



***Slow experience avec un whisky d'exception et deux chefs émérites  
dans un cadre unique***

## ***Aberlour Origins: retour aux sources***

**Nous vivons vite, trop vite. Nous travaillons dur et parfois nous ne savons même plus ce que relâcher la pression signifie, avec toutes les conséquences que cela induit. Il est grand temps de ralentir la cadence. C'est pourquoi Aberlour organise le 2 décembre un événement exclusif destiné à 40 gourmets. Ce sera l'occasion pour Aberlour d'emmener les convives loin de la *business jungle* et de leur offrir une soirée d'exception dans un cadre unique afin qu'ils puissent se détendre tout en dégustant des whiskies d'exception et des mets raffinés. Pierre Hacha et Alex Joseph, deux chefs renommés qui n'ont pas peurs de relever les défis, s'occuperont de choyer les invités. Envie d'opérer un retour aux sources ? Bienvenue aux *Aberlour Origins*.**

Le whisky Aberlour est synonyme d'artisanat, d'authenticité, de savoir-faire, de nature et de goût ! Mais les whiskies Aberlour ont pour autre particularité d'être issus d'une longue et double maturation dans des fûts de Sherry et de Bourbon. Les whiskies Aberlour sont la parfaite illustration de l'importance de « savoir prendre son temps ». Afin de déguster cet authentique whisky, Aberlour invite des gourmets à participer à *Aberlour Origins*. Dans un cadre unique et éloigné de toute agitation, les connaisseurs et amateurs se réunissent pour profiter d'un savoir-faire résultant de plusieurs siècles. Lors de l'événement *Aberlour Origins*, les convives seront invités à revenir à l'essentiel : un lieu original au milieu de nulle part, écrin parfait pour laisser s'exprimer le whisky Aberlour. Laissez-vous emporter par le crépitement du feu dans une zone où la nature domine, profitez d'un moment agréable avec d'autres invités en dégustant les meilleurs whiskies. Aberlour opère un retour aux sources.

### **Les secrets de la nature**

Afin de totalement échapper au tumulte de la vie quotidienne, *Aberlour Origins* vous emmène dans un lieu authentique : le jardin secret de la défunte créatrice de mode Kaat Tilley qui cache de nombreux endroits charmants perdus en pleine nature. Aberlour aspire à ce que vous vous détendiez complètement, loin de toute pression et vous invite, lors de l'événement *Aberlour Origins*, à découvrir les avantages et secrets que la nature a à offrir.

Au sein du domaine, les gourmets feront la connaissance de l'herboriste Ben Brumagne. Avec son projet *Forest To Plate*, Ben aspire à ce que les gens renouent avec la nature et ses secrets. La nature regorge de ressources peu connues, d'ingrédients délicieux et de plantes comestibles, que nous avons pratiquement tous oubliés. Il montrera à ses invités comment trouver, dans leur environnement proche, de délicieux ingrédients qui ne demandent qu'à être cueillis.

## Savourer lentement avec deux chefs de talent

Un bon whisky a besoin de temps, pour vieillir comme pour être dégusté. Avec Aberlour, vous opérez un retour aux origines et apprenez à nouveau à prendre le temps de savourer. Laissez vos smartphones de côté. *Back to basics* est le mot d'ordre. Vivez une soirée paisible au cœur de notre nature belge et faites appel à chacun de vos sens afin de profiter des vrais plaisirs de la vie.

Spécialement pour l'événement *Aberlour Origins*, deux chefs qui osent toutes les expériences déploieront tous leurs tours pour ensorceler vos assiettes et vous inviter à la délectation. **Pierre Hacha** l'expert en barbecue et champion du monde du BBQ & Outdoor Cooking 2003, et **Alex Joseph**, chef californien du restaurant Rouge Tomate à Ixelles et élu meilleur jeune chef lors de la finale Benelux du San Pellegrino Young Chef 2015, vous montreront comment réaliser les plus délicieux des mets en utilisant la technique du fumage lent ou *slow smoking*. Les deux chefs adorent cuisiner avec des produits frais, venant directement de la nature, et prônent un retour à l'essentiel. C'est pourquoi ils cuisineront également sans aucun moyen moderne : pas de gadgets électroniques ou de fours à vapeur, uniquement des matériaux naturels tels que le bois, le feu et le charbon. Nul besoin de plus pour atteindre la sensation de goût ultime.

Ceux qui pensent que le *foodpairing* n'est uniquement intéressant qu'avec la bière ou le vin se trompent. Un bon whisky est idéal pour profiter pleinement d'un succulent dîner. Ann Miller (spécialiste du whisky Aberlour) vous expliquera comment les différents whiskies Aberlour se marient parfaitement avec les plats surprises que les chefs auront préparés. Pendant le dîner, les convives se verront offrir le meilleur du whisky Aberlour : à chaque plat correspond son whisky. Mettez vos sens en émoi et profitez pleinement du concept. *Aberlour Origins* combine la crème de la crème. Installez-vous pour une expérience whisky unique!

### Double maturation : la signature d'Aberlour

Les amateurs de Single Malts savent combien le goût d'un whisky dépend autant de la qualité du fût dans lequel il est vieilli que de la durée du vieillissement. Héritiers d'un savoir-faire centenaire, les Single Malts Aberlour se distinguent par leur équilibre, leur complexité, leur rondeur, et les fruits de la double maturation. Le distillat de whisky Aberlour est vieilli simultanément en fût de Sherry et fût de Bourbon pendant une période minimum de 10 ans chacun, pendant laquelle il absorbe les arômes complexes des différentes essences de bois. Quand chaque type de fût atteint son parfait niveau de maturation, les distillats sont subtilement assemblés pour créer la gamme de whiskies Aberlour ainsi issus d'un double vieillissement.

### *Aberlour Origins* vous ramène à l'essentiel du goût

*Vous pouvez participer à l'expérience authentique et exclusive Aberlour Origins pour le prix de 85€ comprenant un menu complet avec boissons incluses. Les places étant limitées, nous vous conseillons de réserver la vôtre entre le 10 et le 23 novembre 2016 via [www.AberlourOrigins.be](http://www.AberlourOrigins.be).*