



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

12.05.2022

À LA DÉCOUVERTE DU « COGNAC BRUNCH » POUR LA JOURNÉE MONDIALE DU COCKTAIL

La journée mondiale du cocktail, ce vendredi 13 mai, est l'occasion de découvrir le cocktail « Cognac Brunch ». Ce cocktail évoque et ravive des odeurs et des goûts familiers de la vie quotidienne. En effet, cette recette au Cognac rappelle des essences de tous les jours : celle du café fraîchement infusé, de la confiture de fraises sur un pain toasté ou encore la saveur des pétales de maïs croustillants dans un bol de lait froid. Une recette surprenante d'Anthony Bertin, un cocktail épuré et précis à la robe orangée et à la finition gourmande qui interpelle et intrigue à la fois.



© Anthony Bertin

INGRÉDIENTS

- 200 ml de lait entier infusé aux pétales de maïs dorées au four
- 80 ml de liqueur de café
- 160 ml de Cognac VSOP
- 250 g de fraises fraîches
- 80 ml de sirop simple
- 20 g de beurre demi-sel
- 100 ml de citron vert frais
- Décoration : mini cup cake au café praliné

USTENSILES

- 2 saladiers
- 1 passoire à cocktail
- 1 verre à cocktail type « old fashioned » - verre sans pied

INSTRUCTIONS

Dans un premier cul de poule, incorporez le lait entier puis submergez-le de pétales de maïs.

Placez la préparation au réfrigérateur durant 2 heures.

Dans un second cul de poule, incorporez les fraises coupées en 4, la liqueur de café, le beurre demi-sel fondu, le sirop et le Cognac.

Filtrez ensuite le lait entier pour extraire les pétales de maïs puis versez-le dans la préparation au Cognac.

Ajoutez le jus de citron vert frais.

Filmez et réservez au froid durant 24 heures.

Le citron vert va cailler le lait, et ainsi séparer les particules de la boisson par l'action de l'acidité du citron dans un corps gras, le lait entier.

Procédez ensuite à une clarification en filtrant votre préparation à l'aide d'un filtre à café.

Votre cocktail est prêt à être consommé.

MOTS D'EXPERT

« Mon choix s'est porté sur un Cognac VSOP car ses arômes s'accommodent parfaitement avec la fraise, le café et les notes de céréales et de miel du Corn Flakes. Il y trouve un juste équilibre si les ingrédients sont laissés suffisamment à macérer. Bien que les cuvées XO apportent une complexité avantageuse au cocktail, il m'a semblé que l'approche du petit déjeuner en cocktail se prêtait mieux au VSOP. »

QUI EST ANTONY BERTIN ?

Originaire de Chartres et issu de l'école hôtelière de Tours, Antony est actuellement chef barman à l'hôtel Castelbrac. Sa passion et son engagement dans l'univers du bar lui ont permis de gagner plusieurs concours notamment en janvier 2020, le Cognac Bartender Contest. Très créatif, il conçoit chaque cocktail à travers un univers et des saveurs surprenantes.

Instagram : [@antony_bertin_od](https://www.instagram.com/antony_bertin_od) et You Tube : [Antony Bertin](https://www.youtube.com/antonybertin)

À PROPOS DU BNIC

Le BNIC, Bureau National Interprofessionnel du Cognac, représente, développe et protège l'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac en France et dans le monde.

Dans plus de 150 pays où le Cognac est présent, cette AOC confère au consommateur la garantie d'une eau-de-vie d'exception. Composé à parité de professionnels de la viticulture et du négoce, le BNIC est le lieu de concertation et de décision de près de 4 200 viticulteurs et bouilleurs de cru, 120 bouilleurs de profession et 270 négociants de l'appellation.

Le BNIC agit au service de l'intérêt de ceux qui font le Cognac et de ceux qui le consomment, dans une préoccupation constante de responsabilité vis-à-vis de tous les publics de l'appellation.

Cognac.fr



@Cognac-Official / BNIC – Cognac

CONTACT PRESSE

A. Billy

M. 06 38 72 01 29

abilly@bnic.fr