

*Un, Deux, Trois - SOLEIL  
Tendance Estivale 2014*

## *En Terrasse Ambiance et Tendance Tiki*

Joseph Cartron, dans le top 10 mondial des marques de liqueurs les plus tendances en 2014 (Drinks International), vous donne avec Joseph Akhavan Barman, créateur de cocktails, ambassadeur des saveurs Cartron en France et à l'international, le tempo et la tendance que nous retrouverons dans les bars à cocktails cet été.

Sur le devant du comptoir, grand angle sur la tendance cocktails Tiki\*, la tonalité estivale sera haute en couleur et en accords toniques. Un zeste de soleil, une pointe d'agrumes et de rhum, un accent exotique, des effets granités et fruités, Joseph Cartron vous délivre une sélection de cocktails Tiki inédits à consommer en terrasse.

*\*Tout l'été, les cocktails Tiki aux inspirations ensoleillées polynésiennes et antillaises traversent l'océan. L'univers décalé Tiki renvoie des notes exotiques et fruitées séduisantes. Source d'évasion, de détente, de décors et ambiances de sable chaud, ils invitent à la convivialité et se partagent dans la bonne humeur en terrasse ou à la maison.*



### **BANANA - DRAMA**

45ml de Rhum Jamaïcain  
15ml de **Liqueur de Banane Joseph Cartron**  
10ml de Fino Sherry  
5ml de **Liqueur de Vanille Joseph Cartron**  
20ml de jus de citron vert frais  
1 cuillère à café de sucre blanc en poudre

#### *Préparation :*

Verser tous les ingrédients dans un shaker.  
Filtrer dans un verre à cocktail à pied.

#### *Décoration :*

Paille et décors colorés ou badiane.

#### *Note de Dégustation Joseph Akhavan :*

Un cocktail frais et acidulé associant douceur de la banane et gourmandise vanillée sur pointe d'acidité de citron vert.



## CHERRY ON TOP

45ml de Rhum Blanc JM  
 10ml de **Liqueur de Cherry Brandy Joseph Cartron**  
 10ml de **Liqueur Impérial Joseph Cartron**  
 5ml de sirop d'orgeat  
 15ml de jus de citron vert frais  
 15ml de jus de citron jaune frais

### *Préparation :*

Shaker tous les ingrédients.  
 Verser dans un verre de type highball sur glace pilée.

### *Décoration :*

Lamelles de citron et cerises confites.

### *Note de Dégustation Joseph Akhavan :*

Un cocktail gourmand aux notes de cerises et d'agrumes rondes et acidulées à déguster en début de soirée.



## FROZEN FIELDS

20ml de Rhum Blanc JM 50%  
 15ml de Cachaça  
 10ml de **Liqueur de Crème de Pêche de Vigne Joseph Cartron**  
 10ml de **Liqueur d'Ananas Joseph Cartron**  
 5ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**  
 5ml de miel  
 15ml de jus de citron vert frais  
 60ml de jus d'ananas frais  
 4 feuilles de menthe  
 2 feuilles de coriandre

### *Préparation :*

Placer tous les ingrédients dans un blender avec quelques glaçons cube puis verser l'ensemble dans un verre Hurricane.

### *Décoration :*

Bâton d'ananas, paille colorée et feuilles de menthe (facultatives).

### *Note de Dégustation Joseph Akhavan :*

Un cocktail légèrement acide et frozen, idéal par temps chauds soulignant une belle et douce association de saveurs fruitées et de textures mentholées.



## BURGUNDY SWIZZLE

45ml de Rhum JM VSOP  
 15ml de **Liqueur d'Abricot Brandy Joseph Cartron**  
 15ml de jus de citron vert frais  
 15ml de jus de pamplemousse frais  
 10ml de sirop de cannelle  
 1 trait d'Angostura Bitters (Optionnel)  
 1 trait de Peychaud's Bitters (Optionnel)

### *Préparation :*

Sur glace pilée, remuer directement dans un verre de type tumbler.

### *Décoration :*

De la couleur... avec une tête de menthe, un abricot sec, un bâton de cannelle et une fleur comestible.

### *Note de Dégustation Joseph Akhavan :*

Acidulé par la douceur de la cannelle, ce cocktail frais et fruité, aux notes d'abricot rondes et savoureuses se déguste en terrasse.

A propos de Joseph CARTRON : [www.cartron.fr](http://www.cartron.fr)

Joseph CARTRON, Distillateur Liquoriste depuis 1882 à Nuits-Saint-Georges, a construit sa réputation d'exception sur ses valeurs : l'authenticité, la richesse de la Bourgogne, la passion et l'amour de père en fils du terroir et de ses trésors.

Joseph CARTRON produit et distribue une collection étendue de saveurs alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits et Liqueurs de Création, ses « T » de Cartron, ses Apéritifs de Tradition, ses Marc et Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de Tradition.

Distribuée en France et dans 45 pays à l'international, la Maison Joseph CARTRON est un des meilleurs ambassadeurs des saveurs et richesses de Bourgogne.



2013 : Joseph nommé Cartron Grand Master Liqueur 2013

2014 : Joseph Cartron au Top 10 des liqueurs mondiales les plus tendances selon Drinks International

*(Photos Image & Associés)*

Pour plus d'information, demandes de visuels haute définition contacter :

**Equilibre** : Florence Dapoigny : Attachée de Presse : 01 39 25 00 33 – 06 60 49 83 95 - [florence.dapoigny@sfr.fr](mailto:florence.dapoigny@sfr.fr)