

## Innovation chez Cartron

# Les Cerises de Monsieur Joseph



*Au temps des cerises, une promenade gustative exquise...*

C'est chargé de souvenirs que Joseph Cartron distillateur liquoriste depuis 1882 innove et nous dévoile sa création unique, *Les Cerises de Monsieur Joseph*. Cette recette goûteuse, de fabrication artisanale séduira les plus gourmands. De la qualité des fruits à l'équilibre parfait de la liqueur sont nées ces délicieuses Cerises de Monsieur Joseph dont la saveur restitue tout le croquant, le goût et l'authenticité du fruit si cher à la Maison Joseph Cartron. Vous apprécierez de pouvoir les partager tout au long de l'année.

Le distillateur aime à conserver les process artisanaux de nos ancêtres tant soucieux sur la qualité des produits et le bien consommer. Les cerises aigres de la variété Montmorency sont ainsi récoltées à pleine maturité dans les vergers de Lorraine. Exclusivement cueillies à la main afin de conserver les queues de ces petits fruits charnus, à l'enveloppe croquante, à la chair tendre et au jus légèrement acidulé, les cerises sont immédiatement plongées, et ce pendant six mois minimum, dans des fûts remplis d'un mélange d'alcool surfin et d'eau. Les proportions du mélange sont précises. C'est à cette seule condition que les cerises resteront bien charnues et appétissantes.

Les cerises sont ensuite soigneusement préparées à la main avant l'étape finale de la mise en bocaux. Les fruits sont délicatement disposés et recouverts d'une liqueur composée du mélange ayant servi à la macération, d'infusion de cerises noires et de sucre cristallisé.

Irrésistibles et gourmandes... *Les Cerises de Monsieur Joseph* - petit clin d'oeil à Joseph Cartron - vous rappelleront les cerises de notre enfance, ces temps conviviaux partagés avec nos grands-parents toujours friands de ces cerises à l'eau de vie que l'on sortait précieusement du placard !

**A croquer et savourer avec Modération !**



### Notes de dégustation :

**Au nez :** épanoui avec des notes de fleurs de cerises et de noyau, se double d'une belle fraîcheur.

**En bouche :** texture sur le croquant et la fermeté du fruit avec une belle harmonie entre sucrosité et saveur du fruit. La bouche est suave et gourmande avec une finale d'une très belle longueur.

**Découvrez nos recettes inédites et partagez notre collection C, 8 recettes de cocktails innovants simples à réaliser.**

**Les Cerises de Monsieur Joseph** seront disponibles à compter du 1<sup>er</sup> Juillet 2018 chez les cavistes et en épicerie fines en bocal de 900 ml et 350 ml aux prix respectifs conseillés de 41€ et 27 € TTC.

## COLLECTION C

### DEN LILLE HAVRUE (LA PETITE SIRENE)

Embr. Remyfus - Lille-Ros Dose - Paris

- 10 ml de Cordon de Cerises de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron

**PREPARATION**  
Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail, mixer et servir avec glace.

**DECORATION**  
Cordon de Monsieur Joseph.

**NOTE DE DÉGUSTATION**  
Un cocktail à la fois doux et acide, avec une touche de fruit rouge.

### NOCHÉ A BORGOGNA

Embr. Remyfus - Lille-Ros Dose - Paris

- 10 ml de Cordon de Cerises de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron

**PREPARATION**  
Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail, mixer et servir avec glace.

**DECORATION**  
Fruit rouge.

**NOTE DE DÉGUSTATION**  
Un cocktail à la fois doux et acide, avec une touche de fruit rouge.

### NSG 1882

Embr. Remyfus - Lille-Ros Dose - Paris

- 10 ml de Cordon de Cerises de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron

**PREPARATION**  
Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail, mixer et servir avec glace.

**DECORATION**  
Fruit rouge.

**NOTE DE DÉGUSTATION**  
Un cocktail à la fois doux et acide, avec une touche de fruit rouge.

### MON CHERI SOUR

Embr. Remyfus - Lille-Ros Dose - Paris

- 10 ml de Cordon de Cerises de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron

**PREPARATION**  
Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail, mixer et servir avec glace.

**DECORATION**  
Fruit rouge.

**NOTE DE DÉGUSTATION**  
Un cocktail à la fois doux et acide, avec une touche de fruit rouge.



### DUO DE BOURGOGNE

Embr. Remyfus - Lille-Ros Dose - Paris

- 10 ml de Cordon de Cerises de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron

**PREPARATION**  
Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail, mixer et servir avec glace.

**DECORATION**  
Cordon de Monsieur Joseph.

**NOTE DE DÉGUSTATION**  
Un cocktail à la fois doux et acide, avec une touche de fruit rouge.

### DARK & CHERRY

Embr. Remyfus - Lille-Ros Dose - Paris

- 10 ml de Cordon de Cerises de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron

**PREPARATION**  
Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail, mixer et servir avec glace.

**DECORATION**  
Fruit rouge.

**NOTE DE DÉGUSTATION**  
Un cocktail à la fois doux et acide, avec une touche de fruit rouge.

### MA CHERRY

Embr. Remyfus - Lille-Ros Dose - Paris

- 10 ml de Cordon de Cerises de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron

**PREPARATION**  
Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail, mixer et servir avec glace.

**DECORATION**  
Fruit rouge.

**NOTE DE DÉGUSTATION**  
Un cocktail à la fois doux et acide, avec une touche de fruit rouge.

### HERMINE

Embr. Remyfus - Lille-Ros Dose - Paris

- 10 ml de Cordon de Cerises de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron
- 10 ml de Cordon de Bourgogne Joseph Cartron

**PREPARATION**  
Verser tous les ingrédients dans un verre à cocktail, mixer et servir avec glace.

**DECORATION**  
Fruit rouge.

**NOTE DE DÉGUSTATION**  
Un cocktail à la fois doux et acide, avec une touche de fruit rouge.

### LES CERISES DE MONSIEUR JOSEPH



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

**Téléchargez tous les visuels HD sur :**

**<https://wetransfer.com/downloads/f49f049d123b5cfa76bdc1e5b944d62220180625082428/7615b5b245858279c39d154da61ba90620180625082428/ce9d51>**

**Crédit photos Image & Associés**

**Demandes de visuels, échantillons, tarifs CHR, cavistes et épicerie fines sur demande auprès de notre attachée de presse :**

**EquiLibre : Florence Dapoigny : Attachée de Presse : 06 60 49 83 95 - [florence.dapoigny@gmail.com](mailto:florence.dapoigny@gmail.com)**

**Les Cerises de Monsieur Joseph**



**Les Cerises de Monsieur Joseph**

Pour le lancement des *Cerises de Monsieur Joseph*  
En avant-première ci-dessous 4 barman pour 4 recettes de notre **Collection C**



## MARGOT LECARPENTIER – LE COMBAT – PARIS

### Ma Cherry

#### *Ingrédients :*

40 ml de **Liqueur de Cherry Brandy Joseph Cartron**  
10 ml de jus de citron jaune  
1 cuillère de bar d'**Eau-de-Vie de Poire Williams Joseph Cartron**  
3 gouttes de Scrappy's Chocolate Bitters  
Crémant de Bourgogne

#### *Préparation :*

Shaker tous les ingrédients sans le Crémant. Double filtrer sur glaçons ou bloc de glace dans un verre Highball. Allonger de Crémant de Bourgogne.

#### *Décoration :*

Tranche de concombre, paille et **Cerise de Monsieur Joseph**.

#### *Note de dégustation :*

Ce long drink, fruité et citronné délivre des notes gourmandes de cerises chocolatées. Le concombre et la poire apportent fraîcheur et douceur à ce cocktail pétillant.



## JOSEPH AKHAVAN – MABEL PARIS

### Duc de Bourgogne

#### *Ingrédients :*

50 ml de Rhum Admiral Rodney  
15 ml de Vermouth Rouge  
5 ml de **Guignolet de Bourgogne Joseph Cartron**  
5 ml de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**  
3 gouttes d'Absinthe  
3 gouttes d'Aromatic Bitters

#### *Préparation :*

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange, remplir de glaçons et remuer à la cuillère.

Filtrer sur bloc de glace dans un verre old-fashioned puis exprimer un zeste d'orange au-dessus du verre.

#### *Décoration :*

**Cerise de Monsieur Joseph** sur pic.

#### *Note de dégustation :*

Le Guignolet apporte une légère douceur et profondeur qui équilibre les notes boisées de ce cocktail apéritif corsé et légèrement fumé.



## EMILY REYNOLDS – LITTLE RED DOOR – PARIS

### Noche a Borgoña

#### *Ingrédients :*

15 ml de **Crème de Cerise Joseph Cartron**  
45 ml de vin rouge (jeune Pinot Noir de Bourgogne)  
1 spray d'eau de rose  
Eau gazeuse

#### *Préparation :*

Verser la crème de cerise, le vin rouge et le spray d'eau de rose dans un verre Highball rempli de glaçons, puis ajoutez l'eau gazeuse et mélanger doucement.

#### *Décoration :*

Fruits rouges, **Cerise de Monsieur Joseph**.

#### *Note de dégustation :*

Cet apéritif estival très frais délivre des notes de fruits rouges et d'épices sur une pointe d'amertume.



## BENOIT BOUILLARD – LE VERTIGO – DIJON

### NSG 1882

#### *Ingrédients :*

40 ml de **Liqueur Cherry Brandy Joseph Cartron**  
40 ml de jus de Cranberry  
10 ml de Mezcal Joven  
50 ml de Ginger Beer  
20 ml de jus de citron jaune

#### *Préparation :*

Verser tous les ingrédients (sauf la Ginger Beer) dans un shaker. Shaker et filtrer. Servir dans un verre à vin rempli de glaçons. Allonger de Ginger Beer.

#### *Décoration :*

Tranche de gingembre, tête de menthe, **Cerise de Monsieur Joseph**.

#### *Note de dégustation :*

La rondeur du Cherry Brandy associée aux notes de fruits frais et vanillés dévoilent des saveurs épicées, fumées et légèrement corsées.

