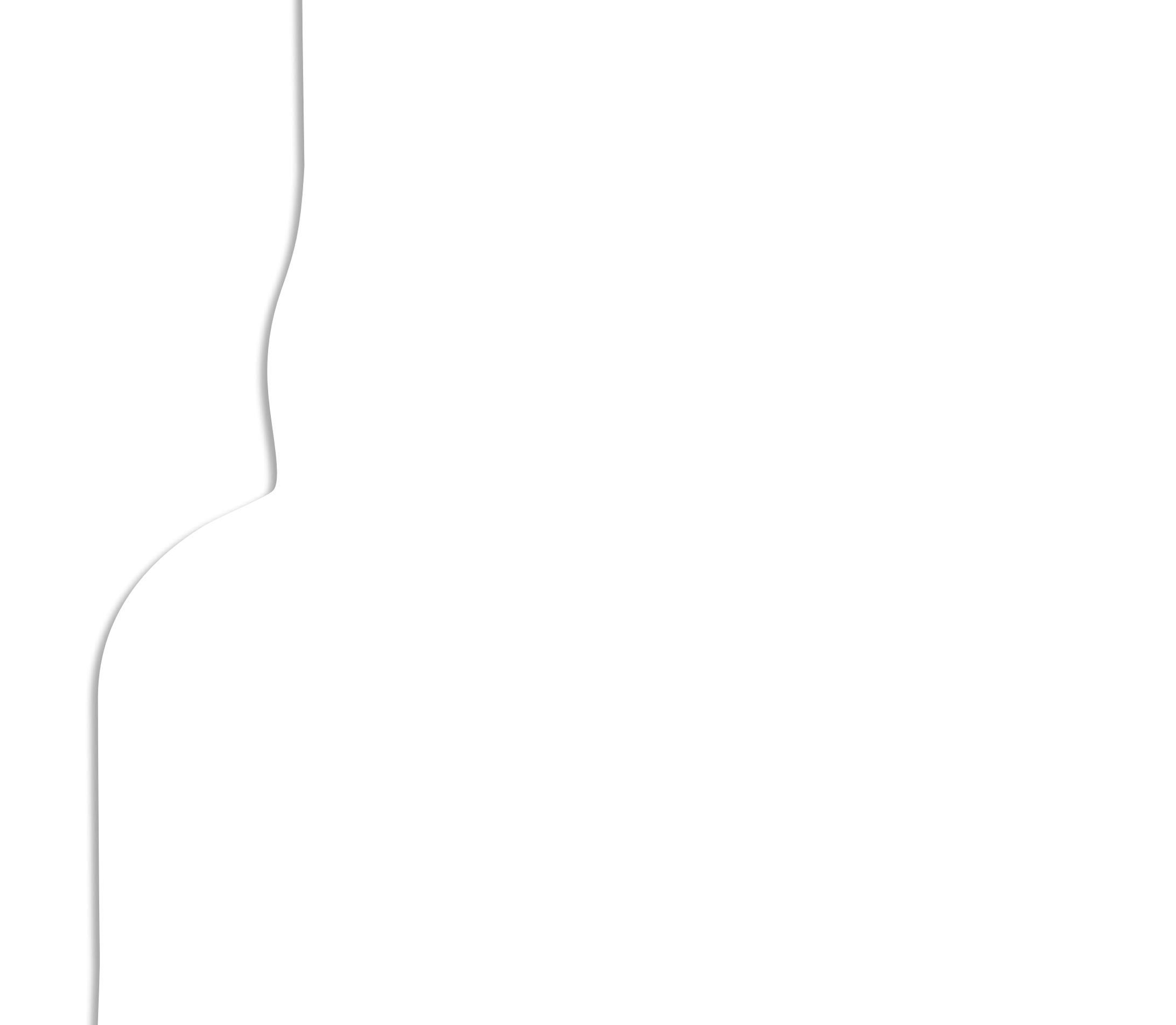




Grand Marnier®

Maison fondée en 1827



Derrière l'inimitable silhouette de la bouteille Grand Marnier®
se profilent la modernité, la créativité et l'innovation.

Découvrez, redécouvrez tout l'esprit de la marque.
Son génie à réinventer, à chaque instant, les traditions...



www.grand-marnier.com



4	Grand Marnier® UNE LIQUEUR UNIQUE
6	Grand Marnier® intemporel, inimitable
8	Grand Marnier® Cordon Rouge, une légende d'aujourd'hui
10	Des Cuvées d'exception, expressions les plus abouties d'un savoir-faire unique
12	Une gamme au goût du jour
14	Insatiable précurseur de son temps
16	Des spiritueux et des vins prestigieux
18	L'innovation portée par six générations
20	Grand Marnier® DES USAGES CONTEMPORAINS
22	Dégustations variées et inspirées
24	Grand'O®, long drink* attitude
26	Expérimentez la recette de l'étonnement durable
28	De grands noms autour de Grand Marnier®
30	Grand Marnier® UN SUCCÈS INTERNATIONAL
32	Sur la scène internationale
34	Marnier-Lapostolle à la carte

*boisson rafraîchissante



PRMIER LAPORTE



Une liqueur unique

Grand Marnier® intemporel, inimitable

Une alchimie exceptionnelle

Il n'existe qu'une seule et unique liqueur Grand Marnier®, reconnaissable entre toutes. Elle s'inscrit dans la tradition séculaire des grands spiritueux. Grand Marnier® est à la fois un produit d'exception, la liqueur premium Cordon Rouge, et une marque internationalement connue et appréciée. La noblesse du cognac et l'exotisme de l'essence de l'orange amère qui la composent, lui confèrent un goût et un parfum sans équivalent, puissant et complexe. Cette recette inchangée depuis sa création lui offre une reconnaissance mondiale et une réputation perpétuée à travers les époques et les usages.

EXOTISME ET FINESSE DE L'ESSENCE D'ORANGES AMÈRES



La *Citrus bigaradia*, variété connue pour être la plus concentrée en parfum, est l'unique orange utilisée pour l'élaboration de Grand Marnier®. Depuis sa création, la liqueur Grand Marnier® est fabriquée avec des écorces provenant des Antilles. Comme à Haïti, où la Société des Produits Marnier-Lapostolle y possède sa propre plantation. Tout y est maîtrisé pour garantir la qualité des fruits utilisés. Les oranges sont minutieusement sélectionnées et récoltées à la main, encore vertes, quand elles concentrent tous leurs arômes. Les fruits sont découpés, puis les écorces séchées au soleil. Triés à la main pour s'assurer, une dernière fois, de leur parfaite qualité, ils sont expédiés à la distillerie française où ils macèrent dans de l'alcool neutre. Ensuite, la lente distillation de cet alcool permet de concentrer l'arôme pour ne garder que le cœur, l'essence la plus pure.

FORCE ET NOBLESSE DU COGNAC

Le cognac, Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), répond à des normes très strictes. Les raisins utilisés pour sa production sont uniquement récoltés dans le vignoble de Cognac, situé à 450 km au sud-ouest de Paris. Ce vignoble est planté très majoritairement de cépage d'Ugni blanc, et se divise en différents crus, correspondant chacun à un sol bien spécifique, à même de produire des eaux-de-vie aux caractéristiques distinctes et parfaitement complémentaires.

Les cognacs utilisés dans les liqueurs Grand Marnier® sont issus des cinq meilleurs crus : Grande et Petite Champagne, Borderies, Fins Bois et Bons Bois. Après deux distillations successives, les eaux-de-vie sont ensuite sélectionnées par le Maître de Chais et vieillées en fûts de chêne au château de Bourg-Charente. Il procède alors, à l'assemblage des cognacs : association de divers crus et millésimes afin d'obtenir un cognac unique, complexe et équilibré, qui s'associera parfaitement à l'essence d'oranges amères.

EN CE TEMPS LÀ...

L'essence originelle

C'est en 1827 que naît la Société des Produits Marnier-Lapostolle avec la fondation, par Jean-Baptiste Lapostolle, d'une distillerie à Neauphle-le-Château. Rapidement, elle acquiert une formidable renommée pour la qualité de ses eaux-de-vie. Et c'est avec Eugène Lapostolle, fils et successeur du fondateur, que l'entreprise se développe durablement. Ce dernier découvre en 1870 la région de Cognac, d'où il rapporte un important stock d'eaux-de-vie longuement vieillées. En 1880, Louis-Alexandre Marnier Lapostolle, gendre d'Eugène, choisit de mettre en valeur la richesse organoleptique de ce stock de cognac en le mariant à l'orange, un fruit rare et précieux à l'époque.

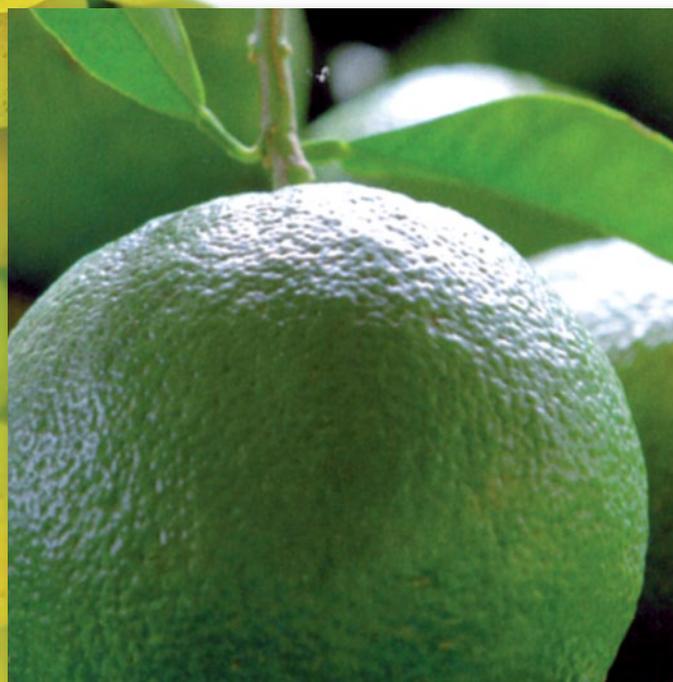


focus
PRO

PRODUCTION MAÎTRISÉE, L'EXCELLENCE EN LIGNE DE MIRE

La Société des Produits Marnier-Lapostolle est attachée au contrôle de tous les postes de sa production afin d'en garantir la meilleure qualité. Ainsi, elle possède le château de Bourg Charente pour l'élevage des cognacs, ses propres plantations d'oranges aux Antilles, sa propre distillerie et sa propre usine de mise en bouteilles. Les sites de production sont certifiés dans les domaines de la gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire.

L'entreprise a également engagé, une démarche de certification en vue d'améliorer la performance environnementale de ses sites. Concrètement, elle optimise la conception de ses produits et emballages, agit sur la réduction des consommations en énergie, en eau ainsi qu'en déchets.



Grand Marnier® Cordon Rouge, une légende d'aujourd'hui

Inventée en 1880, mais toujours aussi contemporaine, la recette mystérieuse de la liqueur Grand Marnier®, se transmet depuis, de génération en génération et reste toujours aussi actuelle.

Un luxe raffiné

Grand Marnier® Cordon Rouge, emblème de la Maison, est un produit d'exception. Son identité, son singulier flacon si reconnaissable, dont la rondeur caractéristique évoque la silhouette du traditionnel alambic en cuivre cognaçais, n'ont aucun équivalent à travers le monde.

Le sceau de cire et le ruban rouge attestent la qualité et le savoir-faire du produit. La lettrine gothique du nom et l'étiquette en papier vergé renvoient également à l'excellence et à l'image du "luxe à la française" de la Société des Produits Marnier-Lapostolle.

Les multiples facettes de la liqueur Grand Marnier® font évoluer la marque dans un univers de sensorialité, de finesse et de magnificence. Ses valeurs se fondent sur trois qualités complémentaires : **Audace, Caractère et Élégance.**



L'audace de Louis-Alexandre Marnier Lapostolle, qui en 1880, osa associer la noblesse du cognac à l'exotisme de l'orange. Une intuition visionnaire qui anime toujours, 6 générations plus tard, les dirigeants de la société familiale.

Le caractère né de l'alliance de l'orange verte exotique Citrus Bigaradia à l'arôme intense, et de la force des meilleurs cognacs, résultat du savoir-faire unique d'une Maison, presque deux fois centenaire.

L'élégance de sa recette qui a su traverser les siècles, en mêlant son parfum subtil aux cocktails et mets du monde entier, et son raffinement emblématique du luxe et du savoir-vivre français.

Une approche originale

Si son secret réside dans l'équilibre entre le cognac et l'essence d'oranges, son succès tient également aux expériences gustatives variées et aux nouveaux modes de consommation qu'elle offre. Aujourd'hui, la tradition du digestif s'efface petit à petit. Grand Marnier® se déguste davantage en long drink* et cocktail pour de nouveaux moments de partage.

EN CE TEMPS LÀ... *Un Grand Nom pour une Grande Liqueur*

Lorsque Louis-Alexandre Marnier Lapostolle invente sa recette qu'il nomme Curaçao Marnier, la mode à Paris est au "petit" : on sort avec sa "petite amie", on lit le "Petit Parisien", on chante "Le Petit Piou-Piou"... C'est donc pour prendre le contre-pied de cette tendance, ainsi que pour qualifier justement cette liqueur qu'il appréciait tant, que César Ritz, directeur de l'Hôtel parisien "Le Ritz", suggère à son ami de la rebaptiser Grand Marnier®.

*boisson rafraîchissante



focus
PRO

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : belle robe topaze, aux reflets cuivrés et dorés, brillante et lumineuse.

NEZ : notes fraîches et montantes, associées à des notes plus gourmandes : caramel, vanillée, beurrée.

BOUCHE : très ronde, attaque agrume prolongée par des notes vanillées, très caramel.

SCEAU GREAT*

Le sceau de cire est directement apposé sur la bouteille de Grand Marnier® Cordon Rouge. Chaque cachet est donc unique. Un an de production de la liqueur nécessite quatre camions remplis de cire !



* "Grand sceau"

Des Cuvées d'exception, expressions les plus abouties d'un savoir-faire unique

La liqueur Grand Marnier® Cordon Rouge a la particularité de se décliner en gamme en jouant sur le vieillissement et l'origine des cognacs qui la composent.

GRAND MARNIER® LOUIS-ALEXANDRE

Créée en l'honneur de Louis-Alexandre Marnier Lapostolle, cette liqueur constitue un hommage à sa vision créatrice, à son dynamisme et à son ouverture sur le monde. Rencontre originale et affirmée de l'orange exotique et d'une sélection de cognacs fins de grand caractère, cette recette est inspirée d'un rituel que Louis-Alexandre affectionnait tout particulièrement : ajouter un trait de cognac supplémentaire dans sa liqueur Grand Marnier® pour lui donner un goût plus intense. Le flacon a été retravaillé pour afficher une ligne plus masculine et plus contemporaine à la silhouette plus rectiligne, en bleu et argent et à la verrerie transparente.

GRAND MARNIER® CUVÉE DU CENTENAIRE

Cette cuvée spéciale, créée en 1927 pour célébrer le centième anniversaire de la Maison Marnier-Lapostolle, associe, dans un équilibre parfait, l'essence des oranges exotiques Citrus bigaradia à des cognacs XO, issus des deux meilleurs crus de la région de Cognac : Petite et Grande Champagne. L'assemblage devient liqueur après une maturation en fûts de chêne et acquière ainsi toute son harmonie et sa rondeur. Verrerie transparente, assise au socle épaissi, couleurs noir et argent, le nouveau design de cette cuvée réinterprète de façon élégante et contemporaine la silhouette de la bouteille iconique Grand Marnier®.

GRAND MARNIER® CUVÉE DU CENT CINQUANTAIRE

Cette cuvée exceptionnelle, créée en 1977 par Jacques Marnier Lapostolle à l'occasion du Cent Cinquantenaire de la Maison, est le résultat du mariage somptueux d'essence d'oranges amères et de cognacs rares issus majoritairement de Grande Champagne, le meilleur cru de la région. C'est après une lente maturation en foudres de chêne que cette cuvée acquiert une intensité et une opulence optimales. Elle offre, alors, toute la complexité et la richesse d'un assemblage unique où le cognac s'exprime avec force devant la grâce de l'orange.

QUINTESSENCE, EXQUISE ESSENCE

Créée en 2011, Quintessence est l'expression sublimée de la liqueur Grand Marnier® Cordon Rouge, et du savoir-faire de la famille Marnier Lapostolle. L'assemblage de très vieux cognacs d'exception, exclusivement de Grande Champagne et de l'essence d'oranges Citrus Bigaradia issue d'une double distillation, confère à Quintessence une richesse aromatique exceptionnelle. Sa carafe, tout en courbes et en transparence, est un hymne à la perfection de la liqueur.



EN CE TEMPS LÀ...

À bord du Titanic

La petite histoire rejoint, parfois, la grande Histoire. D'une finesse et d'une saveur inimitables, Grand Marnier® avait sa place sur les transatlantiques de la White Star Line au début du siècle dernier. À bord, au cours de la croisière, les passagers pouvaient goûter au luxe et à l'opulence et déguster la liqueur qui était proposée à chaque fin de repas. Preuve de cette présence sur les plus grands paquebots, une bouteille de liqueur Grand Marnier® figure parmi les objets retrouvés dans les vestiges du Titanic et elle est exposée dans le musée qui lui rend hommage.





SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
COMPETITION 2012

QUINTESSENCE
MEILLEURE LIQUEUR
ET DOUBLE MÉDAILLE D'OR



CUVÉE DU CENT CINQUANTAIRE
DOUBLE MÉDAILLE D'OR

CUVÉE DU CENTENAIRE
MÉDAILLE D'OR


Grand Marnier®

QUINTESSENCE
LIQUEUR

Une gamme au goût du jour

Marque phare de la Société des Produits Marnier-Lapostolle, Grand Marnier® est, aujourd'hui, l'un des leaders sur le marché des liqueurs premium.

GRAND MARNIER® TRIPLE SEC

Ce triple sec est utilisé dans les recettes de cocktails classiques mondialement connus comme le Cosmopolitan ou la Margarita. Ses arômes frais et fruités inspirent les barmen pour réaliser ces célèbres cocktails ou de nouvelles compositions originales.

CHERRY MARNIER®

L'une des premières créations de Jean-Baptiste Lapostolle en 1827, cette liqueur de cerises est toujours produite d'après la recette originale. Pour sa fabrication, on choisit exclusivement des cerises "griottes" connues pour leur parfum exceptionnel et la qualité de leur pulpe. Finement broyées dans leur intégralité, ce qui contribuera à donner à la liqueur un arôme d'amande, les cerises macèrent longuement dans des eaux-de-vie et sont, ensuite, distillées pour donner un marc très aromatique. La liqueur est finalement obtenue lors du mélange du jus de macération avec le marc et le sirop de sucre. C'est à la suite de plusieurs mois de repos en cuves, permettant au produit de se stabiliser et d'acquérir sa rondeur, que la liqueur est filtrée puis mise en bouteilles, prête à être savourée.

La Société des Produits Marnier-Lapostolle est le 5^e acheteur mondial de cognacs. Cette double expertise cognacs et liqueurs, unique à Cognac, lui a permis d'acquérir une connaissance incomparable dans l'art de la sélection et l'assemblage.

COGNAC MARNIER® X.O. GRANDE CHAMPAGNE

Mariage exceptionnel de plus de trente cognacs rares provenant uniquement de Grande Champagne, soigneusement sélectionnés et mariés par le maître de Chais, ce cognac est l'aboutissement de très longues années de vieillissement en fûts de chêne, pour un résultat équilibré et complexe à la fois.

COGNAC MARNIER® V.S.O.P.

Le cognac V.S.O.P Fine Champagne est un assemblage exclusif de Grande et Petite Champagne (dans une proportion égale). Chaque eau-de-vie entrant dans sa composition est vieillie cinq ans minimum dans des foudres en chêne pour acquérir rondeur et complexité. L'art délicat de l'assemblage permet, ensuite, d'obtenir ce délicieux cognac.

COGNAC MARNIER® V.S.

Produit de l'assemblage d'eaux-de-vie des cinq meilleurs crus de la région de Cognac, le cognac V.S. est tranquillement vieilli au moins trois ans dans des foudres de chêne.





EN CE TEMPS LÀ...

Explorations cognaçaises

C'est lors d'un séjour à Cognac que Louis-Alexandre Marnier Lapostolle découvre la fameuse eau-de-vie et a l'idée de l'associer à la liqueur d'orange qu'il produisait déjà. Ce fut l'acte fondateur de la liqueur Grand Marnier® une recette originale inchangée depuis 1880.

Insatiable précurseur de son temps

UNE COLLECTION CONTEMPORAINE

Depuis 2003, perpétuant la tradition instaurée par Louis-Alexandre Marnier Lapostolle, Grand Marnier® propose chaque fin d'année, une bouteille Édition Limitée dont le design joue avec les codes graphiques de la marque. Parure unique et éphémère d'une bouteille mythique, chaque Édition Limitée réinterprète la légende et inscrit les valeurs de la marque dans un élan de modernité. Chaque nouvelle création confirme Grand Marnier® dans sa démarche de développement dynamique et exigeant. Un objet rare à offrir ou à collectionner.

Red Ribbon

Laquée de blanc, design et sculpturale, la bouteille de liqueur Grand Marnier® Cordon Rouge devient le support d'une création originale et inspirée. Dans un jaillissement de rouge, le ruban rompt avec les codes académiques, réinterprétant le caractère dynamique et la richesse aromatique de l'inimitable liqueur.



Paris

Associant un laquage bleu nuit à une frise couleur d'or, l'édition 2012 surprend encore : la bouteille qui associe élégance et sobriété est ornée des monuments de la capitale stylisés sous un ciel étoilé. Un bel hommage à Paris, berceau des origines de la marque Grand Marnier®.



EN CE TEMPS LÀ...

Des éditions limitées insolites et modernes

En 1927, pour célébrer le 100^e anniversaire de la Maison Grand Marnier®, Louis-Alexandre Marnier Lapostolle eut une brillante idée. Il demanda à des artistes et des artisans de réaliser des designs inédits de la fameuse bouteille. Ainsi naquirent les premières Bouteilles Édition Limitée, une collection rare et étonnante que la famille Marnier Lapostolle garde précieusement et dont l'une des bouteilles inspira le design de la Cuvée du Cent Cinquantenaire.



91 Bd Haussmann

L'Édition Limitée 2013 symbolise l'appartenance de la Maison Grand Marnier® à Paris, au cœur du quartier Haussmann où elle est installée. L'Édition 2013 se pare d'un rouge glossy, couleur iconique de la marque et révèle, par l'étiquette en forme de plaque de rue, son adresse majestueuse : Grand Marnier®, 91 boulevard Haussmann.

De délicates lignes blanches dessinent en vue panoramique le profil de la ville lumière, qui accueille en son cœur cette liqueur, mariage de l'aristocrate cognac et de l'orange caribéenne.



Des spiritueux et des vins prestigieux

ARMAGNAC LAPOSTOLLE X.O.

Produit du terroir Gascon, situé non loin de la région de Cognac, cet armagnac est un spiritueux de caractère. Distillé dans les règles de l'art, puis lentement vieilli en fûts de chêne, l'Armagnac X.O. acquiert, alors, toute son identité : saveur fruitée, corps et arômes intenses.

PINEAU DES CHARENTES MARNIER®

Le Pineau des Charentes est issu du mélange de jus de raisin et de cognac; celui-ci empêchant la fermentation. Ce précieux assemblage est ensuite vieilli en fûts de chêne pendant au moins un an.

CHÂTEAU DE SANCERRE

Le Château de Sancerre, propriété de la Société des Produits Marnier-Lapostolle, est le seul domaine viticole à porter le nom de sa prestigieuse appellation. Il produit d'excellents Sancerre blanc et rouge, ainsi qu'une cuvée spéciale : la Cuvée du Connétable.

"FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH."

Expression unique du terroir chilien, le domaine Lapostolle est né du savoir-faire Marnier-Lapostolle. En découvrant une vallée plantée de vignes qu'elle savait exceptionnelles, Alexandra Marnier Lapostolle décide de créer le domaine en 1994 avec son mari Cyril de Bournet. Leur vision nouvelle et moderne soutenue par un savoir-faire intact, prodigue à ces vins une renommée mondiale. Aujourd'hui, le vignoble Lapostolle représente 370 hectares de vignes et produit annuellement 200 000 caisses réparties sur le Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, et Syrah.



EN CE TEMPS LÀ...

Retour à la terre

Louis-Alexandre Marnier Lapostolle naquit à Sancerre en 1857. Très attaché à sa ville natale, il se porta acquéreur en 1919 du château des anciens Comtes de Sancerre et d'une partie de ses vignes. Il transforma alors en chais les anciennes dépendances de ce château et entreprit de développer le vignoble.

LAPOSTOLLE, L'INATTENDU TERROIR CHILIEN AVEC CERTIFICATION BIODYNAMIQUE

Aujourd'hui, ces vignobles sont engagés dans une démarche d'agriculture durable. Ils disposent de méthodes de production qui s'attachent tout particulièrement à favoriser le fonctionnement biologique naturel des sols et des végétaux en privilégiant les défenses internes de la plante et non les traitements externes, permettant ainsi l'amélioration de la qualité des produits.



L'innovation portée par six générations

Le succès planétaire de la Société des Produits Marnier-Lapostolle, est le fruit d'une vocation et d'une réussite familiales, transmises de génération en génération. Aujourd'hui, près de 180 ans après sa création, Jacques Marnier Lapostolle, Président du Directoire, est le garant de la passion que son grand-père avait mise dans la création de sa liqueur.

UN DÉVELOPPEMENT SOUTENU DE PROJETS

Entreprise toujours familiale parmi les grands groupes industriels, la Société des Produits Marnier-Lapostolle forte de l'esprit d'audace et d'innovation de ses dirigeants, a toujours su anticiper et appréhender le marché des spiritueux. Aujourd'hui, ses produits sont appréciés et reconnus dans le monde entier.

Jacques Marnier Lapostolle, actuel Président du Directoire, incarne la 5^e génération de la famille à la tête de la société et a fortement développé l'entreprise. Parmi ses actions principales, se distinguent :

- la construction d'une usine d'embouteillage à Gaillon, pour suppléer la distillerie devenue trop exigüe,
- la création de la cuvée Grand Marnier® Cent Cinquantenaire pour fêter l'anniversaire de la Maison,
- l'installation au siège d'un laboratoire de recherches et de démonstrations culinaires dont l'influence est toujours aussi grande,
- la formation de l'Association des Jeunes Restaurateurs de France, devenue en 1992, l'Association des Jeunes Restaurateurs d'Europe, fleuron de la génération montante des jeunes chefs européens.

LA COMPLÉMENTARITÉ DES COMPÉTENCES

À travers leurs époux, ce sont également les 2 sœurs de Jacques Marnier Lapostolle qui marquent l'univers Grand Marnier®. Visionnaire du rayonnement international de la marque en développant le service exportation, Maxime Coury (†), époux d'Antoinette, a été Vice-Président Directeur Général de la Société pendant plus de 40 ans. François de Gaspéris, mari de Sylvia, occupe le poste-clé de Directeur Général, en charge tout particulièrement du Secrétariat Général de la Société.

Les enfants de Jacques Marnier Lapostolle, Stéphane et Alexandra, ont hérité de l'esprit d'entreprise de leur père et travaillent à la réussite de la Maison familiale. Stéphane Marnier Lapostolle est membre du Directoire, directeur de la "supply chain". Alexandra Marnier Lapostolle, responsable du marché américain, a créé le domaine viticole chilien Lapostolle qu'elle dirige avec succès aux côtés de son époux, Cyril de Bournet, directeur Contrôle de Gestion Groupe. Gilles Coury, fils de Maxime Coury et neveu de Jacques Marnier Lapostolle est, quant à lui, directeur développement et stratégie, membre du Directoire et a créé, en 1995, le premier site internet de la marque : www.grand-marnier.com, l'un des tout premiers, dans l'industrie du luxe et des vins et spiritueux.

Louis-Alexandre Marnier Lapostolle





Des usages contemporains



Dégustations variées et inspirées

Aujourd'hui plus que jamais, Grand Marnier® inspire, de façon permanente, de nouvelles compositions ou associations raffinées. Ses saveurs riches et originales offrent une liberté infinie de créations.

Barmen, chefs pâtissiers, les professionnels émérites du monde entier la plébiscitent. Tous cherchent à devancer l'air du temps en proposant des cocktails ou recettes inédites aux amateurs de nouveautés. Et dans le cadre de compétitions internationales, les atouts de Grand Marnier® apportent un raffinement subtil et original à leurs créations.

FRAIS EN LONG DRINK



Pétillants, les long drinks se préparent simplement et rapidement pour s'apprécier dans toute leur originalité. Aux derniers rayons du soleil, à l'heure où l'on se retrouve entre amis autour d'un apéritif, leur légèreté est aussi exquise que l'intensité aromatique de la liqueur Grand Marnier®.

TENDANCE EN COCKTAIL



Couleurs, parfums, saveurs... les cocktails osent et offrent une pause sophistiquée à leurs amateurs. Avec des recettes audacieuses, Grand Marnier® revisite les "classiques" offrant de nouvelles saveurs originales et fortes.

NOUVELLE VAGUE EN CUISINE



En quête de nouvelles expériences gustatives, les cuisiniers d'aujourd'hui, amateurs ou professionnels intègrent les qualités aromatiques de la liqueur Grand Marnier® à leurs recettes improvisées ou aux grands classiques qu'ils détournent.

EN CE TEMPS LÀ...

Recettes à la carte

Nés aux États-Unis dans les années 30, les cocktails à base de liqueur Grand Marnier® font vite recette à l'époque. La richesse du cognac et la subtilité de l'arôme d'orange exotique magnifient des créations devenues, désormais, des classiques tels le Red Lion ou le B52. D'autres cocktails et long drinks célèbres ont, également, été réinterprétés par Marnier-Lapostolle. Ces savants mélanges sont, aujourd'hui, sur de nombreuses cartes des lieux les plus en vue de la planète : le Grand Margarita, le Grand Marnier® Tonic, ainsi que de nombreuses autres créations.



focus
PRO

COCKTAIL OU LONG DRINK, QUELLE DIFFÉRENCE ?

Le cocktail est le terme générique qui désigne le mélange en proportions variables de liqueurs, d'alcools, de sirops et d'aromates tandis que le long drink est une boisson alcoolisée allongée d'eau ou de soda (volume de 12 cl ou plus) servie dans un grand verre avec des glaçons.



GRAND MARNIER® TONIC L'effervescence à l'apéritif.

Cette recette proposée par l'ambassadeur Cocktail Grand Marnier® mixe savoir-faire, audace et curiosité pour réinventer un grand classique. Avec ses arômes intenses de fruit, la liqueur Grand Marnier® apporte une touche de douceur à la légère amertume du tonic. Résultat, un long drink rafraîchissant et sophistiqué, sublimé par de savoureuses notes d'orange.

VERRE : haut.

INGRÉDIENTS :

4 cl de liqueur Grand Marnier®
12 cl de Tonic
1 quartier de citron

DÉCOR :

1 rondelle de citron et 1 rondelle d'orange.
Glaçons

RECETTE :

Verser la liqueur Grand Marnier® dans un verre haut rempli de glaçons. Compléter avec du Tonic et presser dessus un quartier de citron. Ajouter ce même quartier au verre et décorer avec une rondelle de citron et une rondelle d'orange.

Grand'O[®], long drink attitude*

Grand Marnier[®] revisite les classiques et réinvente l'apéritif avec des recettes de "long drinks" dont le succès aux USA a rapidement gagné l'Europe et le reste du monde. Avoir la "long drink attitude", jouer la carte du "fait maison" chic, c'est simplissime avec la liqueur Grand Marnier[®].

À la fois faciles à réaliser et riches en saveurs, ces recettes "long drinks" raviront les néophytes comme les connaisseurs.

Un long drink pétillant célébrant le mélange parfait de l'orange et de la liqueur Grand Marnier[®]. Réveillé par des arômes d'orange des Caraïbes, le cognac apporte à ce long drink complexité et longueur en bouche.

GRAND'O[®]

INGRÉDIENTS :

4 cl de liqueur Grand Marnier[®]
6 cl de jus d'orange pressée
6 cl d'eau gazeuse
1 quartier de citron

DÉCOR :

2-3 fruits rouges de saison
Glaçons

RECETTE :

Verser la liqueur Grand Marnier[®] et le jus d'orange dans un verre haut rempli de glaçons. Compléter avec l'eau gazeuse. Presser dessus le quartier de citron et ajouter ce même quartier au verre. Décorer avec des fruits rouges de saison.

L'ASTUCE DU BARMAN

Pour un Grand'O[®], encore plus raffiné, remplacer l'eau gazeuse par du champagne.

focus
PRO

*dans l'esprit d'une boisson rafraîchissante ou comment allonger sa boisson





Grand Margarita, cocktail party*

En revisitant des cocktails classiques Grand Marnier® insuffle un vent de nouveauté, proposant des “expériences cocktails” avant-gardistes. Le cognac apporte une longueur en bouche quand l’orange permet d’exalter les arômes. Et c’est ainsi que la richesse du cognac et la subtilité de l’orange magnifient ces classiques pour des créations stylisées et intemporelles.

GRAND MARGARITA

VERRE : Margarita

INGRÉDIENTS :

3 cl de liqueur Grand Marnier®
4 cl de tequila
2 cl de jus de citron vert frais

RECETTE :

Passer au shaker et verser dans un verre givré au sel fin.
Pour une décoration authentique : agrémenter le verre d’une couronne de sel !
Commencez par remplir un récipient large et plat de sel fin, sur une épaisseur de 2 à 3 mm. Coupez un citron en deux, et passez la tranche sur le pourtour du verre.
Puis, en tenant le verre renversé vers le bas, plongez-le délicatement dans le sel, afin que les grains s’accrochent à la paroi sur une épaisseur de 2 ou 3 mm.
Redressez le verre et attendez quelques minutes.

Ce cocktail très frais associe les saveurs acidulées du citron vert aux notes herbacées de la tequila. Les arômes boisés du cognac et le parfum d’orange de la liqueur Grand Marnier® s’y associent pour un équilibre parfait.

Davantage de recettes interprétées et filmées à déguster sur

www.grand-marnier.com

*présentation cocktail

Expérimentez la recette de l'étonnement durable

UNE EXPLOSION DE NOUVELLES EXPÉRIENCES GUSTATIVES

Longtemps égérie de recettes traditionnelles, la liqueur Grand Marnier® par son originalité et sa richesse permet de nombreuses audaces gustatives dans la gastronomie contemporaine. Ce monde est en pleine ébullition avec notamment l'émergence de nouveaux visages appréciés du grand public et une génération actuelle de "cuisiniers amateurs" au sens noble du terme, dont les références culturelles et culinaires sont très différentes de celles de leurs parents et grands-parents.

Ces deux facteurs favorisent l'élaboration de recettes originales. Les succès du macaron et ses variations quasi inépuisables, celui des cupcakes ou cheesecakes, le retour des Grands Classiques souvent revisités en témoignent. Face à ces évolutions, qui bouleversent autant la gastronomie grand public qu'indirectement la gastronomie professionnelle, Grand Marnier® a su trouver sa place. Notamment auprès d'une nouvelle génération de consommateurs séduite par sa complexité aromatique et sa facilité d'utilisation et très attentive aux recettes proposées par la dynamique Miss Suzette.

Miss
Suzette

Miss Suzette personnage créé par l'illustratrice Diglee, est une jeune femme active d'aujourd'hui, inventive et pétillante, qui a fait de son métier de cuisinière sa passion. Pour l'aider et la conseiller, elle s'est alliée au chef Nicolas Boussin qui lui confie ses meilleures associations de saveurs avec la liqueur Grand Marnier® mais aussi ses trucs et astuces de grand chef. Ce couple improbable chahute les codes de la gastronomie avec goût et audace et a créé une série de recettes sucrées, salées, très faciles ou plus sophistiquées.

Retrouvez les recettes créatives
de Miss Suzette et du chef Nicolas Boussin sur
grand-marnier.com

EN CE TEMPS LÀ... *Un nom emblématique !*

Mademoiselle Suzette offre, par son nom, un clin d'oeil à la célèbre crêpe Suzette, qui fit en France, la renommée de la marque Grand Marnier®. Suzette était une amie du Prince de Galles (futur Roi Edouard VII) qui fréquentait beaucoup le Ritz au début du XXème siècle. Elle inspira le chef renommé de l'établissement, Auguste Escoffier, qui lui dédia un dessert : une crêpe flambée à la liqueur Grand Marnier®.



focus
PRO

Ambassadeur de la Maison Marnier-Lapostolle depuis 2003, Nicolas Boussin s'est distingué à de nombreuses reprises dans la profession, comme en 2000 où il obtient le titre de MOF Pâtissier (Meilleur Ouvrier de France) et en 2002 celui de Vice-Champion du Monde de Pâtisserie grâce à ses desserts originaux et créatifs.

De grands noms autour de Marnier-Lapostolle

SYNERGIE DE COMPÉTENCES

Marnier-Lapostolle entretient, depuis toujours, des liens étroits avec les professionnels du bar, de l'hôtellerie et de la gastronomie, réunis par la même volonté d'exprimer l'Art de Vivre à la Française.



TALENTS PARTAGÉS

Simon Difford, barman mondiallement reconnu, est devenu l'Ambassadeur International de la marque Grand Marnier® début 2011. Motivé par son dynamisme et sa passion, il initie avec talent les bartenders du monde entier à l'usage de la liqueur Grand Marnier®. La caution de Simon Difford, ses démonstrations de cocktails et ses recettes filmées présentées sur le site internet et l'application iPhone de

la marque renforcent les relations de proximité entre Marnier-Lapostolle, les barmen et ses amateurs.

DES PARTENARIATS DE HAUTE QUALITÉ

Aujourd'hui, Marnier-Lapostolle est partenaire des plus grandes associations professionnelles en France et à l'international. La présence de la marque aux côtés de ces professionnels de la restauration, de l'hôtellerie

et de la gastronomie témoigne de la volonté de promouvoir l'excellence et l'innovation dans ces domaines, par un travail d'image, ainsi que par le biais d'aides financières et logistiques.

MARNIER-LAPOSTOLLE ET LES RELAIS & CHÂTEAUX

L'association Relais & Châteaux compte 453 membres dans 51 pays. Marnier-Lapostolle et Relais & Châteaux se rejoignent dans l'expression d'un art de recevoir à la française, incarnation de qualité et d'excellence.

MARNIER-LAPOSTOLLE ET L'INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

L'IBA (International Bartenders Association) a été créée en 1951 pour promouvoir le métier de barman et son savoir-faire. Avec plus de 7000 membres, elle est aujourd'hui présente dans 51 pays à travers le monde. La liqueur Grand Marnier®, qui est associée à l'univers du cocktail, a été adoptée par les barmen pour ses qualités d'exception : la force du cognac et l'arôme unique d'orange exotique.

Outre une aide économique, le partenariat entre l'IBA et Marnier-Lapostolle s'exprime à travers l'organisation et la participation à des formations spécifiques et à des événements comme le "London Cocktail Week" ou le "Worldclass".

EN CE TEMPS LÀ...

Une expérience toujours partagée

Après avoir créé la liqueur Grand Marnier®, Louis-Alexandre Marnier Lapostolle s'empresse de la faire découvrir aux grands restaurateurs, directeurs de salles, barmen et chefs pâtisseries de son époque, comme son ami César Ritz, ou le célèbre chef Escoffier, pour ne citer que deux noms illustres qui ont contribué au succès de la marque. Depuis, la relation entre Marnier-Lapostolle et les professionnels n'a jamais cessé de s'accroître et de s'intensifier.



focus
PRO

RÉSIDENCE LAPOSTOLLE RELAIS & CHÂTEAUX

Blottie dans un paysage unique, face à la Cordillère côtière et sa végétation luxuriante, la Résidence Lapostolle est située sur le lieu de production du Clos Apalta. Quatre suites, au décor inspiré des quatre cépages de ce vin merveilleux, offrent une sereine intimité. La cuisine rehausse les saveurs du Chili et s'inspire des produits locaux du jardin biologique que les hôtes peuvent cueillir eux-mêmes.

Un succès international





BERLIN
20H30



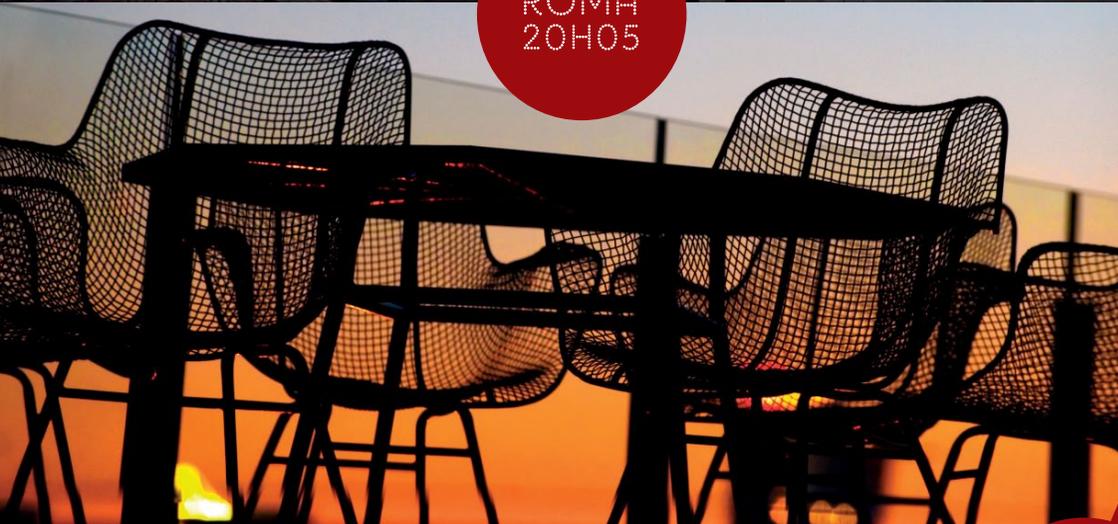
ROMA
20H05



NEW YORK
19H29



TOKYO
19H40



BARCELONA
19H55



Sur la scène internationale

DES EXPORTATIONS MAJORITAIRES

Désormais, pratiquement 90 % du chiffre d'affaires global de la Société des Produits Marnier-Lapostolle est réalisé à l'exportation. L'Amérique du Nord est l'un des principaux marchés de Grand Marnier® Cordon Rouge où il se consomme en cocktails et long drinks. La liqueur est aujourd'hui distribuée dans le monde entier principalement via des partenaires mais possède aussi ses propres filiales aux USA.

Si les USA et le Canada restent les marchés les plus importants, l'Asie commence aussi à tenir une place de choix. Marnier-Lapostolle est présente sur le continent asiatique depuis plusieurs dizaines d'années, et son succès au Japon en reflète bien la preuve. Mais c'est dans les dernières années que la société a décidé d'investir massivement sur de nouveaux marchés porteurs d'avenir sur ce continent comme la Chine, Hong Kong ou encore l'Inde et le Vietnam. Marque encore peu connue du consommateur chinois il y a dix ans, Grand Marnier® a su s'implanter et devenir une liqueur incontournable dans les long drinks et autres cocktails sur Shanghai, Pékin ou encore dans de nombreuses villes chinoises ; la croissance de la marque sur ce marché est à double chiffres depuis plusieurs années.

UN SUCCÈS SANS FRONTIÈRE

La liqueur Grand Marnier® Cordon Rouge fait partie des 50 marques de spiritueux incontournables pour tout magasin Duty Free* dans le monde. La marque Grand Marnier® Cordon Rouge est présente dans les aéroports à travers de plus de 150 pays. En 2010, l'IWSR (International Wine & Spirit Research) l'a élu parmi les 10 marques les plus dynamiques en Travel Retail*.

L'Amérique du Nord est la première place de ce succès. À la frontière entre le Canada et les Etats-Unis, plus de 130 boutiques en Duty Free* proposent la marque Grand Marnier® avec des linéaires spectaculaires et un choix très important de formats et de références. Viennent ensuite l'Europe, la Caraïbe, l'Asie/Pacifique, le Moyen Orient suivi de l'Amérique Latine et de l'Afrique.

Les aéroports, les navires de croisières, les avions sont de véritables vitrines de luxe pour les produits de la société Marnier-Lapostolle.

GRAND MARNIER® DANS LES HAUTS LIEUX DU GRAND MONDE

Sa réputation ne connaît pas les frontières. La liqueur Grand Marnier® s'affiche sur les cartes des adresses les plus prestigieuses aux quatre coins du monde.

- China Grill & Bar - Hôtel Camino Real - Mexico, Mexique
- Figueira Rubaiyat - Bar & Restaurant - Sao Paulo, Brésil
- Andres Carne de Res - Bogota, Colombie
- Atlantis the Palm - Dubaï, Émirats arabes unis
- Sky Bar - Beyrouth, Liban
- American Bar (Savoy) - Londres, Royaume Uni
- Connaught Bar (Connaught Hôtel, Relais et Châteaux) Londres, Royaume Uni
 - Le Cabrera - Madrid, Espagne
 - Roomers - Francfort, Allemagne
 - Crystal Lounge - Bruxelles, Belgique



UN TERROIR D'ORIGINE TRÈS FERTILE

Bourg-Charente : au cœur du pays cognaçais

Lieu où est élaborée la liqueur Grand Marnier® : les cognacs y sont sélectionnés, vieillis et assemblés. Les écorces d'oranges sont macérées et distillées.

Neauphle-le-Château, berceau historique

La distillerie originelle était installée au cœur du village depuis sa création en 1827. Elle a été fermée en 2012 et ses activités réparties sur les sites de Bourg-Charente et d'Aubevoys.

Gaillon-Aubevoys : une production à la pointe

Chaque semaine, ce sont plus de 200 000 litres de spiritueux qui sont embouteillés puis soumis à l'une des ultimes finitions, sans doute la plus célèbre : la mise en place du fameux ruban rouge moiré et du sceau en cire, garante de la spécificité, mais aussi de la haute qualité des liqueurs Grand Marnier®.

* libre de taxes



Miami



Berlin



New York



Paris



San Francisco



Stockholm



Delft



Cadiz



Genève

focus
PRO

UNE RECONNAISSANCE
MONDIALE

CUVÉE DU CENT CINQUANTAIRE
Meilleure liqueur et Double Médaille d'Or
"San Francisco World Spirits Competition" 2005.
Double Médaille d'Or
"San Francisco World Spirits Competition" 2012.

CUVÉE DU CENTENAIRE
Médaille d'argent
"San Francisco World Spirits Competition" 2005.
Médaille d'Or
"San Francisco World Spirits Competition" 2012.

CORDON ROUGE
Médaille d'argent
"San Francisco World Spirits Competition" 2004.

CORDON ROUGE
1^{er} prix
au concours de cocktails à Londres en 1933.

CORDON ROUGE
1^{er} prix
aux Expositions Universelles de Paris en 1900
et de Chicago en 1893.

QUINTESSANCE
Meilleure liqueur et Double Médaille d'Or
"San Francisco World Spirits Competition" 2012.

EN CE TEMPS LÀ...

Après Louis-Alexandre Marnier Lapostolle, ses deux fils Julien et Alexis reprennent les rênes de l'entreprise. Alexis suivant les pas de son père pour assurer la promotion de Grand Marnier® dans les grandes villes européennes : Londres, Bruxelles, Rome, Genève, Berlin, Gènes... La société possédait déjà un bureau à New York à cette époque.

À partir des années 60, la grande exportation s'est réellement développée sous l'impulsion de Maxime Coury (beau-frère de Jacques Marnier Lapostolle), qui a mis en place un réseau de "correspondants" dans les pays où il souhaitait exporter. Les USA et le Canada connaissent un véritable essor à partir des années 70.

Marnier-Lapostolle à la carte

Distribué dans plus de 150 pays, Marnier-Lapostolle est le 1^{er} exportateur français de liqueur depuis 25 ans. La société a réalisé pour 2012, un volume de 10 723 560 bouteilles.*

Les vins et spiritueux français continuent à séduire une clientèle internationale, avec une hausse des ventes de + de 10% par rapport à 2010 (source : Fédération des exportateurs de vins & spiritueux).

Marnier-Lapostolle y confirme sa place de choix en réalisant 90% de son CA à l'exportation.

focus PRO

- Date de création de la société : 1827
- 8 000 tonnes d'oranges amères récoltées et transformées, par an à Haïti
- 5^e acheteur de cognac au monde
- 2^e marque de liqueur la plus vendue au monde**
- La distillerie utilise annuellement environ 4,5 millions de litres de cognacs à 40 % vol
- Approvisionnement auprès de 200 bouilleurs de cru de la région de Cognac
- Jusqu'à 100 000 bouteilles et présentations spéciales quotidiennement conditionnées à Gaillon, soit 32 000 litres par jour

Amérique du Nord
(USA + Canada)
7 128 000 bouteilles*

Amérique Latine
& Caraïbes
248 400 bouteilles*

*Source : IWSR 2012, tous produits confondus. ** source Impact Magazine , ventes en valeur.



Toutes les 3 secondes dans le monde, une bouteille de liqueur Grand Marnier® est vendue,**
l'histoire de cette marque intemporelle continue...

www.grandmarnier.com

Société des Produits Marnier-Lapostolle
91, bld Hausmann - 75008 Paris

contact : caron.a@grandmarnier.tm.fr

