



02.02.2020

RECETTE COCKTAIL « SPÉCIAL SAINT-VALENTIN »

La consommation de cocktails a le vent en poupe depuis quelques années et le Cognac apparaît comme une source d'inspiration incontestable pour de nombreux barmans et mixologues. Ainsi par l'intermédiaire de son Cognac Educator Baptiste Bochet, l'appellation Cognac propose pour la Saint-Valentin une recette d'un cocktail gourmand à base de Cognac, à réaliser et à déguster avec sa moitié, baptisé pour l'occasion "Saint-2021".*

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Cognac VSOP
- 2,5 cl de liqueur de framboise
- 3 cl de citron
- 1,5 cl de cannelle
- 1 blanc d'œuf

INSTRUCTIONS

Si vous utilisez le blanc d'œuf pour la mousse et la texture, ajoutez-le après avoir rassemblé tous vos ingrédients dans votre shaker.

« Shakez » énergiquement une première fois pendant 20 secondes avec un seul glaçon afin de créer une émulsion forte et obtenir une belle mousse qui se tiendra pendant toute la dégustation.

« Shakez » une nouvelle fois pendant 10 secondes avec beaucoup de glaçons puis filtrez et servez dans une jolie coupe cocktail.

Décorez avec une brochette de framboise ou simplement avec un zeste d'orange.



<https://www.youtube.com/watch?v=duQHt6tyL4U>

LES MOTS DE L'EXPERT

« Pour ce cocktail, il vous faudra un Cognac avec du tonus et de jolies notes boisées qui seront sublimées par les notes épicées de la cannelle. Le Cognac va ainsi danser avec la liqueur de framboise et ses notes les plus complexes s'associeront à merveille avec les parfums plus subtils et intenses, voire légèrement terreux, de la framboise. Le citron apportera la pointe d'équilibre. Point trop n'en faut pour conserver toute la gourmandise de ce cocktail à partager entre amoureux », explique Baptiste.

QUI EST BAPTISTE BOCHET ?

Baptiste Bochet est depuis mai 2018, l'un des 77 Cognac Educators*. Baptiste est également le fondateur de Colada (colada.fr), qui organise depuis 2016 des ateliers de dégustation et d'expérimentation autour du cocktail, à destination des particuliers ou en format team building, en présentiel ou à distance depuis son canapé !

**Véritables représentants de l'appellation Cognac dans le monde, les Cognac Educator sont des experts français et internationaux en vins et spiritueux qui ont suivi le programme labélisé du BNIC, et diffusent la culture et la connaissance du Cognac, dans leur pays. Depuis 10 ans, le programme Cognac Educator a permis de labelliser près d'une centaine d'experts aux quatre coins du monde. Pendant ces 10 dernières années, les Cognac Educators ont à leur tour organisé plus de 1 300 masterclasses et formé 55 000 professionnels à travers 21 pays*, participant ainsi au rayonnement de l'appellation Cognac dans le monde.
Pour en savoir plus : cognac.fr/deguster/cognac-educator/*

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 les 160 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 4 300 viticulteurs, 110 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/bnic - [instagram.com/cognac_official](https://www.instagram.com/cognac_official)

CONTACTS PRESSE

BNIC

Anne Billy

abilly@bnic.fr

PRESSE - AGENCE CLAIR DE LUNE

Anaïs Marchand & Anne Marcon

anne.marcon@clairdelune.fr

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération"