

Les Calvados Christian Drouin s'associent à la boulangerie Sain et à Macon & Lesquoy à l'occasion de l'Épiphanie.



La galette préférée des Calvados Christian Drouin se trouve cette année à la Boulangerie Sain à Paris qui en guise de fève, a sélectionné des talismans uniques, réalisés à la main, en forme de fève de l'atelier Giaco Studio situé dans le 10ème arrondissement. C'est aussi un bijou à porter en pendentif. Trois de ces

fèves seront d'ailleurs dorées à l'or fin ! Les heureux chanceux qui auront trouvé ces trois talismans recevront également en guise de cadeau, une bouteille d'ABC de Christian Drouin, ainsi que des jolies broches brodées en forme de croissant et de galette à aller chercher chez Macon & Lesquoy, rue Yves Toudic.



## À propos de la Maison Drouin

Dans la Maison Christian Drouin, la passion du Calvados se transmet de père en fils. Implantée depuis trois générations dans le Pays d'Auge, l'entreprise familiale distille à partir de ses pommiers à cidre des calvados d'exception, qui traduisent un art parfaitement maîtrisé du vieillissement et de l'assemblage. Un savoir-faire apprécié par les bartenders du monde entier, auxquels la Maison Drouin propose aussi des gins, du pommeau de Normandie, des cidres et poiré, de la blanche et depuis peu l'apéritif ABC, sa dernière création.

Inspiré par le savoir français de l'élaboration des vermouth, Guillaume Drouin cherche les moyens de transférer ces méthodes de production à l'univers de la pomme dans la production d'un nouvel apéritif. Après plusieurs années d'expérimentations et de recherches, faisant la synthèse entre les méthodes de production du Pommeau de Normandie et celles des Vermouth, il a créé l'ABC de Christian Drouin, un Apéritif à Base de Calvados.

L'art de la production de l'ABC conjugue le mutage d'un moût de pomme avec un jeune calvados, son vieillissement en fût de chêne, et son aromatisation par un bouquet de plantes et d'épices, telles que le Quinquina, l'Armoise, la cannelle, l'orange, la fleur de sureau ou encore le Yuzu.

## À propos de la Boulangerie Sain

Entre le canal Saint-Martin et la rue Bichat, Paris couve un quartier aux allures de village où se niche la boulangerie du chez cuisinier Anthony Courteille.

Sain est un nom en forme de manifeste. Le fournil est ouvert au public et met en avant les vertus du pain d'autrefois. Croûte croquante, odeurs de toast et de miel, mie aérée et moelleuse, le pain star de la boulangerie Sain est léger, rond en bouche, sans acidité. Mieux, la qualité de sa farine rend sa digestion facile pour les intolérants au gluten.

Une adresse qu'affectionne particulièrement Guillaume Drouin.

## À propos de Macon & Lesquoy

Créée en 2009 par Marie Macon et Anne-Laure Lesquoy, la marque française éponyme propose des accessoires brodés. Amoureuses de l'élégance et du détail, les deux créatrices affectionnent les savoir-faire exceptionnels et savent trouver les meilleurs artisans d'ici et d'ailleurs.

Pour elles, l'inspiration est partout : ici, là-bas, émanant de rencontres inopinées avec des fourmis rouges, des masseuses russes, des trains fantastiques et des personnalités folles.



**Pour plus d'informations :**  
Guillaume Drouin  
[guillaumedrouin@calvados-drouin.com](mailto:guillaumedrouin@calvados-drouin.com)