

## LE SAVOIR-FAIRE

### L'ELABORATION DU GOUT : LES EAUX-DE-VIE, MARCS ET FINES DE TRADITION

Pour ses eaux-de-vie, la Maison Joseph Cartron travaille depuis des décennies avec les mêmes familles de distillateurs ambulants. Ces derniers distillent la Poire Williams, le Marc et la Fine dans des alambics bourguignons de cuivre.

Ensuite, l'eau-de-vie de Poire Williams est conservée dans des bonbonnes de verre recouvertes d'osier. Elle vieillit de façon ancestrale, dans le grenier de la Maison ouvert à tous vents, en subissant des variations de température extrêmes. Quant au Marc et à la Fine de Bourgogne, le vieillissement se fait en foudres de chêne à la cave.

Puis leur assemblage est fait au palais par les 3 dégustateurs de la Maison qui y apportent un soin tout particulier.

Enfin, tous les produits, crèmes, liqueurs et eaux-de-vie, sont goûtés à chaque étape de fabrication car la Maison a une grande exigence quant à l'excellence et à la constance du produit dans le temps.

"Laisser faire la nature, se laisser le temps d'exprimer au mieux la saveur du fruit", c'est là l'esprit de la Maison Joseph Cartron.

### UN LABORATOIRE DE CREATION

Inventer les saveurs de demain grâce à des assemblages nouveaux élaborés au cœur des tendances de la mixologie internationale, c'est ce que parvient à faire la Maison Joseph Cartron grâce à une forte culture d'entreprise, un patrimoine humain d'une grande richesse et un souci de la transmission qui permet de maintenir son haut niveau d'exigence et de qualité.

La large palette de couleurs et de saveurs que propose la Maison, avec ses 50 crèmes et liqueurs de création et ses eaux-de-vie et apéritifs de tradition, donne l'inspiration aux mixologistes des bars les plus célèbres pour créer des cocktails innovants, et aux Chefs des plus grandes tables pour créer des saveurs inédites.

Ainsi, Joseph Cartron est devenu, dans plus de 45 pays, une marque de référence des bars à cocktails, cavistes et restaurants à la recherche de savoir-faire et d'innovation.