Information Presse 2021

BUFFALO TRACE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY x matshi

La rencontre la plus “Sweet & Spicy” de l’automne

Quand l’héritage du célèbre bourbon du Kentucky « Buffalo Trace » s’allie à la créativité débordante du duo d’épicuriens : The Social Food.

Découverte à partir du lundi 25 octobre prochain.

La plus ancienne distillerie toujours en activité aux Etats-Unis

Aujourd’hui reconnue comme la distillerie la plus médaillée au monde, Buffalo Trace fut construite en 1872 sur les berges de la Kentucky River. Le long de cette rivière, les traces laissées par les migrations des bisons ont ouvert au fil des années de nouveaux chemins d'explorations. C’est dans cet esprit de découverte et en hommage aux esprits libres et indépendants que la distillerie propose depuis près de 200 ans ce célèbre bourbon intense et gourmand, reconnaissable grâce à ses notes de miel, de vanille et de fruits confits avec une pointe d’épices et de chêne. Le barbecue faisant partie intégrante de la culture américaine, toute une gamme de sauces pour les accompagner se sont développées au fil des années dont les *“bourbon-based sauce”. Cet automne, et pour la première fois outre-Atlantique, Buffalo Trace en association avec Matshi Sauce propose une version française.*

La rencontre avec le duo créatif The Social Food, comme une évidence

Shirley Garrier et Mathieu Zouhairi sont à l'origine du studio de création The Social Food. Photographes et experts culinaires, ils partagent auprès de leur communauté leurs coups de cœur food ainsi que leur art de vivre mêlant mélange des cultures et goût du voyage. En mars 2020, le duo lance Matshi Sauce, une gamme de sauces pimentées artisanales réalisées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Ils pensaient depuis longtemps à réaliser une sauce fumée, l'association avec Buffalo Trace s'est donc faite toute naturellement pour imaginer cette première frenchy bourbon-based sauce.

Fumée et bourbonnée

C'est ainsi que l'on pourrait décrire cette nouvelle création co-signée Buffalo Trace et Matshi Sauce. Côté recette, le bourbon a été utilisé comme l'ingrédient de base pour stabiliser la sauce, porté à température de 70° pour ne conserver que les notes caractéristiques de Buffalo

Trace, comme la vanille, le caramel, les épices douces et les fruits confits. Le twist apporté par le duo réside également dans le choix de l'abricot, apportant soleil et douceur en cuisine et du piment chipotle, utilisé pour la toute première fois dans une sauce Matshi. Fumés et compotés, le chipotle et l'abricot renforcent ainsi les arômes gourmands de fruits confits et de miel du bourbon.
En résumé, douceur de l'abricot, fumé du chipotle et arômes de Buffalo Trace forment un délicieux assemblage, révèle une belle complexité aromatique pour une sauce unique en son genre, fruit d'un véritable savoir-faire, qui saura trouver sa place dans tous types de créations culinaires qui appellent à une gourmandise intense, qu'il s'agisse de plats salés comme sucrés mais également des cocktails.

Prix de vente : 12€

Disponible à partir du 25 octobre, en édition limitée de 300 exemplaires, sur matshisauce.com et dans les points de vente Matshi Sauce habituels.

Buffalo Trace est distribué par La Maison du Whisky et disponible auprès des meilleurs cavistes, dans les boutiques de La Maison du Whisky ainsi que sur whisky.fr

Contacts presse Buffalo Trace :
Pierre Dromson - p.dromson@kingcom.fr - 06 22 81 45 73
Leslie Pecheur - l.pecheur@kingcom.fr - 06 09 38 67 01
Maureen Bonningre - m.bonningre@kingcom.fr - 06 28 21 81 10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.