



Événement autour du célèbre gin BOMBAY SAPPHIRE pour les 250 ans de la Marque. C'est le Master Botanical Ivano Tonutti qui est venu en personne rencontrer les Barmen pour leur dévoiler le processus et la sélection des épices nécessaires pour concevoir le Bombay Sapphire. L'Appart' La Fayette avait été pour l'occasion revêtu de bleu et le cocktail déjeunatoire spécialement réalisé avec amuse-bouche sucrés et salés confectionnés avec les épices entrant dans l'élaboration de Bombay Sapphire et la création de deux cocktails : le Bombay Tokyo et le Bombay St Tropez. La «formation Bombay Sapphire» s'est clôturée par la dégustation d'une pièce montée de macarons à l'effigie de Bombay Sapphire pour ses 250 ans.



C'est avec un plaisir gourmand que l'on retrouve Giovanni Perrone, l'excellent Chef italien, dans un lieu à sa mesure, le Café de la Jatte à Neuilly. Il a présenté en avant première sa nouvelle carte et le nouveau décor de cette Adresse mythique neuillienne. Nous en reparlerons en 2012 lors de notre sélection des plus belles terrasses. www.cafejatte.com



Giovanni Perrone, Olivier Dutertre



LA ROUTE DES SAVEURS

Les Secrets des Grands Chefs Étoilés



V.I.P.