

COMMUNIQUE DE PRESSE JUIN 2022

ARMAGNAC éditos!

L'Armagnac, tendance Mix & Match

Longtemps consacré au domaine du luxe, le cocktail est aujourd'hui en plein développement et le nombre de bars à cocktails ne cesse d'augmenter dans les grandes villes. Même si très longtemps cantonné dans son univers de digestif, l'Armagnac profite de cet engouement et continue de traverser les grandes tendances cocktails grâce à sa diversité et sa versatilité.

LES COCKTAILS, LE TERRAIN DE JEU DES BARMEN

En Armagnac tout est à échelle humaine et cette humanité gasconne, naturelle et chaleureuse, se lie facilement à toutes les cultures : derrière un bar branché à Paris, un speakeasy à New York, un bar d'hôtel à Londres, un club underground à Berlin... le paradoxe de l'Armagnac est sa grande simplicité qui se lie si bien avec la plus haute sophistication ! Les barmen, fins connaisseurs des spiritueux, savent donner un nouveau souffle à des alcools quelque fois oubliés. Comme de véritables artistes, ils composent selon leurs envies, leurs sensibilités et leurs personnalités. En choisissant l'Armagnac comme base, ils manipulent une histoire, un terroir et un travail déjà mené, dans le but d'en sublimer les saveurs et d'élever un nouveau niveau de lecture du produit avec harmonie. Alors que le consommateur est sans cesse à la recherche de nouvelles expériences et d'instant de dégustation, l'Armagnac en cocktail s'ouvre à lui et dévoile ainsi, de nouveaux horizons.

L'ARMAGNAC, UN NOUVEL ESPACE DE CRÉATIVITÉ

Si la définition d'un Armagnac se fait principalement par son âge, il ne faut pas oublier les éléments qui le composent : terroirs, cépages, vieillissements, assemblage ou monocépage, techniques utilisées, maître de chais... Autant de particularités qui offrent une diversité de produits comme base de création de cocktails. Cette eau-de-vie possède de nombreux atouts pour offrir une autre expérience de dégustation : sa Blanche Armagnac et ses jeunes armagnacs. Bénéficiant du savoir-faire millénaire de la distillation, la Blanche Armagnac est la dernière AOC de l'Armagnac. Révélant des arômes fruités et floraux, sa fraîcheur et sa rondeur en bouche se prêtent aux modes de consommation les plus éclectiques. Par la maîtrise du triptyque «distillation, bois, aération», les plus jeunes eaux-de-vie d'Armagnac conjuguent chaleur, vivacité et notes fruitées dans un assemblage percutant, idéal pour la création de cocktails créatifs.

Le BNIA a demandé à deux barmen d'imaginer un cocktail inédit, avec comme base, trois armagnacs, dont un jeune et une Blanche Armagnac. **Céline Lopes** et **Laurend Giraud** se sont prêtés à l'exercice et nous dévoilent en exclusivité, leur vision de l'Armagnac en mode cocktail.



L'Armagnac en cocktails: par Céline Lopes et Laurent Giraud

LAURENT GIRAUD

Après avoir œuvré dans plusieurs établissements dont l'Hôtel Concorde la Fayette ou encore au Lanesborough Hotel à Londres, Laurent Giraud entre au Harry's News York Bar en 1999, établissement référence du monde des cocktails. Il est également formateur spiritueux et co-auteur de plusieurs livres.

« Nous avons accès à un des plus beaux produits qui soit, avec une identité forte, d'une qualité rare, offrant un panel de saveurs variées, une palette aromatique riche qui permet au «Mélangeur» que je suis d'exprimer toute sa créativité, sans pour autant dévoyer l'eau de vie originelle. »

Tonic Armagrume

par Laurent Giraud

« Ce long drink estival est rafraichissant et simple à confectionner. Il s'élabore direct au verre, dans un Highball sur glace. »

INGREDIENTS

- 4 ml Jeune Armagnac
 - 2 ml Gentiane
 - 1 ml Liqueur de Pamplemousse rose
 - 4 ml Tonic
- Servir avec une demi-tranche de pamplemousse et un brin de romarin en décoration.

CÉLINE LOPES

A tout juste 30 ans, Céline Lopes connaît bien l'univers de la restauration. Elle a d'abord débuté par la cuisine et la pâtisserie avant de trouver sa place, derrière le bar. Elle s'est formée dans différents établissements dont le Tiger, 1er bar à Gin de France. Aujourd'hui, elle compose ses cocktails derrière le Fridge Comedy Club, permettant ainsi de partager son univers à une clientèle plus novice.

«C'était pour moi un challenge de créer 2 recettes différentes avec en plus 2 armagnacs opposés, un Hors d'Âge et une Blanche. Cela permet de ne pas rester sur ses acquis et de dynamiser sa créativité avec un produit un peu trop oublié à mon goût.»

Sauge qui Peut

par Céline Lopes

« Un cocktail frais aux saveurs d'été avec une pointe de pep's donnée par les baies de passion. »

INGREDIENTS

- 30 ml Blanche Armagnac infusée aux baies de passion
 - 30 ml Cocchi americano blancs
 - 10 ml Liqueur de Bergamote
 - 2 dash Absinthe
- Accompagner de 3 feuilles de sauge et 1 zeste de citron jaune

Winter is Coming

par Céline Lopes

« C'est un cocktail doux et rond, le pedro ximenez et la liqueur de poire adoucissent l'Armagnac Hors d'Âge. »

INGREDIENTS

- 30 ml Armagnac Hors d'Âge
- 20 ml Pedro Ximenez
- 15 ml Liqueur de Poire
- 10 ml Manzanilla sherry

Belle dégustation !

CONTACTS PRESSE :

Alice Rebillard – arebillard@painvincompany.com - 01 55 35 81 80
Audrey Lopez – alopez@painvincompany.com - 01 55 35 81 89