



© Ugo & Spirits / Grégoire Machavoine

DOSSIER DE PRESSE

---

---

# 6 CRÉATIONS COCKTAILS ORIGINALES

PAR LA MAISON HENNESSY

---

---

08 JUIN 2022

# COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL ET COCKTAILS DE SAISON

La Maison Hennessy propose des créations gustatives à base de fruits, afin d'allier fraîcheur et saisonnalité.

---

## HENNESSY VERY SPECIAL, ADAPTÉ POUR LES COCKTAILS À BASE DE COGNAC

La qualité Hennessy Very Special, plébiscitée par les mixologues en matière de cocktails à base de cognac, est adaptée de par son caractère singulier. Le style du cognac Hennessy Very Special est imaginé pour être dégusté, notamment via des cocktails signatures d'exception.

## LA MAISON HENNESSY PRÉSENTE SA SÉLECTION DE 6 CRÉATIONS COCKTAILS ORIGINALES À BASE DE COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL.

Quel que soit le niveau de connaissance dans l'art de la mixologie, ces créations originales sont réalisables par tous les amateurs de cocktails : des recettes avec des ingrédients accessibles ou rares, nécessitant certains ustensiles ou non.

### 3 COCKTAILS SIMPLES À RÉALISER CHEZ SOI

- Hennessy Ginger & Lime – page 3
- The Perfect Match – page 4
- Cucumber & Pear Punch – page 5

### 3 COCKTAILS COMPLEXES À RÉALISER CHEZ SOI

- Spicy Crush – page 6
- Mediterranean Sunset – page 7
- Forget Me Not – page 8



© Ugo & Spirits / Grégoire Machavoine

## SIMPLE À RÉALISER

---

# COCKTAIL HENNESSY GINGER & LIME

Le Hennessy Ginger & Lime est une version modernisée de l'emblématique cocktail Horse's Neck, né à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle aux États-Unis, en soulignant les notes végétales du blend\* et du citron vert.

---

Verrerie

HIGHBALL OU TUMBLER

## INGRÉDIENTS

40ml de cognac Hennessy Very Special  
20ml de jus de citron vert frais  
120ml de Ginger Ale

## MATÉRIEL

Pelle à glace  
Jigger\* 25x50ml  
Pince à garnish\*

1. Remplir le verre de glaçons.
2. Verser les ingrédients en terminant par le Ginger Ale.
3. Mélanger de bas en haut à l'aide de la cuillère à mélange.
4. Ajouter des glaçons à hauteur.
5. Décorer avec une rondelle de citron vert déshydratée.

\* voir page 10



© Ugo & Spirits / Grégoire Machavoine

SIMPLE À RÉALISER

---

---

## COCKTAIL THE PERFECT MATCH

Le cocktail The Perfect Match est une version de cocktail à base de cognac, hommage au Mojito.

---

---

Verrerie

HIGHBALL OU TUMBLER

### INGRÉDIENTS

45ml de cognac Hennessy Very Special  
10ml de sirop de sucre de canne  
15ml de jus de citron vert frais  
6 feuilles de menthe poivrée  
50ml d'eau pétillante

### MATÉRIEL

Pelle à glace – Jigger\* 25x50ml  
Pince à garnish\* – Barspoon\*

1. Déposer les feuilles de menthe au fond du verre et verser le reste des ingrédients (sans l'eau pétillante).
2. Ajouter la glace pilée et remuer de bas en haut à l'aide de la cuillère à mélange.
3. Ajouter l'eau pétillante et remuer de bas en haut.
4. Ajouter de la glace pilée à hauteur et créer un petit dôme à l'aide d'une serviette en papier.
5. Claquer/Tapoter la tête de menthe sur le revers de la main.
6. Décorer avec une tête de menthe poivrée.

\* voir page 10



© Ugo & Spirits / Grégoire Machavoine

SIMPLE À RÉALISER

---

---

## COCKTAIL PEAR & CUCUMBER PUNCH

**Le Pear & Cucumber Punch est un cocktail, alliant la fraîcheur du concombre à la gourmandise de la poire et de la vanille.**

---

---

Verrerie

VERRE À VIN

### INGRÉDIENTS

40ml de cognac Hennessy Very Special  
5ml de sirop de vanille  
120ml de limonade  
Tranches de poire  
Tagliatelles de concombre

### MATÉRIEL

Pelle à glace – Jigger\* 25x50ml  
Pince à garnish\* – Barspoon\*  
Mandoline – Couteau  
Planche à découper

1. Remplir le verre de glaçons.
2. Ajouter les ingrédients et remuer de bas en haut.
3. Ajouter des glaçons à hauteur.
4. Disposer la 1/2 tagliatelle de concombre entre le verre et les glaçons.
5. Déposer les tranches de poire sur le dessus du cocktail pour le décorer.

\* voir page 10



© Ugo & Spirits / Grégoire Machavoine

## COMPLEXE À RÉALISER

---

# COCKTAIL SPICY CRUSH

Recette inspirée de l'historique Side-Car, cocktail composé de cognac, triple sec et citron jaune, et dont l'origine trouve racines entre le Ritz.

Le cocktail Spicy Crush joue la carte d'une approche culinaire de la mixologie et met en avant la complémentarité d'arômes opposés.

---

Verrerie

ROCKS OU OLD FASHIONED

## INGRÉDIENTS

40ml de cognac Hennessy Very Special  
15ml de sirop épicé  
15ml de liqueur d'amandes  
20ml de jus de citron vert frais  
Angostura bitters™  
Givrage de poudre d'amande et piment

## MATÉRIEL

Pelle à glace – Jigger\* 25x50ml – Shaker\*  
Strainer\* – Fine strainer\* – Shaker\* à épices  
Pinceau

1. Mettre en poudre les amandes & le piment. Disposer dans le shaker à épices.
2. Retourner le verre, plonger le pinceau dans le sirop et créer un sillon en diagonale de la base vers le buvant. Saupoudrer le sirop du mélange poudre d'amandes & piment.
3. Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker.
4. Remplir la grande timbale de glaçons, sceller le shaker puis secouer vigoureusement pendant 15 secondes.
5. Double filtrer et servir dans le verre rempli de glaçons.

\* voir page 10



© Ugo & Spirits / Grégoire Machavoine

COMPLEXE À RÉALISER

---

---

## COCKTAIL MEDITERRANEAN SUNSET

**Le Mediterranean Sunset est un cocktail de saison associant la fraîcheur du gingembre et du citron vert, à la gourmandise de la grenade. Un spritz revisité !**

---

---

Verrerie

**ROCKS OU OLD FASHIONED**

### INGRÉDIENTS

45ml de cognac Hennessy Very Special  
15ml de Shrub\* gingembre et citron vert  
10ml de sirop de grenade  
100ml de Mediterranean tonic Fever-Tree™

### MATÉRIEL

Pelle à glace – Jigger\* 25x50ml  
Shaker\* – Strainer\* – Fine strainer\*  
Pince à garnish\*

1. Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker.
2. Remplir la grande timbale de glaçons, sceller le shaker puis secouer vigoureusement pendant 15 secondes.
3. Double filtrer et servir dans le verre rempli de glaçons.
4. Décorer avec une rondelle de citron vert déshydratée.

\* voir page 10



© Ugo & Spirits / Grégoire Machavoine

## COMPLEXE À RÉALISER

---

# COCKTAIL FORGET ME NOT

**Forget Me Not est un cocktail fidèle à la structure d'un punch, basé sur un juste équilibre entre 5 ingrédients, proposant une interprétation "orientale" alliant notes de pomme, de cardamome et de vanille.**

---

Verrerie

HIGHBALL OU TUMBLER

## INGRÉDIENTS

50ml de cognac Hennessy Very Special  
15ml de sirop de vanille  
5ml de jus de citron vert frais  
50ml de thé noir infusé à la cardamome  
40ml de jus de pomme  
Rondelle de pomme déshydratée

## MATÉRIEL

Pelle à glace – Jigger\* 25x50ml  
Shaker\* – Strainer\* – Fine strainer\*  
Pince à garnish\*

1. Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker.
2. Remplir la grande timbale de glaçons, sceller le shaker puis secouer vigoureusement pendant 15 secondes.
3. Double filtrer et servir dans le verre rempli de glaçons.
4. Décorer avec une rondelle de pomme déshydratée.

\* voir page 10

## 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.

---

## À PROPOS DU COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL

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.

Le cognac 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.

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



# Hennessy

## CONTACTS PRESSE

Hennessy

**Emilie Bissonnet**

[ebissonnet@moethennessy.com](mailto:ebissonnet@moethennessy.com)

06 86 41 25 85

Jay Communication

[hennessypr@jaycommunication.com](mailto:hennessypr@jaycommunication.com)

**Hugo De Luca** – 06 81 78 60 50

**David Lasne** – 06 10 16 05 48

---

CES COCKTAILS ONT ÉTÉ RÉALISÉS  
EN COLLABORATION AVEC UGO & SPIRITS, GROUPE EXPERT EN MIXOLOGIE  
ET APPOREUR DE SOLUTIONS DANS L'UNIVERS DU BAR  
(CONSEIL, FORMATION, ÉVÉNEMENTIEL, MATÉRIEL ET CONSOMMABLES).

**Ugo Jobin** – [ugo.jobin@ugoandspirits.com](mailto:ugo.jobin@ugoandspirits.com) – 06 18 97 34 01

Jigger : doseur – Shaker : secoueur – Strainer : passoire  
Fine strainer : passoire fine – Garnish : décoration – Shrub : sirop acidulé  
Barspoon : cuillère à mélange – Blend : assemblage

---

Crédits photo : © Ugo and Spirits / Grégoire Machavoine

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