

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Nouveau Double Old Fashioned Memento Originale

L'événement **Maison&Objet** de **septembre**, qui se tient pendant les **Paris Design Weeks**, est l'occasion parfaite pour présenter en avant-première **le nouveau verre à cocktail Double Old Fashioned Memento Originale**, qui sera disponible en magasin à partir de décembre. La nouveauté Memento **pour Noël!**



Le verre iconique Memento Originale, fabriqué à la main à partir de pâte de verre et caractérisé par ses bulles distinctives, est désormais disponible dans la nouvelle forme Double Old Fashioned en 15 couleurs: **Avio, Bleu, Deep Bleu, Emerald, Jade, Lavander, Light Blue, Lime, Orange, Petrol, Pink, Red, Turquoise, White Transparent, Yellow Transparent.**

Une fois de plus, Paris est la vitrine choisie par Zani Serafino pour lancer à l'international les dernières innovations de la marque Memento, une référence dans le monde de la verrerie colorée et de l'art de la table.

MEMENTO è un marchio di **ZANI SERAFINO** srl



memento

originale

Après le succès de Memento Table, la nouvelle collection d'assiettes en céramique peintes à la main fabriquées en Italie, c'est maintenant le tour du verre, travaillé à la main avec des techniques artisanales de soufflage, qui donne à chaque pièce cette unicité et cette personnalité qui sont la signature inimitable de la marque Memento.

Un processus créatif unique qui, à travers la vivacité des bulles, capture l'absence de couleur et de matière, donnant au verre cette dimension esthétique distinctive et originale.

Un équilibre parfait entre couleur, beauté, artisanat, créativité et praticité, le nouveau verre à cocktail Double Old Fashioned est conçu pour le grand public mais aussi pour les professionnels du secteur qui pourront ainsi enrichir leurs créations avec l'expérience Memento Originale, en embellissant ainsi chaque moment de convivialité.

Symbole du monde des cocktails et de la culture du verre, particulièrement pour les boissons servies "on the rocks", le verre Double Old Fashioned a des racines profondes dans la culture américaine et dans la mixologie.

En effet, il tire son nom du Old Fashioned, l'un des premiers cocktails reconnus et codifiés de l'histoire, remontant à 1806. À base de whisky, sucre, Angostura bitters et glace, il était à l'origine servi dans le verre du même nom (plus petit), mais avec le temps, la version Double est devenue courante : plus d'espace pour la glace et les ingrédients.

Depuis lors, le monde des cocktails a évolué, mais le verre Double Old Fashioned est resté un classique intemporel. D'abord symbole de raffinement et de virilité, il est maintenant devenu central dans la culture pop du rituel de l'apéritif. Americano, Negroni, Negroni Sbagliato, Milano Torino, Gin Tonic, Mojito et divers Spritz, mais aussi bien d'autres... Sa forme large est parfaite pour ajouter de gros glaçons, maintenant ainsi la température idéale et le goût sans trop diluer la boisson !

Avec ses racines dans la tradition, le verre Double Old Fashioned Memento Originale s'adapte parfaitement aux environnements et aux cocktails les plus raffinés, mais avec ses couleurs, il ajoute cette touche de vivacité et de style au moment du cocktail !

Un verre Double Old Fashioned Memento Originale est un moyen de sublimer l'esthétique même du cocktail, même les plus emblématiques et appréciés. Voici quelques exemples d'accords, mais ce ne sont que quelques-uns des cocktails qui se prêtent le mieux à être servis dans un verre coloré :

AVIO -> MOSCOW MULE

- Vodka, bière au gingembre, jus de citron vert, glace, tranche de citron vert et feuilles de menthe pour garnir. Bien qu'il soit traditionnellement servi dans une tasse en cuivre, le Moscow Mule peut être présenté dans un verre Double Old Fashioned coloré pour un look plus contemporain.

MEMENTO è un marchio di **ZANI SERAFINO** srl



BLUE V -> GIN FIZZ

- Gin, jus de citron frais, sirop de sucre, soda, blanc d'œuf (facultatif), glace. Le Gin Fizz est un cocktail effervescent avec une mousse blanche qui ressort dans un verre coloré, surtout si vous ajoutez une touche de colorant alimentaire pour une version créative.

DEEP BLUE -> SEA BREEZE

- Vodka, jus de canneberge, jus de pamplemousse, glace, tranche de citron vert pour garnir. Le Sea Breeze est un cocktail frais et fruité avec une couleur rosée qui contraste magnifiquement avec un verre bleu, rendant la boisson visuellement intéressante et invitante.

EMERALD -> MAI TAI

- Rhum blanc, rhum brun, curaçao orange, sirop d'orgeat, jus de citron vert frais, glace, menthe fraîche et tranche d'ananas pour garnir. Ce cocktail tiki classique est connu pour sa complexité de saveurs et ses couleurs tropicales allant de l'orange au marron. Un verre coloré ajoute un élément exotique supplémentaire.

JADE -> AMARETTO SOUR / WHISKEY SOUR

- Amaretto/Bourbon, jus de citron frais, sirop de sucre, blanc d'œuf (facultatif), glace, cerise au marasquin et tranche de citron pour garnir. Ce cocktail sucré et acide a une couleur ambrée claire qui se marie magnifiquement avec un verre coloré. L'Amaretto Sour est une boisson qui allie simplicité et saveur en une expérience gustative agréable. Le Whiskey Sour est tout aussi frais et acidulé, avec une mousse crémeuse si vous utilisez du blanc d'œuf, équilibrant parfaitement la robustesse du whisky.

LAVANDER -> FRENCH 75

- Gin, jus de citron frais, sucre en poudre, Champagne, glace, zeste de citron pour garnir. Un cocktail classique et sophistiqué, le French 75 a une teinte dorée qui apparaît magnifique dans un verre coloré, ajoutant une touche d'élégance à la présentation.

LIGHT BLUE -> APEROL SPRITZ

- Aperol, Prosecco, soda, glace, tranche d'orange. L'Aperol Spritz avec sa couleur orange vive caractéristique se prête parfaitement à être servi dans un verre coloré, surtout pour une touche de classe lors d'un apéritif.

LIME -> TOMMY'S MARGARITA

- Tequila, jus de citron vert frais, sirop d'agave, glace, tranche de citron vert pour garnir. Cette variante de la Margarita classique a une couleur vert clair qui contraste agréablement avec un verre coloré. C'est une boisson simple mais au goût prononcé et rafraîchissante.

ORANGE -> NEGRONI SBAGLIATO

- Vermouth rouge doux, Campari, Prosecco, glace, zeste d'orange. Cette variante du Negroni classique avec l'ajout de Prosecco à la place du gin a une belle couleur rouge-orangé qui ressort dans un verre coloré. Les bulles du Prosecco ajoutent une touche d'élégance.

PETROL -> MINT JULEP

- Bourbon, sucre, feuilles de menthe fraîche, glace pilée, éclat de soda. Bien qu'il soit traditionnellement servi dans une coupe en argent, le Mint Julep peut aussi être servi dans un Double Old Fashioned. C'est un cocktail rafraîchissant parfait pour les journées chaudes.

MEMENTO è un marchio di **ZANI SERAFINO** srl



memento

originale

PINK -> COSMOPOLITAN

- Vodka, , Cointreau, jus de canneberge, jus de citron vert frais, glace. Avec sa couleur rose vif, le Cosmopolitan se présente magnifiquement dans un verre coloré, ajoutant une touche de glamour à ce cocktail Classique.

RED -> PISCO SOUR

- Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf, Angostura bitters, glace. Ce cocktail sud-américain a une belle mousse blanche qui contraste magnifiquement avec un verre coloré.

TURQUOISE -> PALOMA

- Tequila, , jus de pamplemousse, soda au pamplemousse, jus de citron vert frais, sirop de sucre (facultatif), glace, tranche de citron vert ou de pamplemousse pour garnir. La Paloma est un cocktail rafraîchissant et légèrement pétillant avec une couleur rose clair qui ressort magnifiquement dans un verre coloré. C'est une alternative à la Margarita classique et parfaite pour l'été.

WHITE TRANSPARENT -> TEQUILA SUNRISE

- Tequila, , jus d'orange, grenadine, glace. Le Tequila Sunrise est un cocktail visuellement époustouflant avec des couches d'orange et de rouge rappelant un lever de soleil. Un verre coloré peut accentuer davantage cet effet chromatique.

YELLOW TRANSPARENT -> BLUE LAGOON

- Vodka, curaçao bleu, jus de citron, glace, cerise pour garnir. Un cocktail vif à la couleur bleue éclatante qui contraste magnifiquement avec un verre coloré, surtout si le verre a des tons complémentaires comme l'orange ou le jaune.

Questi Ces cocktails sont parfaits pour être servis dans un verre Double Old Fashioned coloré et captivant, où les reflets et la robustesse du verre, associés à sa capacité, exaltent l'expérience sensorielle de la boisson.

Et il y a encore plus : **Caipirinha, Caipiroska, Old Fashioned, Sazerac, Negroni, Boulevardier, Vieux Carré, Rusty Nail, White Russian, Midori Sour, Purple Rain, Blue Hawaii, Aviation, Rum Punch...** mais aussi du **Rhum**, du **Whisky** on the rocks... sans oublier le **Virgin Mojito** et tous les **drinks sans alcool** les plus recherchés - il n'y a pas de limite à la créativité.

Et le Gin Tonic ? Pour Churchill, « Il a sauvé plus de vies et d'esprits que tous les médecins de l'Empire ! »... un verre coloré ne peut qu'ajouter un élément visuel captivant et améliorer toute l'expérience de dégustation ! Comment ? Les couleurs peuvent influencer la perception de la saveur et de l'humeur.

La recherche du **Gin** le plus aromatique et particulier avec le mélange parfait de botaniques, la bonne eau tonique pour en exalter l'arôme, la garniture parfaite... poivre, concombre, fruits rouges, agrumes ou cardamome... un vrai connaisseur ne peut pas se permettre de se tromper dans le choix du verre.

MEMENTO è un marchio di **ZANI SERAFINO** srl



memento

originale

Faisons donc de la place aux garnitures qui exaltent la couleur et aux **couleurs qui exaltent le Gin !**

Un verre bleu, par exemple, peut donner un sentiment de fraîcheur et de raffinement. Le contraste entre le verre bleu et la transparence du Gin Tonic, avec les bulles qui reflètent la lumière, crée un effet visuel rafraîchissant, particulièrement adapté à une soirée d'été. Parfait pour un Gin classique avec le bleu qui met en valeur le vert vif d'une tranche de citron vert.

Un verre vert évoque la fraîcheur. Le concombre et d'autres garnitures sont des éléments naturels qui s'harmonisent visuellement avec ce verre. Offrez un contraste naturel et sophistiqué : pamplemousse rose et un brin de romarin.

Les fruits rouges ou la grenade peuvent être utilisés en contraste ou pour garnir un verre rouge ou orange pour un look vibrant et captivant, idéal pour les fêtes d'hiver.

Un verre Double Old Fashioned coloré peut sublimer l'apparence de nombreux cocktails, en particulier ceux aux couleurs vives et aux couches de liquides. En choisissant des cocktails aux couleurs éclatantes, vous pouvez vraiment exploiter au maximum l'effet visuel du verre.

« Nous pouvons ainsi nous abandonner presque un peu démunis et nous laisser envelopper par la force de la couleur ; confirmer que dans notre travail, faire des choses belles et les faire bien, avant même d'être un choix entrepreneurial ou une stratégie de marché, est une nécessité personnelle et un plaisir. » - Roberto Zani

Note: Le verre Double Old Fashioned sera disponible en précommande à partir de septembre 2024 et **en magasin dès début décembre.**

Capacité 400 ml (14 oz), Diamètre 92 mm, Hauteur 102 mm

Prix de détail: 10,90 €

Pour plus d'informations et de matériel photographique, contactez :

Emanuele Zobbio

ZANI SERAFINO S.R.L. Italy

+39.030.871861

zobbio@serafinozani.it



Notes pour les éditeurs : Memento est une marque italienne de référence dans le monde de la verrerie colorée et de l'art de la table. Chaque produit en verre Memento Originale est fabriqué à la main en utilisant des techniques artisanales de soufflage, ce qui rend chaque verre Memento bally unique, avec des caractéristiques qui le distinguent de tous les autres.

En savoir plus sur www.mementoweb.com.

MEMENTO è un marchio di **ZANI SERAFINO** srl



Via Zanagnolo, 17 25065 Lumezzane Gazzolo (BS) Italy Tel (+39) 030 871861 Fax (+39) 030 8970620 zani@serafinozani.it www.mementoweb.com
r.e.a. di BS N. 0230986 cap. soc. € 200.000,00 int. vers. codice fiscale e n. iscriz. Reg. imprese 01081200170 partita iva 00600770986