vinetur

Le Simpsons in the Strand accueille son premier grand événement depuis sa réouverture avec la soirée BAFTA Afterparty de Vogue et GQ

Le restaurant historique de Londres accueille l'élite du cinéma et de la mode alors que GREY GOOSE Altius fait ses débuts en tant qu'esprit officiel de la soirée.

jeudi 26 février 2026



Après la cérémonie des BAFTA Film Awards 2026 le 22 février, la soirée s'est poursuivie avec l'Afterparty Vogue & GQ BAFTA Fashion and Film. L'événement a eu lieu au Simpsons in the Strand, un restaurant londonien historique qui a récemment rouvert ses portes sous un nouveau propriétaire. Cette afterparty a marqué le premier

événement majeur de l'établissement depuis sa réouverture. GREY GOOSE Altius, une vodka ultra-premium, a été le spiritueux officiel de la soirée, accompagnant certaines des figures les plus influentes du cinéma et de la mode au cours d'une célébration qui a clôturé l'une des plus grandes nuits du cinéma britannique.

L'afterparty a réuni le talent, le style et la culture au-delà du tapis rouge. GREY GOOSE Altius, connu pour son processus de production méticuleux incluant une filtration à -24°C, a été mis à l'honneur tout au long de la soirée. Cette technique permet d'obtenir une douceur et une pureté exceptionnelles, ce qui le distingue sur le marché des spiritueux haut de gamme. Au cours de la célébration, les invités ont porté un toast avec divers cocktails martini préparés avec GREY GOOSE Altius, notamment le Martini alpin, le Martini français transcendant et le classique Dirty Martini. Ces boissons étaient au cœur de la carte du bar et accompagnaient les moments clés de la soirée.

La liste des invités comprenait d'éminentes personnalités internationales telles que Chioma Nnadi, directrice éditoriale de Vogue UK, et Adam Baidawi, directeur éditorial de GQ UK, qui ont animé la soirée aux côtés des acteurs Michael B. Jordan, Jessie Buckley, Ethan Hawke, Riz Ahmed, Odessa A'Zion, Teyana Taylor, Chase Infiniti et Javier Calvo. La collaboration entre GREY GOOSE Altius et Vogue & GQ a mis en évidence une appréciation commune de l'artisanat, de l'attention portée aux détails et de la création de tendances sans sacrifier l'authenticité.

GREY GOOSE Altius s'inspire des sommets enneigés des Alpes françaises. Elle est produite à partir de blé d'hiver de Picardie et mélangée pour la première fois à de l'eau de source alpine. La vodka est filtrée à -24°C pour créer un goût glacial et une texture veloutée. Les notes de dégustation comprennent la pomme verte, une minéralité délicate et une terre subtile. Chaque bouteille est numérotée à la main et représente à la fois la force naturelle et l'élégance de la montagne. GREY GOOSE Altius est disponible exclusivement dans certaines boîtes de nuit en Espagne en formats 700 ml et 1,75 L.

La vodka GREY GOOSE est fabriquée à partir de blé d'hiver français de Picardie et d'eau de source de Gensac-la-Pallue à Cognac. L'eau est filtrée naturellement à travers le calcaire, ce qui contribue au caractère de la vodka. François Thibault, maître de chai de

GREY GOOSE, supervise la production pour garantir la douceur et la qualité de la vodka. Le portefeuille de la marque comprend la vodka GREY GOOSE classique ainsi que des versions aromatisées telles que La Poire, L'Orange, Le Citron et Le Melon, auxquelles vient s'ajouter Altius.

GREY GOOSE fait partie du portefeuille de Bacardi Limited. Bacardi Limited a son siège à Hamilton, aux Bermudes, et compte Bacardi International Limited parmi son groupe d'entreprises. La marque continue de mettre l'accent sur la consommation responsable dans toutes ses communications.