

BEAR BROTHERS
· DISTILLERIE ·

Paris le 24 juin 2025,

BB/13, le gin né du Sud, signé Bear Brothers & CopperBay

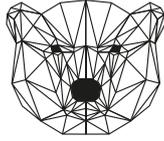
Hier soir, c'est au **CopperBay Lancaster**, que **Bear Brothers Distillerie** a levé le voile sur sa dernière création : **BB/13, un gin** imaginé à quatre mains, fruit d'une collaboration étroite entre les artisans distillateurs de Bear Brothers et l'équipe du CopperBay, dont les bars à cocktails sont des ambassades de la Méditerranée.

L'âme méditerranéenne du CopperBay dans un gin signature, savoir-faire de la distillerie.

BB/13 a été pensé comme un hommage aux saveurs du sud affirmant une identité forte, solaire et aromatique. Il explore avec finesse un registre typiquement provençal, entre anis et plantes méditerranéennes, cher aux équipes du Copper Bay.

Pour Alexandre Caruana, « *Aurélie, Elfi et Julien du CopperBay font partie des références mondiales en mixologie. On s'est rencontrés et très vite on s'est retrouvés autour de valeurs partagées : l'exigence, la créativité, et l'envie de faire bouger les lignes. Ce projet aux accents méditerranéens, c'est une belle aventure humaine et une nouvelle étape pour Bear Brothers* »

Pour l'équipe du CopperBay : « *Notre rencontre avec Alexandre et la découverte de l'univers Bear Brothers lors de la visite de la distillerie ont immédiatement fait sens. Il nous a paru évident de leur proposer notre vision d'un gin maison : Marseille, l'anis, la garrigue... c'est ainsi qu'est né BB/13.* »



BEAR BROTHERS
• DISTILLERIE •



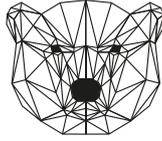
- **Arome** : généreux et vibrant, entre fraîcheur anisée et zestes d'agrumes.
- **Bouche** : attaque franche et herbacée, rondeur réglissée et finale longue, solaire.
- Bio / 70cl / 43%

Ce nouveau gin thématique s'inscrit dans la continuité de la collection de gins Bear Brothers, déjà reconnue pour la précision aromatique de ses références BB/06, BB/09, BB/10, BB/Juniperus ou BB/Microcitrus.

BB/13 est disponible en CHR, cavistes et sur la boutique Bear Brothers en ligne - PVC 39€ TTC.

L'excellence technique de Bear Brothers

Derrière BB13, on retrouve tout le savoir-faire des Bear Brothers, artisans distillateurs réputés pour leur exigence et leur précision.



BEAR BROTHERS · DISTILLERIE ·

Installés aux portes de Toulouse, **Julien, Alexandre et Frédéric** élaborent leurs spiritueux dans une distillerie ultramoderne, équipée de deux alambics Stupfler® en cuivre – la « Rolls » de la distillation artisanale française. Ces alambics, à rectification brevetée, permettent une distillation en une seule passe, préservant l'intégralité des arômes les plus fins et les plus volatils.

Une gamme engagée, 100 % bio, 100 % aromatique :

- **BB/06**, un dry gin solaire à six ingrédients, tout en simplicité et en élégance.
- **BB/09**, le best-seller, enrichi de coriandre, bergamote et poivre de Timut, au profil vif et expressif.
- **BB/10**, généreux et frais, qui mêle bigarade, réglisse et agrumes envoûtants.
- **BB/Juniperus**, au genièvre très présent, porté par des herbes méditerranéennes.
- **BB/Microcitrus**, le gin Haute Couture aux citrons caviar et au yuzu.

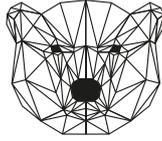
A propos de Bear Brothers

Fondée en 2019 aux portes de Toulouse, **Bear Brothers** est une distillerie indépendante engagée dans une production artisanale, locale et 100 % biologique. Créée par **Julien et Alexandre Caruana** et **Frédéric Gommard**, trois amis passionnés de gastronomie et de nature, la maison s'est donnée pour mission de **révéler l'essence du vivant à travers des spiritueux d'exception**. Ils confectionnent **des Gins, vodkas, et whiskys**.

Chaque recette est pensée comme une expérience sensorielle unique, élaborée dans une distillerie ultra moderne équipée d'alambics Stupfler®, véritables joyaux de précision aromatique. Du choix des plantes à la distillation, en passant par la culture de matières premières sur leurs propres terres, Bear Brothers revendique une **approche durable, sincère et audacieuse**.

La signature Bear Brothers, c'est :

- Des **ingrédients bio, frais et sourcés localement**.
- Des **zestes travaillés à la main**, mis en macération dans les 48 h suivant la récolte.
- Une **réduction à l'eau de source des Pyrénées**, gage de pureté.
- Un **engagement environnemental fort** : culture de plantes sur leurs terres, packaging



BEAR BROTHERS
· DISTILLERIE ·

A propos du CopperBay :

Créé en 2014, CopperBay incarne une vision singulière du bar à cocktails, inspirée par la Méditerranée, ses parfums, sa lumière et son art de vivre. De Paris à Marseille, en passant par le CopperBay Lancaster, l'équipe défend une approche accessible, sincère et inventive du cocktail, ancrée dans la saisonnalité et la convivialité. Première équipe française à ouvrir une seconde adresse dans une autre ville (Marseille, 2018), puis un bar indépendant au sein d'un hôtel 5 étoiles (Lancaster, 2022), CopperBay trace son propre cap. Leurs établissements sont régulièrement salués par la scène internationale :

- *CopperBay Paris* (ouvert en 2014, Paris 10e) : #94 World's 50 Best Bars (2017), classé de la #98 à la #93 dans le Top500Bars.com de 2018 à 2023, et #69 en 2024.
- *CopperBay Marseille* : 1er bar à cocktails français à se déployer dans une autre ville.
- *CopperBay Lancaster* : 1er bar à cocktails indépendant à s'installer dans 5 étoiles, classé #324 dans le Top500Bars.com en 2024.

Contact presse Bear Brothers :

Carole Nicolas - cnicolas@ideesenforme.com - tél : +33 6 74 08 92 57