





Petite **histoire** du cocktail !



Importée des Etats-Unis et de l'Angleterre, la mode des cocktails arrive en France à la fin du XIX^{ème} siècle avec l'ouverture des premiers bars américains à Paris.

Désignant d'abord un mélange à base d'eau, de sucre, d'un bitter et d'un alcool, on lui ajoute, pendant la prohibition aux Etats-Unis, de nombreux jus de fruits afin de masquer le goût de l'alcool.

Dans les années 30, le cocktail évolue et désigne un mélange de boissons. Il devient alors un nouveau mode de consommation qui allie plaisir et divertissement.



L'ère du **renouveau**, ou l'art de la **mixologie**

Depuis quelques années, la vague cocktail déferle en France de façon détonante ! La profession connaît sa grande révolution, au point de **se rebaptiser mixologie**.

Désormais, le cocktail est vu et perçu comme un véritable **art du mélange** qui mixe alcools, techniques, savoir-faire et tendances.

Des temples de la mixologie s'érigent à New-York, à Londres, à Stockholm, à Moscou ... A Paris, les bars à cocktails nouvelle génération prônent la French touch et mettent en avant les spiritueux français qui ont une vraie personnalité comme le Calvados.

Préparations maison des sirops et des bitters, saveurs florales, herbes aromatiques, fruits frais viennent contribuer à la nouvelle vague de cocktails et permettent aux bartenders d'amener une vraie signature à leurs créations.



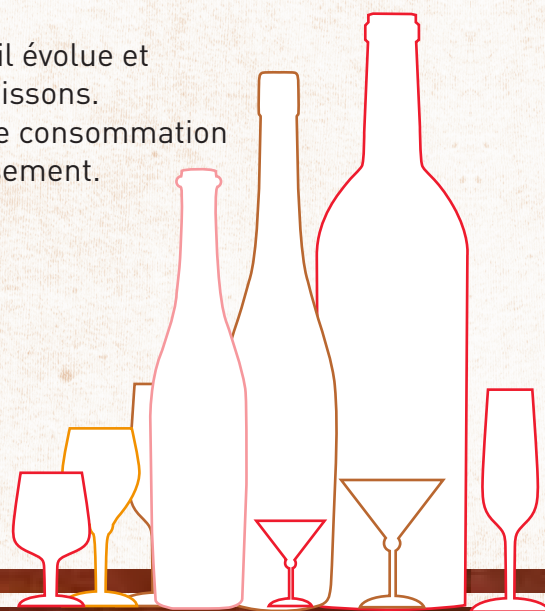
Petite histoire du cocktail !



Importée des Etats-Unis et de l'Angleterre, la mode des cocktails arrive en France à la fin du XIX^{ème} siècle avec l'ouverture des premiers bars américains à Paris.

Désignant d'abord un mélange à base d'eau, de sucre, d'un bitter et d'un alcool, on lui ajoute, pendant la prohibition aux Etats-Unis, de nombreux jus de fruits afin de masquer le goût de l'alcool.

Dans les années 30, le cocktail évolue et désigne un mélange de boissons. Il devient alors un nouveau mode de consommation qui allie plaisir et divertissement.



Le Calvados, la tendance cocktail qui séduit les barlovers !



La **French touch**, c'est tendance et on n'hésite pas à le dire ! La nouvelle génération de barmen et mixologues revendique un “**savoir-boire français**” et fait de la défense des spiritueux made in France une priorité. Sous l'impulsion de cette génération novatrice, l'univers du cocktail connaît un essor fulgurant en France.

Recherche créative et inventivité sont au cœur d'une révolution de la profession qui casse les codes en revenant aux alcools 100% français. On observe une vraie culture de ces produits authentiques, dont l'origine est certifiée et les qualités organoleptiques reconnues.

Le Calvados est en ce sens une valeur sûre dont les jeunes barmen se saisissent, portés aussi par une nouvelle génération de producteurs qui militent pour dynamiser et moderniser l'usage de ce spiritueux régional.

Grâce à ses arômes fruités, floraux et épicés, le Calvados ne cesse de surprendre ! Les bartenders l'ont bien compris et l'utilisent de plus en plus comme base dans leurs cocktails. Très apprécié pour sa parfaite harmonie entre fraîcheur, force et fruité, le Calvados surfe sur les saveurs à la mode. Il inspire les experts du cocktail qui vont rechercher l'équilibre aromatique tout en conservant la dominante de pomme caractéristique du Calvados.



LE DANDY

INGRÉDIENTS

- 3 cl de Calvados
- 1 cl de sirop de tarte aux pommes
- 2 cl de liqueur de rhubarbe
- 3 cl de jus de pomme
- 0,25 cl d'Amaretto

RECETTE

Réalisation au shaker.

Le Calvados, la touche glam'...



Avec des possibilités de mariages infinies, la personnalité moderne et séductrice du Calvados s'exprime à merveille dans **les cocktails nouvelle génération**. Ses arômes uniques de pomme fraîche apportent vivacité et originalité aux créations les plus osées !



SPICY APPLE

- 4 cl de Calvados
- 2 cl d'Amaretto
- 5 cl de jus de cranberry
- 3 cl de jus de pomme
- 3 gouttes de Tabasco®



LA VIE EN ROSE

INGRÉDIENTS

- 5 cl de Calvados
- 2 cl de jus de goyave
- 2 cl de liqueur de banane
- 1 cl de compote de pomme
- Compléter de Tonic agrumes

RECETTE

Réalisation au shaker - Servir bien frais.

Aux premiers beaux jours, pour un apéro d'été, une soirée entre amis, un dîner chic et raffiné, ou un simple moment de détente, **le cocktail au Calvados répond à tous les instants de consommation !**

Le Cocktail se boit à toute heure !



EN BEFORE-DINNER

Avant le repas



EN AFTER-DINNER

Après le repas



EN LONG-DRINK

Boisson longue (12 à 19 cl) consommée à l'apéritif
ou à n'importe quel moment de la journée, en général plus
désaltérante et moins forte en alcool
que le short-drink, et servie dans un tumber ou verre fantaisie



EN SHORT-DRINK

Boisson courte (7 à 9 cl) servie dans un verre à cocktail
ou old fashioned qui se propose en apéritif ou en digestif

Plus d'informations et de recettes sur le site
de l'Interprofession des Appellations Cidricoles : www.idac-aoc.fr

Contact Presse : Agence Albine & Co
Charlotte Walter - c.walter@albineco.com
Lucile Orblin - l.orblin@albineco.com
7, rue de Surène 75008 Paris - Tél. : 01 58 18 35 25

Contact Idac : Isabelle Blanchard
i.blanchard@idac-aoc.fr