
VERY

UNE **EXPÉRIENCE SENSORIELLE**
INÉDITE AUTOUR DES NOUVEAUX
COCKTAILS D'ÉTÉ SIGNÉS VeRY



EN COLLABORATION AVEC
Christopher Gaglione
MIXOLOGUE DU *Solera*



VERY

VÉRITABLE MAESTRO DU SHAKER,
CHRISTOPHER GAGLIONE
PROPOSE SA VISION CONTEMPORAINE
DU COCKTAIL D'ÉTÉ POUR **VERY**



Doté d'un CV « **5 étoiles** » avec des passages dans les plus prestigieux hôtels de la capitale (le Plaza Athénée, puis le Burgundy, le Royal Monceau et enfin le Prince de Galles), **CHRISTOPHER GAGLIONE** électrise la scène du bar de la rive gauche parisienne depuis la récente ouverture de son établissement, le « **Solera** » (Paris 5ème). Un lieu à la superbe décoration style néo Art Déco signée par l'architecte d'intérieur **Alexandrine Veneri**, qui fait écho au bar de palace, mais où prime un bel esprit de convivialité et de partage.



Cet **artiste** de la mixologie française bouscule les codes du cocktail avec une **maîtrise affirmée** et une audace assumée, à son image. **CHRISTOPHER GAGLIONE** se distingue par l'élégance de ses dressages applaudis par toute la profession, mais aussi par une clientèle exigeante toujours en quête d'**expériences inédites**.

CHRISTOPHER GAGLIONE met en effet un point d'honneur à soigner la **mise en scène** de ses créations en les servant par exemple dans la fameuse lampe d'Aladdin, dans un verre Tiki, dans un arrosoir ou encore dans un cactus doré. Ici, chaque breuvage a son histoire.



VERY

VERY FAIT UNE ENTRÉE REMARQUÉE DANS L'UNIVERS DE LA MIXOLOGIE HAUT DE GAMME

Des associations **hautes** en **couleurs** et en **saveurs**, de l'équilibre et de la subtilité autant de qualificatifs qui définissent la gamme VeRy, et qui s'inscrivent parfaitement dans la démarche créative de ce maître de la mixologie contemporaine.

CHRISTOPHER GAGLIONE a spécialement élaboré, pour la saison estivale 2017, 3 cocktails **signatures inédits** élaborés à partir de VeRy, qui allient la **fraîcheur aux fruits**, tout en offrant une étonnante **expérience visuelle et gustative**.



EN COLLABORATION AVEC
Christopher Gaglione

MIXOLOGUE DU
Solera



VERY BY LE SOLERA*



Elaboré à partir de VeRy Pamp', on ne saura rien des autres ingrédients qui composent ce surprenant élixir. La recette est gardée secrète car le cocktail sera exclusivement servi à la carte d'été du Solera.

Le cocktail **VeRy by le Solera** sera ainsi présenté dans l'une des carafes, offrant un superbe jeu de transparence et de découpe de fruits, qui ont contribué à la renommée du mixologue **CHRISTOPHER GAGLIONE**. Une méthode de service inédite en Europe qui permet de sublimer toutes les saveurs florales et fruitées de cette création résolument solaire.





VeRY GOLDY



Un look rétro très en vogue couplé à la subtile alliance du vin blanc et des fruits exotiques, le VeRY Goldy – véritable invitation à la gourmandise et simple à reproduire chez soi – va sans aucun doute conquérir les amateurs de saveurs tropicales et de fraîcheur.



INGRÉDIENTS

pour 1 verre

- 6 cl de VeRY Ananas
- 5 cl de jus d'ananas frais
- 2 cl de purée de fruit de la passion
- 2 cl de sirop de kiwi
- 2 cl de citron vert
- Des glaçons ou de la glace pilée



MATÉRIEL

- un shaker
- une passoire à cocktail
- un gobelet inox pour le service ou mieux encore, le rafraîchisseur
- Ananas disponible sur la boutique en ligne VeRY (voir encadré ci-dessous).

PRÉPARATION :

- Incorporer tous les ingrédients dans le shaker.
- Secouer vigoureusement pendant 8 à 10 secondes.
- Verser le mélange, filtré à l'aide de la petite passoire, dans le gobelet inox rempli de glace pilée.

EXCLUSIVITÉ VeRY POUR L'ÉTÉ :



Pour surprendre ses invités et proposer une dégustation optimale du VeRY Goldy, le verre rafraîchisseur Ananas utilisé par Christopher Gaglione sera disponible à partir du mois de juin sur la boutique en ligne VeRY : www.very-frais.com

VERY ZENSAI



Etonnant cocktail proposé dans un dressage aux influences asiatiques, le VeRy Zensai associe le **fondant** et l'**intensité** des petits fruits rouges à la souplesse du vin rosé. Avec son esthétique **japonisante**, sa mousse onctueuse et la délicatesse de ses saveurs, c'est un véritable appel à se laisser aller à un pur moment de volupté.



INGRÉDIENTS

pour 1 verre

- 6 cl de VeRy Frambois'
- 4 framboises fraîches écrasées
- 4 cl de jus de Cranberry
- 3 cl de jus de framboise
- 2 cl de sirop de fleur de sureau
- 2 cl de citron vert
- Des glaçons ou de la glace pilée



MATÉRIEL

- un shaker
- une petite passoire à thé et pour le service
- un mini shaker disponible sur la boutique en ligne VeRy
- (voir encadré ci-dessous).

PRÉPARATION :

- Ecraser les 4 framboises fraîches dans le mini shaker.
- Incorporer tous les autres ingrédients dans le shaker.
- Secouer vigoureusement pendant 8 à 10 secondes.
- Verser le mélange, filtré à l'aide de la passoire à thé, dans le mini shaker rempli de glace pilée.

POUR LA MOUSSE :

- Emulsionner le blanc avec le jus de pêche jusqu'à obtenir une mousse onctueuse.
- Venir napper le cocktail avec la mousse.



INGRÉDIENTS

pour la mousse

- 1 blanc d'œuf
- 2 cl de jus de pêche

EXCLUSIVITÉ VERY POUR L'ÉTÉ :



Pour surprendre ses invités et proposer une dégustation optimale du VeRy Zensai, le mini shaker utilisé par Christopher Gaglione sera disponible à partir du mois de juin sur la boutique en ligne VeRy : www.very-frais.com

VERY

VERY ANANAS BLANC ANANAS



Equilibre parfait entre le vin blanc et l'ananas, l'arôme du fruit exotique domine tout en finesse. A la fois sobre et élégante, sa robe aux reflets jaunes dorés se pare d'un blanc franc. Fraîche, ronde et gourmande, cette association inédite va conquérir les adeptes de saveurs tropicales.



VERY PÊCH' BLANC PÊCHE

Nectar doux et velouté, VeRy Pêch' offre une savoureuse composition aux arômes dominants de pêche de vigne. Sa robe aux nuances dorées rappelle l'intensité des reflets du soleil couchant.

VERY CERIS' ROSÉ CERISE

Les notes sucrées de la cerise apportent au rosé de la douceur et sublime sa captivante couleur rubis. À l'apéritif ou pour accompagner un dessert, VeRy Ceris' vous transporte au cœur d'un verger en plein été.



VERY PASSION ROSÉ PASSION

Accord harmonieux entre la vivacité du vin rosé et la puissance gustative de ce fruit emblématique des Caraïbes. Sa robe rose pâle est une subtile référence à la gourmandise du fruit de la passion. Ce mélange audacieux, à la fois frais et gourmand, offre une véritable symphonie de saveurs. La finesse et rondeur du fruit de la passion associée à la vivacité du rosé ne manqueront pas de réveiller les papilles.



VERY FRAMBOIS' ROSÉ FRAMBOISE

Le vin, dont la robe rose évoque l'aspect soyeux de la framboise, vient équilibrer l'intensité du fruit pour un résultat saisissant de douceur et de finesse.



VERY FRAISE ROSÉ FRAISE

L'association inattendue du rosé et de la fraise charnue surprend par sa fraîcheur. VeRy Fraise propose une alliance sous le signe de la séduction qui met les sens en éveil !



VERY CASSIS ROSÉ CASSIS

VeRy Cassis agit tel un élixir avec un fruit aux notes gustatives intenses qui vient charmer le rosé. La petite baie aromatisé délicatement le vin et donne à sa robe des couleurs rosées, franches et profondes.



VERY

AUTOUR DES NOUVEAUX
COCKTAILS D'ÉTÉ SIGNÉS VERY

NOTES

VERY UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE
INÉDITE

