



07.04.2021

COCKTAIL AU COGNAC : UN « SUPPLÉMENT D'ÂME » POUR FÊTER L'ARRIVÉE DES BEAUX JOURS

À l'occasion du printemps, saison où la nature se pare à nouveau de couleurs, Stanilas Jouenne, Cognac Educator, a créé un cocktail floral au Cognac. « Supplément d'âme », empreint de légèreté printanière, est à déguster avec modération sous un rayon de soleil !*



© Adeline Monnier Photographies
Lieu photo : #bonaboire
Fleurs : #supplementdame

INGRÉDIENTS

- 40ml de Cognac VSOP
- 12,5ml de sirop d'orgeat maison
- 3 « dash » (gouttes) de Bitters Cocktails Dr Adam Elmegirab Teapot Bitter
- 70 ml blanc Pétillant Natürlich non dosé
- 1 zeste de citron
- Glaçons

USTENSILES

- 2 shakers
- 1 passoire à cocktail
- 1 verre à cocktail type « Nick & Nora » - petit verre à pied élégant

INSTRUCTIONS

Incorporez les ingrédients au shaker excepté le blanc pétillant et utilisez la technique de travail du « Roll » pour rafraîchir sans ajouter de débris de glace.

Pour réaliser ce geste, prenez deux shakers. Dans l'un, mettez les glaçons et les ingrédients puis recouvrez d'une passoire à cocktail. Ensuite, transvasez les ingrédients d'un shaker à l'autre en espaçant au maximum les shakers et en retenant les glaçons à l'aide de la passoire.

Versez dans un verre à cocktail type « Nick & Nora ».

Ajoutez le blanc pétillant puis le zeste de citron pour apporter un peu de fraîcheur au cocktail Cognac.

MOTS D'EXPERT

Pour élaborer sa recette, Stanislas Jouenne a étudié de près [la roue des arômes du Cognac](#). La palette aromatique des cognacs se transpose aisément sur le cycle des saisons. Pour évoquer le printemps et retrouver des saveurs florales, il est parti sur des notes d'amandes et de fleurs d'orange. Le sirop d'orgeat avec ses mêmes goûts constitue un élément essentiel de sa recette.

Le choix du Cognac s'est porté sur un VSOP. Avec sa belle robe ambrée, son nez fruité, élégant et épicé, l'intensité et l'équilibre entre les notes d'amande grillée et de pêche, en bouche, sont parfaits pour le travailler en cocktail.

Afin d'apporter de la fraîcheur et du peps, Stanislas Jouenne a choisi une méthode champenoise de Loire produite majoritairement à partir de Folle Blanche et d'un peu de Pinot Noir, l'orgeat apporte une touche gourmande et complète parfaitement les arômes présents dans le Cognac.

QUI EST STANILAS JOUENNE ?

Stanislas Jouenne évolue dans l'univers de la restauration depuis 30 ans, en tant que bartender. Il a officié en Angleterre, à l'île Maurice et en Sicile avant de s'installer à Paris en 1998. Stanislas devient Cognac Educator en 2014. En parallèle de ses activités de mixologie, Stanislas est également le co-auteur de *Cocktails, le guide de l'expert* aux éditions Flammarion et auteur du *Petit guide chic et festif du Gin & Tonic*. En 2017, il développe sa structure de *Consulting Many Bartending* et travaille sur différents projets. En 2020 il ouvre *Bon A Boire* : un concept hybride associant un bar à vin et à cocktails, un caviste et une épicerie fine. Stanislas Jouenne a également été, en 2021, membre du jury du Cognac Bartender Contest France.

**Véritables représentants de l'appellation Cognac dans le monde, les Cognac Educators 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 labéliser 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, 120 bouilleurs de profession et 280 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