



**BRAASTAD**  
COGNAC  
ENTREPRISE FAMILIALE

# Le Cognac se réinvente

Jarnac, le 20 juillet 2020



La Maison Braastad Cognac présente sa dernière collaboration avec la Maison Berthillon Paris. Une Maison de Cognac familiale audacieuse et innovante alliée à un Glacier passionné ont uni leur savoir-faire pour créer une nouvelle recette pâtissière.

## Une rencontre aromatique

Les deux derniers descendants de chacune des maisons, Lionel Chauvin (Berthillon) et Edouard Braastad (Cognac Braastad) se sont rencontrés à Paris afin de développer une nouvelle recette hors du commun.

A l'initiative de ce projet, la Maison Braastad a pour objectif de sortir des modes de consommation traditionnels du Cognac. La mixologie étant aujourd'hui très prisée, la Pâtisserie est une autre façon de consommer remis au goût du jour. La volonté de la Maison Braastad est de proposer son Cognac sous toutes les déclinaisons possibles : mixologie, cuisine, pâtisserie, digestif et pairing afin de faire découvrir des associations uniques et mettre en valeur des produits artisanaux français.

L'idée du projet était de présenter un des produits signatures de la Maison Braastad, la Crème de Liqueur au Cognac, au chef pâtissier afin qu'il s'approprie le produit pour innover et créer une nouvelle alliance de saveurs encore inconnue. L'intérêt de cette collaboration était de mettre en avant la complémentarité des savoir-faire de deux Maisons artisanales issus de domaines distincts dans une recette.

Le Chef de la Maison Berthillon a ainsi associé la Crème Liqueur au Cognac avec de la Pêche de Vigne pour concevoir une glace contemporaine. Cette recette subtile en goûts et en saveurs permettant une connexion entre deux univers : celui du Cognac et celui de la Pâtisserie. Les adeptes de Gastronomie et les passionnés de Cognac se retrouvent pour déguster une gourmandise glacée légère mêlée à la complexité aromatique du Cognac.

**Une Glace subtile et élégante**



Cette glace est une association de crème de cognac et de pêche de vigne façon tiramisu. Deux ingrédients : un fruit et une crème sélectionnés par le Chef Glacier, incorporés, mis en turbine et marbrés.

La Crème de Liqueur au Cognac Braastad est un assemblage léger de Crème et de Cognac Petite Champagne. Ce produit artisanal de qualité présente des arômes de chocolat, de caramel, de truffes et de noisette. La Maison Braastad est aujourd'hui l'unique producteur de ce produit au Cognac.

Par cette collaboration, la Maison Braastad et la Maison Berthillon perpétue l'esprit de la tradition gastronomique à la française. Avant tout, cette collaboration conception est l'œuvre d'un intérêt commun de conserver la diversité des goûts et des approches aromatiques. Les spiritueux ont toujours eux pour vertu d'apporter de multiples saveurs et parfums aux pâtisseries et desserts. Aujourd'hui, les chefs recherchent une alliance aromatique subtile entre les textures, fruits et spiritueux. Tel a été le cas pour cette alliance contemporaine de Crème Liqueur au Cognac et de Pêche de Vigne par le Chef Lionel Chauvin.

« Une glace mêlant tradition et innovation ». « Une découverte subtile et surprenante en arômes »

Points de vente parisiens de la Glace

- Maison Berthillon, 31 rue saint louis en l'ile, 75004 Paris
- Flores en L'île, 42 quai d'Orléans, 75004 Paris
- Pom' Cannelle, 27 Rue des Deux Ponts, 75004 Paris
- Le Mathusalem, 5 bis Boulevard Exelmans, 75016 Paris

### **A propos de Braastad Cognac**

L'histoire de la famille Braastad s'étend sur plusieurs siècles, mais l'histoire du cognac Braastad commence en 1875, lorsqu'un jeune Charentais fonde sa propre maison de cognac sur les rives de la Charente à Jarnac. Cinq générations plus tard, notre Cognac est toujours conçu avec le plus grand soin et en appliquant le savoir-faire d'antan. Ce travail séculaire fait la réputation de nos Cognacs aujourd'hui.

La Maison Braastad conserve son caractère familial et indépendant et est dirigée par les petits-fils de Sverre Braastad. Nous sommes fiers de perpétuer un savoir-faire ancestral et de partager notre culture franco-norvégienne à travers le monde. Notre Maison est l'une des rares à pouvoir contrôler en interne chaque étape de la production du Cognac de la vigne à la bouteille. La famille défend ainsi trois valeurs fondamentales qui lui sont propres : l'authenticité, la traçabilité et la qualité.

"Aujourd'hui, nos raisins sont issus de notre terroir, nous travaillons avec des partenaires locaux et nous nous efforçons d'avoir une production durable qui respecte l'environnement dans lequel nous vivons. "

Découvrez les Cognacs, Pineau et Crème Braastad sur [www.braastad.com](http://www.braastad.com)

### **Contact Presse**

Louis Laborde, Responsable Commercial & Marketing  
Cognac Braastad  
29 quai de l'Île Madame  
16200 Jarnac  
+335 45 36 87 00  
contact@cognac-tiffon.com