

## Une expérience gastronomique autour du whisky The Macallan signée Tom Meyer

Le chef étoilé et Meilleur ouvrier de France Tom Meyer s'est mis au défi d'élaborer un menu signature autour des whiskies The Macallan, des recettes inédites qui éveilleront les papilles



**Paris, le 21 mars 2024** - À la tête de Granite depuis 2021, Tom Meyer propose des assiettes percutantes, audacieuses et équilibrées, pour lesquelles il a été récompensé d'une étoile au Guide Michelin depuis 2022. Souhaitant démontrer que le whisky peut être savouré avec différentes spécialités gastronomiques, le Chef a élaboré plus de 15 recettes autour de la collection The Macallan, Double Cask.

The Macallan, distillerie écossaise qui fête ses 200 ans cette année, et Tom Meyer, partagent une vision commune, celle de l'excellence d'un savoir-faire artisanal. La patience et la précision nécessaires à la création d'un whisky single malt The Macallan ou à l'élaboration d'une recette du chef Tom Meyer les unissent naturellement. Tout comme l'inspiration qu'ils puisent de la nature, car respecter et honorer les processus naturels font partie intégrante de leur savoir-faire.

Fruit de cette collaboration, un carnet contenant 17 recettes met en avant des assiettes à découvrir au restaurant Granite et des recettes exclusives du chef. Parmi celles-ci, le *Croustillant foie gras*, une bouchée au goût fumé s'accordant parfaitement avec *The Reid*, un cocktail pensé par Corentin Gaudin, Bar Manager du Danico, et élaboré à base de whisky The Macallan, Double Cask 15 ans, l'un des plus aromatiques de la gamme.



La *Tomate roma, cacahuètes et café*, est une vision moderne d'une tarte à la tomate avec une pointe de whisky The Macallan, Double Cask 12 ans, apportant intensité et longueur en bouche à cette entrée.

Enfin, le *Thon rouge de méditerranée, petit pois & raifort*, mêle la fraîcheur et la puissance d'un tartare de thon assaisonné au whisky The Macallan, Double Cask 12 ans à la douceur du végétal, une association qui équilibre parfaitement les saveurs.

Vielli dans d'anciens fûts de sherry en chêne à Jerez de la Frontera, en Espagne, The Macallan, Double Cask offre un voyage sensoriel complexe. Cette collection, aux notes de caramel et de vanille extraordinaires, présente une douceur évidente et inimitable.

Recueil de recettes par Tom Meyer disponible en édition limitée uniquement auprès de The Macallan.

Photos : © Caspar Miskin, visuels à [télécharger ici](#)

\*\*\*

## À propos de Tom Meyer

Fils de restaurateurs, [Tom Meyer](#) démarre son parcours chez Anne-Sophie Pic. Une première expérience de deux ans et demi qui marque le début d'une carrière prometteuse. Il fait ses armes avec le chef MOF et 3 étoiles Eric Pras à Maison Lameloise en Bourgogne, puis à la Chèvre d'Or à Eze et enfin à l'Hôtel de Ville Crissier en Suisse avant de revenir à la Maison Pic.

En 2021, il rejoint le Groupe Éclore et débute l'aventure Granite associé à Stéphane Manigold, Président et dénicheur de jeunes talents de la gastronomie française.

En 2022, Tom Meyer est récompensé d'une étoile au Guide Michelin qu'il conserve en 2023 et 2024.

En 2023, il est sacré un des Meilleurs Ouvriers de France.

## À propos de The Macallan

Fondée en 1824, la distillerie [The Macallan](#) est mondialement réputée pour ses whiskies single malt hors du commun.

Deux siècles se sont écoulés depuis que son fondateur Alexander Reid a distillé le premier lot de whiskies dans des alambics curieusement petits, dans le Speyside en Écosse ; amorçant ainsi le leg inestimable de ce whisky single malt écossais.

L'obsession de la qualité et du savoir-faire est la marque de fabrique de The Macallan.

L'utilisation d'anciens fûts de sherry en chêne confère à chaque whisky cette qualité exceptionnelle, cette couleur naturelle et ce caractère unique. Le tout combiné à la maîtrise parfaite des *Whisky Makers*.

Conçue par des architectes de renommée internationale et nichée sur un domaine de 196 hectares, [la distillerie](#) s'inspire des anciennes collines écossaises environnantes.

Les 200 dernières années ont été le prologue de tout ce qui reste à venir. Il s'agit d'un voyage dans le temps. Ceci constitue The Macallan.

Élaboré sans compromis. Savourez [The Macallan](#) de manière responsable.

Pour de plus amples informations, visitez le site [themacallan.com](http://themacallan.com) et devenez membre de The Macallan Society pour découvrir les histoires de nos whiskies. Pour les informations presse, visitez le site <https://www.themacallan.com/en/newsroom>

### Contacts presse - PRCO France

Charlotte Thuriot-Bustarret - [cthuriot@prco.com](mailto:cthuriot@prco.com) / +33 (0)6 03 43 26 38

Clélia Popieul - [cpopieul@prco.com](mailto:cpopieul@prco.com) / +33 (0)6 35 55 23 31