

# COCKTAILZONE

N° 41 — 15 €

From bartenders for bartenders



*Liqueurs*





# PONTHIER

C'est au cœur du Limousin, dans un écrin de verdure, que la Maison Ponthier a été créée il y a plus de 65 ans. Né dans les vergers familiaux, l'amour du fruit ne s'est jamais éteint. De père en fils, il a pris de nouvelles dimensions, et de nouveaux produits ont vu le jour, plus élaborés et toujours plus innovants, mais chaque fois dans le respect de la qualité et de la tradition qui anime la Maison Ponthier. Depuis 2001, installée sur 10 000 mètres carrés de laboratoires à la pointe du "high tech", la Maison Ponthier pérennise un patrimoine gastronomique hérité de la tradition, dans le respect de l'environnement. La sélection rigoureuse des fruits auprès de producteurs attirés, les recettes artisanales issues d'un savoir-faire reconnu, l'engagement personnel d'Yves Ponthier et son équipe dans les tests gustatifs, éveillent les sens et font la différence. Aujourd'hui, la gamme Ponthier séduit tous les chefs et les professionnels du bar qui, de par le monde, défendent le goût de l'authenticité.

## Les caractéristiques des purées PONTHIER

- La sélection des meilleures variétés et origines, sans assemblage
- L'achat de fruits cueillis à maturité
- La préservation du goût et de la couleur du fruits frais
- La garantie de l'hygiène et la sécurité grâce à la flash-pasteurisation et l'analyse complète des résidus de pesticides
- L'absence d'additifs (arômes, colorants, épaississants)
- La simplicité de l'utilisation (praticité, gain de temps, maîtrise des coûts, constance dans la qualité quelle que soit la saison)
- Les certifications des normes IFS (niveau supérieur) / BRC (grade A)



## La squeezed bottle

- Nouveau design pour une meilleure prise en main
- Verse et dosage facile
- Utilisations : réalisation de jus de fruits naturels, de cocktails aux fruits avec ou sans alcool, de smoothies
- Contenance : 500g
- Conservation : conservation à -18°C pendant 30 mois. Après décongélation, conserver à +2°C/+4°C et utiliser dans les 5 jours. Pour une qualité optimale, décongeler au réfrigérateur pendant 12 h.

Pour en savoir plus : [www.ponthier.net](http://www.ponthier.net)

Recettes et conseils sur : [www.lecoledespureesdefruits.com](http://www.lecoledespureesdefruits.com)

# GIFFARD

## UNE NOUVELLE COLLECTION, LA MÊME PASSION

Depuis 1885, savoir faire, création & transmission:

« En 1885, notre arrière grand-père Emile Giffard, pharmacien herboriste, invente la « Menthe-Pastille » à partir du plant de menthe poivrée « Mitcham » qu'il avait sélectionné en Angleterre dans le Surrey.

Il transforme alors son officine en distillerie, crée la maison Giffard et se lance dans la fabrication de Liqueurs. »

### Giffard collection liqueurs

« Comme lui, nous avons à cœur de trouver les ingrédients les plus raffinés, les fruits les plus savoureux, les plantes les plus aromatiques pour créer les Liqueurs Giffard. »

### Aujourd'hui, une nouvelle Collection.

Un packaging en phase avec les origines de la maison: la signature du fondateur Emile Giffard, la date de création 1885, les mentions « Liquoriste, Angers, France » sont gravées dans le verre, l'étiquette sous la gravure met en avant le nom GIFFARD et rappelle que la maison existe depuis près de 130 ans. Le parfum est annoncé sur le col de la bouteille. La forme cylindrique, légèrement rétrécie à la base permet une bonne préhension.



### GIFFARD LIQUORISTE DISTILLATEUR:

«L'occasion de rappeler que nous maîtrisons et contrôlons l'ensemble du processus de fabrication de nos liqueurs.

#### \*La Sélection des matières premières

Fruits, fleurs, plantes, racines, écorces,...sont soigneusement choisis en fonction de leur variété ou de leur origine, récoltés à maturité...

#### \*L'Extraction des arômes

##### Par macération:

Les matières premières aromatiques (fruits, racines...) sont placées dans des cuves de macération avec de l'alcool selon un dosage précis.

L'échange aromatique commence, il durera souvent plusieurs semaines, voir plusieurs mois pour que l'alcool capte la richesse aromatique de la chair, du jus, de la peau, des pépins ou noyaux... Puis les notes plus complexes qui se délivrent tardivement.

##### Par distillation:

Les matières premières (écorces d'orange, de citron, etc) au préalable zestées manuellement sont mises en macération dans de l'alcool pendant plusieurs semaines. L'ensemble est ensuite distillé dans des alambics en cuivre. La chaleur permet de séparer les arômes, volatiles dans un courant de vapeur, ils se condensent ensuite en passant dans un circuit de refroidissement.

#### \*L'Assemblage

Chaque liqueur est une recette unique. Equilibre, dosage, mélange...sont les secrets de nos fabrications.

Edith & Bruno GIFFARD