

# tendances

Portrait  
Virginie Basselot

Produit  
Le citron



Pâtisserie

## NOUVEAUX CONCEPTS

Actus

Spiritueux

## Cachaça Thoquino

**L**a cachaça Thoquino, distribuée par la maison Giffard, va vous permettre d'habiller votre établissement aux couleurs brésiliennes. Produite au nord de Rio par la distillerie familiale Thomaz de Aquino depuis 1906, la cachaça est une eau-de-vie typiquement brésilienne. Son origine remonte au <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle, quand les colons portugais imposèrent la culture de la canne à sucre. La cachaça Thoquino est obtenue par fermentation puis double distillation du jus frais de canne. Plus longue que pour le rhum, cette fermentation lui confère ce goût particulier, légèrement fumé, qui a fait sa renommée. Cette année est l'occasion rêvée de la faire découvrir, notamment en caipirinha.



## Père Magloire

**L**icône des calvados confirme cette année son entrée dans le monde du luxe avec un logo modernisé et un nouvel habillage pour trois de ces références : le VSOP, le XO et le Fine VS, une nouvelle appellation qui implique un vieillissement de deux ans minimum en fûts de chêne. Le col allongé et les formes galbées de la nouvelle bouteille, créée par les maîtres verriers de Verallia, font écho à la forme traditionnelle des bouteilles du Père Magloire. Lequel reste le leader incontesté du marché français tout en affirmant sa présence sur les cinq continents.



## Belvedere Citrus

**É**laborée exclusivement à partir de seigle d'or de Dankowskie, Belvedere Citrus bénéficie d'une quadruple distillation dans de petits alambics plus aptes à libérer des arômes subtils. Par ailleurs, la fraîcheur de cette vodka est rehaussée par une macération de zestes de citrons et de limes. Ce goût printanier convient à tous les types de consommation : pure sur glace, avec de l'eau gazeuse ou en cocktail, elle s'intégrera également volontiers à des recettes de desserts, glacés ou non.

## Glenmorangie Companta

**C**inquième version de la gamme Private Edition, Glenmorangie Companta (companta signifiant « amitié » en gaélique) est le fruit d'un assemblage minutieux de spiritueux ayant bénéficié d'un vieillissement prolongé en fûts de vins français, dont un vin doux naturel des Côtes du Rhône. En bouche, Glenmorangie Companta fait s'épanouir des notes de prune sucrée, d'orange sanguine, mais également de cerises, de fruits cuits et de sucre brun. Vous l'aurez compris, c'est la promesse d'un moment de dégustation hors du temps pour une clientèle d'esthètes.



## Jim Beam

**D**epuis plus de deux siècles, la famille Beam personifie le monde du bourbon qu'elle a largement contribué à créer. Le bourbon est unique car il reflète l'histoire d'une nation émergente. Les premiers colons européens créèrent un whisky selon une recette inédite, qui survécut aux guerres et à la Prohibition. Pour être dénommé « straight bourbon », le whisky doit contenir au moins 51 % de maïs, être distillé à moins de 80 %, mis en fût à 62,5 % maximum, et vieillir au moins deux ans, en fûts de chêne brûlés. La gamme Jim Beam est riche de plusieurs références dont la plus célèbre est le White, auquel les connaisseurs préfèrent le Rye ou le Black. Plus récemment, avec Jim Beam Honey, la famille s'est enrichie d'une liqueur au miel qui a su rapidement trouver son public.



## Cartron N° 7

**L**a recette de la liqueur Cartron n° 7 circule depuis trois générations dans la famille du liquoriste de Nuits-Saint-Georges, mais c'est seulement aujourd'hui qu'elle est dévoilée. Cette liqueur unique rassemble plus de quinze saveurs harmonieuses dont une constellation de baies rouges de Bourgogne (cerise aigre montmorency, cerise noire chalonnaise, framboise lloyd george, cassis noir de Bourgogne). L'élégance et la belle harmonie de Cartron n° 7 sauront se distinguer immédiatement lors d'une dégustation pure, mais plusieurs cocktails savent lui rendre hommage joliment, comme le Bramble n° 7 (ci-dessus), élaboré par Joseph Alkavan à partir de 5 cl de gin, 1,5 cl de Cartron n° 7, 2,5 cl de jus de citron frais, 5 cl de sirop de sucre, et décoré d'une badiane ou d'une framboise.

