

COMMUNIQUE DE PRESSE

*Nouveau parfum de fleurs*

*Lancement Cocktail Spirit 2016*

Lundi 6 Juin 2016



## *La Liqueur de Violette Joseph Cartron*

### *Une absolue très féminine*



Impériale et douce dans sa robe violine, la Liqueur de Violette, dernière création du liquoriste Joseph Cartron - Distillateur Liquoriste à Nuits Saint Georges depuis 1882 délivre en bouche un bouquet de fleurs frais qui perdure comme un parfum singulier

A l'image des plus précieux parfums et selon un process très innovant, la Liqueur de Violette Joseph Cartron est élaborée à partir d'absolue de violette. Le distillateur importe ses violettes d'Egypte où le soin apporté à leur culture garantit un produit d'une très grande qualité. Il en extrait de ses feuilles toute l'huile essentielle. De son évaporation résulte une pâte à l'arôme puissant diluée dans l'alcool, puis filtrée et concentrée par une distillation à basse pression. Ce concentré incomparable, appelé absolue de violette est alors additionné d'alcool surfin. L'incorporation lente de sucre cristallisé abaisse ensuite naturellement la teneur en alcool et développe la saveur de la violette.

*« Par son originalité et sa subtilité notre Liqueur de Violette va surprendre le monde du bar et devenir muse à l'image de sa grande sœur la liqueur de Sureau. Sa délicatesse et sa fraîcheur évoque le parfum floral, fruité, poudré et très légèrement sucré des bonbons de notre enfance. Elle nous invite au rêve et à la douceur pour l'élaboration de cocktails raffinés et très fleuris »* précise Judith Cartron, Président de Joseph Cartron

**A l'œil :** robe joliment brillante d'une couleur grenat clair teintée de violet.

**Au nez :** fin, subtil et élégant, belle, florale et fraîche de la violette, rehaussée de petites touches de végétal noble.

**En bouche :** souple et ronde vite soutenue pas des saveurs fruitées. Bouquet floral de violettes sauvages en rétro-olfaction. La texture est aérienne, la bouche bien équilibrée et d'une grande finesse. Belle persistance de 6 à 7 caudalies.

*Pour le lancement de sa Liqueur de Violette à l'occasion de Cocktail Spirit 2016, Joseph Cartron vous invite à découvrir 6 cocktails inédits réalisés par Joseph Akhavan\* et Rory Shepherd\*, ambassadeurs de la marque.*

*(Photos Image & Associés)*



## V&T

45ml de Gin  
15ml de jus de citron frais  
10ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**  
100ml de Schweppes

**PREPARATION :** Verser directement tous les ingrédients dans un verre type highball rempli de glaçons. Remuer légèrement puis servir aussitôt.

**DECORATION :** Brin de romarin et 2 tranches de concombre.

**NOTE DE DEGUSTATION JOSEPH AKHAVAN :**  
Variante florale d'un Gin & Tonic avec la fraîcheur du concombre qui se marie bien avec la violette.

\*Joseph Akhavan – Mabel - 58 rue d'Aboukir – 75002 Paris



## MADAME MAYAHUEL

40ml de Mezcal  
15ml de Cynar  
15ml d'Amontillado  
5ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**

**PREPARATION :** Verser directement tous les ingrédients dans un verre à cocktail rempli de glaçons. Remuer légèrement puis servir aussitôt.

**DECORATION :** Zeste d'orange ou de citron

**NOTE DE DEGUSTATION RORY SHEPHERD :**  
Doux, amer et végétal, ce cocktail pour elle ou pour lui s'invite parfaitement en soirée.

\* Rory Shepherd - Little Red Door - Rue Charlot, 75003 Paris



## VIOLET STORM

40ml d'Eau-de-Vie de Framboise Sauvage Joseph Cartron  
15ml de jus de citron jaune frais  
10ml de Liqueur de Violette Joseph Cartron  
100ml de Ginger Beer

**PREPARATION :** Verser directement tous les ingrédients dans une tasse ancienne ou bien un verre highball rempli de glaçons. Remuer légèrement puis servir aussitôt.

**DECORATION :** Zeste de citron et framboises.

**NOTE DE DEGUSTATION JOSEPH AKHAVAN :**  
Cocktail tout aussi fruité que piquant. Le gingembre donne du peps et du contraste à l'association plus douce framboise-violette. Frais et bien relevé.



## LAST BLOOM

40ml de Gin  
20ml de jus de citron jaune frais  
15ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**  
10ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**  
2 traits d'Absinthe

**PREPARATION:** Verser directement tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans une coupe à Champagne remplie de glaçons. Remuer légèrement puis servir aussitôt.

**DECORATION :** Brin d'aneth

**NOTE DE DEGUSTATION RORY SHEPHERD :**  
Cocktail rafraîchissant, végétal et légèrement piquant s'invitant parfaitement en début de soirée.



## ODIN'S GARDEN

50ml d'Aquavit  
20ml de Vermouth Dry  
15ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**  
10ml de jus de citron jaune frais

**PREPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans un verre type highball sur glace pilée. Compléter d'eau gazeuse. Servir aussitôt.

**DECORATION :** Zeste de citron.

**NOTE DE DEGUSTATION RORY SHEPHERD :**  
Cocktail à la fois sec, floral et végétal à apprécier à toute heure.



## TRINITY

45ml de Rhum Blanc JM  
15ml de jus de citron vert frais  
10ml de **Liqueur de Marasquin Joseph Cartron**  
5ml de **Liqueur de Violette Joseph Cartron**

**PREPARATION :** Verser tous les ingrédients dans un shaker. Shaker puis servir dans une tasse en inox ou timbale en argent sur glace pilée.

**DECORATION :** Bonbons à la violette et brin de menthe.

**NOTE DE DEGUSTATION JOSEPH AKHAVAN :**  
Cocktail à la fois frais et puissant avec une légère acidité. La violette est plus discrète mais se révèle bien à travers le Marasquin.

La Liqueur de Violette 20% Joseph Cartron peut être servie en cocktails ou pure sur glace. Indispensable à la composition de nombreux cocktails, idéale pour rehausser les desserts, elle est disponible chez les cavistes et en épicerie fines en flacon au prix conseillé de 50cl : 19,00 € TTC et 70 cl : 25,00 € TTC.

Venez découvrir la Liqueur de Violette Joseph Cartron à Paris :

Les 19 et 20 Juin 2016 de 12h00 à 20h00 à l'occasion de Cocktails Spirits, le salon Européen des nouvelles tendances du bar - Maison Rouge – 10, Bd de la Bastille - 75012 Paris.

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.

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

*Tarifs CRH, cavistes et épicerie fines sur demande auprès de notre attachée de presse.*

**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)