en 2021, ils ont souhaité partager leur réinterprétation artistique de Hennessy V.S avec leur regard, leur vision, après s'être imprégnés des valeurs et de l'histoire de la Maison au cours de leur séjour à Cognac. La particularité de Laurent et de Larry, c'est leur complémentarité : ils travaillent à l'instinct et ils se comprennent comme personne, c'est leur secret, et c'est aussi l'ingrédient clé de cette édition limitée du cognac Hennessy V.S ! Pour la première fois dans l'histoire des collaborations artistiques autour du cognac Hennessy V.S, l'édition limitée Hennessy Very Special par Les Twins se décline en deux designs différents.



Ces éditions limitées Hennessy Very Special par Les Twins seront disponibles dès Novembre 2021 au sein du concept-store Archives 18-20 à Paris et chez les cavistes partenaires.

Elles sont déjà disponibles en avant première à la boutique Hennessy de Cognac (services de call & collect et livraison partout en France).

Prix de vente conseillé : 40 € / bouteille de 70cl.

A L'OCCASION DU LANCEMENT DE L'ÉDITION LIMITÉE HENNESSY VERY SPECIAL PAR LES TWINS, LE MIXOLOGUE CLÉMENT FAURE SIGNE DEUX COCKTAILS INÉDITS

Cocktail Hennessy V.S Yellow Dot

Ce cocktail allie des arômes puissants et délicats. Les arômes chauds et torréfiés du cognac Hennessy Very Special sont complétés par des notes d'amande et de noix de muscade rappelant les pâtisseries françaises. Celles-ci sont contrebalancées par la saveur acidulée du jus de citron.



INGRÉDIENTS :

5 cl cognac Hennessy V.S
1 cl sirop d'orgeat
2 cl jus de citron jaune
1/2 blanc d'œuf
Noix de muscade râpée

RECETTE :

Verser tous les liquides dans un shaker et ajouter le blanc d'œuf. Secouer énergiquement sans glace pour que le blanc d'œuf s'émulsionne bien. Râper de la noix de muscade (2 ou 3 coups de râpe) et ajouter des glaçons. Secouer à nouveau vigoureusement. Filtrer et verser dans un verre à cocktail. Décorer en saupoudrant de la noix de muscade râpée.

Yellow Dot : Touche de Jaune

Cocktail Hennessy V.S Vanilla French

Ce cocktail aux accents floraux et épicés met en valeur le caractère corsé du cognac Hennessy Very Special, contrebalancé par des notes de vanille et de fleur de sureau, dont la teinte rappelle celle du litchi. Le Ginger Beer, apporte un côté pétillant au cocktail, tandis que le jus de citron vert contraste la délicatesse des arômes avec une note finale vive et fraîche.



INGRÉDIENTS :

5 cl cognac Hennessy V.S
1,5 cl sirop de vanille
2 cl liqueur de fleur de sureau
2,5 cl jus de citron vert
3 cl ginger beer

RECETTE :

Verser tous les liquides dans un shaker (sauf le ginger beer) et secouer. Filtrer et verser dans un tumbler. Ajouter des glaçons. Ajouter le ginger beer. Décorer avec un zeste de citron vert.

Ces 2 cocktails seront disponibles à la dégustation chez Magniv
37 bis rue du Sentier, 75002 Paris - dès le mois de novembre.

Vanilla French : Vanille à la française

Clément Faure

UN MIXOLOGUE AUTODIDACTE

Originaire de Bordeaux et diplômé d'études de comptabilité, c'est par hasard, en rendant service à un ami propriétaire d'un restaurant que Clément Faure découvre sa voie ainsi que sa passion pour la mixologie !

Après avoir fait l'ouverture du Mama Shelter de Bordeaux en 2013, il est ensuite promu Chef Barman du Mama Shelter de Paris en 2014.

En parallèle du lancement de sa société de consulting et de formation en 2016, il a commence à travailler à l'Andy Whaloo (Paris 3^{eme}) avant d'en reprendre la direction.

C'est en Juin dernier, qu'il décide de lancer son premier bar/restaurant, Magniv (Paris 2^{ème}), aux côtés de ses amis le Chef Kobi Villot Malka et le mixologue Benjamin Chiche.



En tant que barman et mixologue autodidacte j'aime créer de nouvelles cartes signatures surprenantes. Je m'inspire des ingrédients de saison pour créer des cocktails différents et innovants.



Clément Faure

À PROPOS DES TWINS

Vrais jumeaux, nés à Sarcelles, Laurent et Larry Bourgeois sont des chorégraphes français issus de la culture urbaine. Depuis quelques années, ils se sont associés à de nombreuses marques dans différents secteurs, comme le prêt à porter, afin de designer des collections capsules.

À PROPOS DU COGNAC HENNESSY V.S

Le Cognac Hennessy Very Special est l'un des cognacs les plus vendus au monde. Essentiellement 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 une personnalité urbaine par le biais de collaborations uniques avec des artistes, et fait l'objet d'éditions limitées chaque année.

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

CONTACTS PRESSE

Agence Wellcom

01 46 34 60 60

Emilie Lebertre : emilie.lebertre@wellcom.fr

Jean Matteï : jean.mattei@wellcom.fr

Maison Hennessy

05 45 81 42 11

Flavie de Lachapelle : fdelachapelle@moethennessy.com

Emilie Bissonnet : ebissonnet@moethennessy.com

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