

LES CUVÉES EMBLÉMATIQUES DE TROIS RIVIÈRES

Deux accords gastronomiques pour une dégustation mémorable



Pour sublimer la dégustation de ses rhums emblématiques, Trois Rivières propose d'oser des accords gastronomiques suggérés par le chef étoilé Stéphane Pitré du Restaurant *Louis*, 1 étoile. Spécialement reconnue pour la qualité de ses rhums, Trois Rivières bénéficie du savoir-faire de son Maître de Chai, internationalement salué. Avec une gamme qui se prête à une dégustation subtile, les rhums vieux de Trois Rivières sont remarquables, d'une élégante complexité de saveurs épicées, mêlée à des parfums délicatement boisés.

Trois Rivières VO Cuvée du Moulin est un hommage du Maître de Chai, Daniel Baudin, à l'histoire de la Maison et à son héritage traditionnel toujours inspirant. Cette cuvée pur canne à la minéralité tonique révèle des arômes intenses et fins pour s'accorder parfaitement aux notes iodées des fruits de mer.

La cuvée Trois Rivières VSOP Réserve Spéciale offre une dégustation tout en rondeur avec de délicates saveurs boisées et épicées qui se révèlent, harmonieusement mariées à des mets sucrés-salés. Multirécompensé, Trois Rivières VSOP a été désigné meilleur rhum de l'année à l'IWSC 2018.

Ces deux rhums AOC offrent chacun un profil unique issu du travail minutieux sur les vieillissements orchestré par Daniel Baudin. Pour sublimer leurs saveurs, l'inspiration du chef suggère des mariages gastronomiques qui sauront surprendre et révéler encore de nouvelles subtilités à savourer.



TROIS RIVIÈRES VO CUVÉE DU MOULIN

Cuvée hommage à l'histoire de la Maison, VO Cuvée du Moulin est un assemblage rigoureux de rhums vieillis plus de trois ans et possède la puissance des grands rhums Trois Rivières.

Notes : boisées, toniques et parfumées.

HUÎTRES EN TEMPURA, COULIS DE CONCOMBRE-CUMIN

*Accord du Chef Stéphane Pitré, Restaurant Louis**

INGRÉDIENTS

- ❖ 500g de farine tamisée
- ❖ 1 œuf
- ❖ Eau gazeuse
- ❖ 2 citrons verts
- ❖ 12 huîtres
- ❖ Coulis de concombre et cumin

PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres et les égoutter sur un torchon. Confectionner une pâte à tempura en fouettant un œuf seul, puis le mélanger à l'eau gazeuse avant d'ajouter la farine tamisée. Saler, poivrer et y gratter le zeste de deux citrons verts.

Enrober les huîtres de tempura avant de les plonger dans l'huile à 170° pendant 2 à 3 minutes.

Dressage : à la cuillère en déposant un peu de coulis de concombre sur la tempura.

PMC : 23,95€ en Grande Distribution



TROIS RIVIÈRES VSOP RÉSERVE SPÉCIALE

Tout en panache, cette cuvée, fruit d'un assemblage harmonieux vieilli pendant plus de cinq ans, offre un riche éventail de saveurs. Sa personnalité unique allie une parfaite suavité à la délicate opulence des rhums Trois Rivières.

Notes : tabac blond, pain d'épices et fruits secs.

COQUE MERINGUÉE & BETTERAVE MARINÉE AUX JUS DE MARACUJA

*Accord du Chef Stéphane Pitré, Restaurant Louis**

INGRÉDIENTS

- ❖ 100 g de blanc d'œuf
- ❖ 90 g de sucre
- ❖ 50 g de moutarde miellée
- ❖ 1 pièce de betterave cuite
- ❖ 1 fruit de la passion
- ❖ 1 filet d'huile d'olive
- ❖ 1 barquette de shiso rouge

PRÉPARATION

Monter une meringue avec les blancs d'œuf et le sucre, ajouter la moutarde et finir de mélanger délicatement.

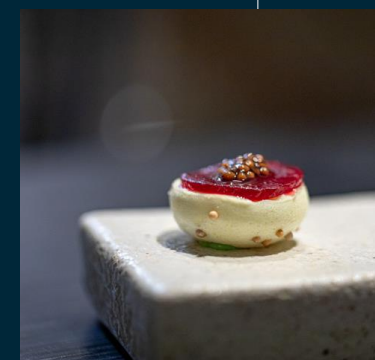
Pocher à la douille ronde de 1.5 cm de diamètre des petites coques, sécher 3 heures au four à 110°.

Tailler des ronds de betterave de la taille de la meringue et 1 mm d'épaisseur.

Battre et monter la pulpe du fruit de la passion avec un filet d'huile d'olive.

Dressage : Déposer une tranche de betterave sur chaque meringue et assaisonner avec une goutte de vinaigrette passion et une graine de passion.

PMC : 49€ chez les cavistes



À PROPOS DE TROIS RIVIÈRES

La Maison Trois Rivières incarne un art de vivre qui associe les exigences du style et du savoir-vivre hérités de son patrimoine, sa charte d'Excellence et sa collection de millésimes uniques, à la décontraction caractéristique des Caraïbes où il est né, symbolisés par son emblématique code bleu turquoise et jaune. Au fil des années, Trois Rivières est devenue l'une des marques de rhums agricoles incontournables, distribuée dans les bars les plus prestigieux du monde entier.

En France, les rhums Trois Rivières sont distribués par Campari France.

À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale française de Campari Group, est spécialisée dans la distribution sur le marché français d'un portefeuille complet de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes. Dans la catégorie des spiritueux, Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles que Aperol, Campari, Cynar, The Glen Grant, Appleton Estate, Trois Rivières, Maison La Mauny, Grand Marnier, Bulldog Gin, Bickens Gin, SKYY Vodka et Sagatiba. Campari France distribue également les marques de Beam Suntory International : Jim Beam, Maker's Mark, Knob Creek, Bowmore, Laphroaig, Auchentoshan, Glen Garioch, The Ardmore, Teacher's, Connemara, Kilbeggan, The Tyrconnell, Larios, Roku, Sipsmith, Haku, Sauza, Midori, Courvoisier ainsi que les whiskies japonais Hibiki, The Yamazaki, The Hakushu, Toki et The Chita, les marques de The Edrington Group : The Macallan, Highland Park, The Glenrothes. Le portefeuille est complété par Williamine® Morand, Whyte & Mackay, Muscat de Frontignan, Tio Pepe et le whisky français Alfred Giraud. Dans la catégorie des vins, Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, vin de Bordeaux AOC, mais également, les Côtes de Provence Minuty, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins de Loire Sève d'Henry Marionnet. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins d'Espagne de la maison familiale Torres, les vins italiens Zonin, les vins australiens Penfolds ou encore les Portos Graham's de Symington Family Estates, sans oublier les marques de champagne Pol Roger et Lallier (appartenant à Campari Group), ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.

Plus d'informations sur : www.camparifrance.fr

À PROPOS DE CAMPARI GROUP

Campari Group est un acteur majeur du secteur mondial des boissons, grâce à son portefeuille de plus de cinquante marques premiums et super premiums, à la fois internationales, nationales et locales. Dans le segment des spiritueux, ses marques connues dans le monde entier sont : Aperol, Campari, Glen Grant, Appleton Estate, Bulldog, SKYY Vodka, Sagatiba, Grand Marnier. Fondé en 1860, le Groupe est aujourd'hui le sixième plus grand acteur de l'industrie des spiritueux premiums. Sa distribution s'effectue à l'échelle mondiale, dans plus de 190 pays et occupe une position prééminente en Europe et aux États-Unis. La stratégie de croissance du Groupe est la suivante : combiner une croissance interne, c'est à dire un développement poussé des marques du portefeuille Campari Group, à une croissance externe, à travers l'acquisition sélective de marques et d'entreprises. Basé à Milan en Italie, Campari possède 18 usines et dispose de son propre réseau de distribution dans 21 pays. Le groupe emploie environ 4 000 personnes. Les actions de la société mère, Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM), sont cotées à la Bourse italienne depuis 2001.

En France, les principales marques de Campari Group sont distribuées par sa filiale, Campari France.

Plus d'informations sur : www.camparigroup.com