A House of Martell apresenta o bar Indigo by Martell

A House abre um bar panorâmico na cobertura da Torre Gâtebourse, em Cognac.

COGNAC, França, 13 de julho de 2018 /PRNewswire/ -- O Indigo by Martell fica no coração do ponto histórico de Martell, a 24 m de altura, no topo da Torre Gâtebourse, onde fica a Fondation d'entreprise Martell, oferecendo vistas espetaculares das coberturas de Cognac, do centro histórico da cidade e das margens do rio Charente. O amplo e aberto bar na cobertura foi concebido como o local perfeito para encontrar pessoas. O ambiente social é propício para beber *tête-à-tête* ou relaxar com a família e os amigos. O Indigo by Martell é uma oportunidade para a população de Cognac ver sua própria cidade a partir de nova perspectiva, e para os visitantes de todo o mundo descobrirem a cidade de forma totalmente original. Estará aberto de 13 de julho a 30 de setembro, permitindo que os visitantes desfrutem desse lugar único das 17h30m à 1h e, aos domingos, do meio-dia às 22h.

Para ver o comunicado à imprensa multimídia, clique em: https://www.multivu.com/players/uk/8363651-house-of-martell-presents-indigo-by-martell/.

O layout do espaço de 420 m² da cobertura foi confiado ao estúdio francês de design de interiores Prémices e co, especializado em design ecológico. A mobília foi especialmente criada e encomendada pela Fondation d'entreprise Martell, que contou com o talento dos artesãos locais. Os marceneiros e designers do Atelier W110, Christophe Bret e Thierry Drevelle, criaram inúmeros objetos originais que combinam estética com praticidade.

A beleza da madeira utilizada na cobertura, o carvalho exclusivamente francês, fornecido pela Tonnellerie Leroi, de Cognac, é a mesma da passagem que fica sob a Torre da Fondation. Outros materiais naturais ou reciclados foram harmoniosamente integrados ao design e ambiente únicos.

A Indigo by Martell recebe os clientes com a generosidade e autenticidade que caracterizaram a House of Martell desde que foi fundada. O barman chefe, Maxime Le Gal, e sua equipe criaram um menu de coquetéis inspirados e criativos, que naturalmente inclui os clássicos da mixologia, como Highballs e Collins, Juleps e smashes (bebidas à base de gelo, álcool e fruta), Sours e Crustas, ao lado de receitas criativamente revisitadas, como a bebida característica do bar, o coquetel Indigo Collins: Martell Blue Swift, com xarope de trigo sarraceno, amora e limão siciliano. Deliciosas surpresas esperam: os clientes podem experimentar todos os conhaques excepcionais de Martell, alguns dos quais não podem ser encontrados em nenhum outro lugar da França, começando com o Martell Blue Swift, o primeiro Martell VSOP envelhecido em barris de bourbon. Para combinar com o ambiente, o Indigo by Martell também oferece uma linha completa de batidas, criadas por Maxime Le

Gal, desde receitas clássicas, com rum, até opções mais originais, com gin ou conhaque. Deliciosas opções de refeições rápidas, feitas com produtos locais, acompanham o menu de coquetéis.

Um espaço dedicado à descoberta e expressão de talentos, o Indigo by Martell também organiza regularmente eventos pop-up excepcionais.

Indigo, a cor da viagem

O Indigo foi um dos primeiros produtos comercializados por Jean Martell, quando chegou pela primeira vez na França, vindo de Nova Jersey. Quando abriu o negócio, sua principal atividade era com *eaux-de-vie*, complementada por vinho e meias de Nova Jersey. Hoje, a cor índigo evoca o azul de Martell e dos oceanos, através dos quais a House continua a exportar conhaques para todo o mundo.

Maxime Le Gal

Nascido nos EUA, Maxime tem dupla herança cultural: norte-americana, por parte de mãe, e francesa, por parte de pai. Trabalhou nos principais bares do mundo, de Londres a Melbourne, via Paris, onde chefiou o Little Red Door de 2015 a 2017. Sua missão: criar momentos sociais. Sua assinatura: coquetéis inspirados.

(Foto: https://mma.prnewswire.com/media/718229/Maison_Martell_Rooftop_Terrace.jpg)

CONTATO: Gaëlle Marcel, +33-1-53-23-26-60