

COMMUNIQUE DE PRESSE

Hiver 2013/2014

Tendance Bar By Joseph Cartron

Nuits-Saint-Georges, le 16 Octobre 2013.

*A Partager...*  
**Cocktails Chauds pour Soirées d'Hiver**  
*A chaque ambiance son Cocktail Cosy*

Joseph Cartron, le créateur de saveurs bourguignon n'en finit plus d'être audacieux. Autour de ses nouvelles liqueurs de « T » Cartron, il nous invite à découvrir 3 Cocktails Chauds à partager, 3 antidotes hivernaux élégants, aux tonalités simples et raffinées pour soirées entre amis.

Inédites et atypiques, ces alliances chaleureuses s'apprécieront autour du feu.

« Véritables hymnes à la convivialité, l'esprit de ces cocktails chauds à partager révèle l'originalité des « T » de Cartron. Il souligne aussi la créativité au sein des bars à cocktails très tendance, leurs recettes insolites, toujours plus gourmandes et séduisantes » explique Joseph Akhavan, créateur de cocktails globe trotter, ambassadeur de la maison Joseph Cartron.



### T TIME

Pour 4 à 5 personnes

- 25cl de **Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron**
- 1cuillère à café de sucre
- Quelques feuilles de menthe et 1 bâton de cannelle

#### *Préparation :*

Porter à ébullition 35cl d'eau et verser la dans une théière. Ajouter la **Liqueur de Thé Vert Maté Joseph Cartron**, le sucre, les feuilles de menthe, le bâton de cannelle et laisser infuser 3 à 4 minutes.

Remuer et servir dans des petits verres à thé accompagné de quelques pignons grillés et de biscuits au miel.

#### *Décoration :*

Feuilles de menthe.

#### *Note de Dégustation :*

Ce thé à la menthe revisité sur fond de notes marocaines se déguste entre amis en fin d'après-midi.

## OUT CIDER

Pour 4 personnes

- 1 bouteille de cidre brut (75cl)
- 100g de sucre muscovado
- Une pincée de noix de muscade râpée
- 50cl de purée de poire
- 30cl de **Liqueur de Thé Rooibos Joseph Cartron**
- 10cl de **Liqueur de Gingembre Joseph Cartron**

### *Préparation :*

Faire chauffer à feu doux la moitié du cidre, le sucre et la noix de muscade râpée.

Ajouter le cidre restant et la purée de poire puis remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Après cuisson, ajouter les liqueurs, mélanger et servir ce cocktail chaud aromatique dans de grandes tasses.

### *Décoration :*

Sur chaque tasse déposer une pincée de noix de muscade râpée.

### *Note de Dégustation :*

L'esprit du vin chaud épicé de ce cocktail revisité rappelle la convivialité des soirées de Noël en famille ou retours de pistes entre amis.



## hoT - PUNCH

Pour 10 personnes

- 50cl Rhum élevé sous bois JM
- 15cl de Fino Sherry
- le zeste d'une orange et d'un citron jaune
- le jus d'une orange et d'un citron jaune
- 1/4 d'ananas découpé en morceaux
- 1cuillère à soupe de miel de fleurs
- 15cl de **Liqueur d'Amaretto Joseph Cartron**
- 20cl de **Liqueur de Thé Noir Fumé Joseph Cartron**

### *Préparation :*

Verser tous les ingrédients sauf les liqueurs dans un contenant évasé puis faire chauffer à feu très doux.

Dès que les premières vapeurs apparaissent, remuer puis laisser à basse température environ 20mn.

Ajouter alors les liqueurs.

Mélanger et servir dans une grande tasse opaque.

### *Décoration :*

Bâton d'ananas et amandes grillées.

### *Note de Dégustation :*

Ce punch aux notes fuitées et fumées est idéal pour les soirées d'hiver entre amis.



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 gamme étendue alliant tradition et modernité avec ses Crèmes de Cassis de Bourgogne, ses Crèmes de Fruits Rouges, le Marc et la Fine de Bourgogne, ses Eaux-de-Vie de fruits, la variété de ses Liqueurs Grande Tradition, ses apéritifs de Bourgogne et son Crémant de Bourgogne.

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.



## Les Liqueurs de « T » Joseph Cartron

La nouveauté originale du monde du Bar 2013  
dévoilée à l'occasion de Vinexpo 2013

*(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)