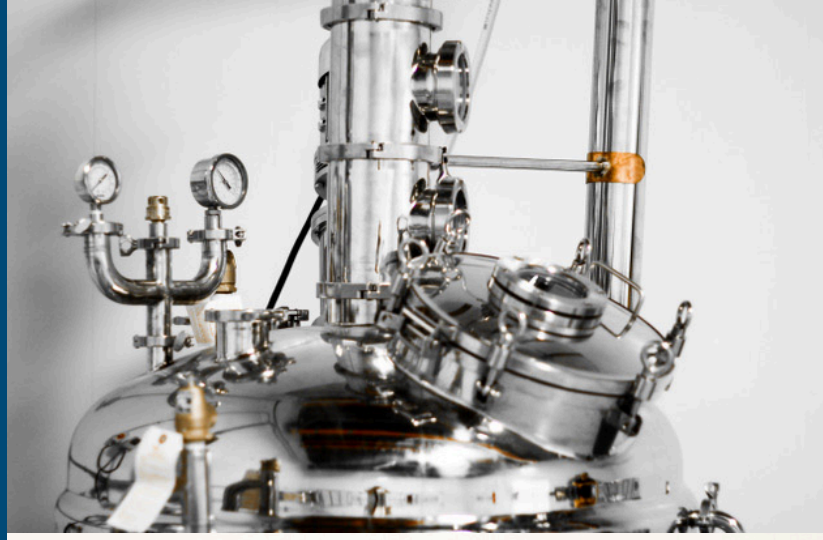
BluePearl.





Boire différement

L'histoire de BluePearl a des débuts modestes et plutôt clandestins. C'est en effet dans la chambre d'ami d'un 4 ½ de Villeray que tout a commencé de façon très illégale et très inattendue.

Karl et Jonathan, cofondateurs, se connaissent depuis toujours. Un jour, Karl développe une passion pour la bière puisqu'il se met à brasser la bière de la faculté de génie durant ses études en génie chimique à Sherbrooke. De son côté, Jonathan a plutôt la piqure pour la distillation d'alcool. Autodidacte, c'est grâce à internet qu'il a pu réaliser ses premières expériences de distillation. Partageant leur expérience, Karl et Jonathan commencent à collaborer plus sérieusement pour élaborer quelques recettes de spiritueux.

Un jour, un jeune homme se pointe chez Jonathan pour visiter l'appartement du haut. C'est Francis. Lors de la signature du bail chez Jonathan, Francis prend connaissance des contenants de fermentation, et demande à gouter le produit final de ce contenu. Le verdict est concluant, l'étincelle entrepreneuriale a déjà jailli dans la tête de Francis.

Les discussions se poursuivent durant l'été et Francis montre beaucoup d'intérêt. Finalement, il décide de foncer et de démarrer le projet. Un jour, il se pointe chez Jonathan après avoir complété l'ensemble des démarches requises pour le démarrage d'une entreprise : plan d'affaires, financements, formulaires destinés à l'obtention d'un permis, planification de la distillerie, tout y est !

Avec le savoir-faire technique de Karl, la passion pour la distillation de Jonathan, et son leadership, Francis leur propose de réunir leurs forces pour créer une nouvelle microdistillerie. D'un commun accord, le trio se lance dans l'aventure. Il ne reste qu'un nom à trouver pour ces futures gouttelettes d'alcools fins sortant de l'alambic. C'est trouvé : « Blue » pour Bluteau (le nom de famille de Francis) ainsi que pour la fierté du Québec, et « Pearl » pour Perlstein (le nom de famille de Jonathan).

C'est ainsi que Jonathan Perlstein, Karl Fortin et Francis Bluteau sont devenus partenaires et ont cofondé BluePearl Distillery en 2017. Les installations de la nouvelle microdistillerie québécoise ont vu le jour en 2018 dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve, dans l'est de Montréal, et le reste de l'histoire s'écrit au présent.

@bluepearldistillery

Pour plus d'informations :

info@bluepearldistillery.com **Bluepearldistillery.com**



Gin fait au Québec · Gin made in Quebec

BleuRoyal

Distillé par **BluePearl.**

Composition

BleuRoyal est un gin floral qui se distingue par sa **couleur bleutée** unique. Les aromates utilisés sont : le genévrier, la cardamone, la coriandre, un mélange de fleurs sauvages telles que la lavande, l'iris ainsi que la **fleur de pois papillon** qui lui donne sa **couleur bleue 100% naturelle.** Cette fleur, qui comporte une haute teneur en antioxydants, fait de BleuRoyal le premier gin coloré au monde à avoir des **antioxydants.**

Tradition & innovation

Le processus de distillation se fait avec un alambic de type « pot still ». BleuRoyal procède à une **première macération** des **botaniques** dans la cuve, pour ensuite être distiller. Il subit ensuite une **deuxième macération**, soit de la **fleur de pois papillon**, pour obtenir sa **couleur bleutée et ses antioxydants.**

L'aspect unique du gin BleuRoyal est sa base d'aromates *classiques*, jumelé aux *fleurs sauvages*. L'innovation réside dans sa **couleur**. Ajoutez un soupçon de citron ou de **tonic** et notez un artifice instantané : BleuRoyal se transforme sous vos yeux en un délicieux cocktail **fuchsia.**

Préparation

Pour apprécier pleinement son bouquet, il est préférable de boire le gin BleuRoyal **nature** ou sur glace. Cependant, il demeure un incontournable pour les cocktails, que ce soit en **tonic**, en **negroni** ou en **martini.**

Mise en marché

Disponible à la SAQ
en format de 750ml.

Code Produit SAQ :
13864238

48,75 $

@bleuroyalgin

Bleuroyalgin.com