



L'Armagnac s'ouvre à de nouveaux horizons aromatiques



À l'origine d'Ashaninka, il y a une rencontre. Celle de deux maisons animées par une même quête d'excellence et d'authenticité : Les Hauts de Montrouge et Hasnaâ Chocolats Grands Crus. De cette collaboration est née une liqueur d'Armagnac à l'orange, réhaussée d'une infusion d'écorces de fèves de cacao Qori Inti. Baptisée en hommage au peuple autochtone d'Amazonie, Ashaninka raconte un voyage depuis les Andes jusqu'aux coteaux de Gascogne. Avant-goût.





Deux savoir-faire, une création inédite

L'histoire d'Ashaninka germe à Bordeaux, lors de la rencontre entre le Maître de Chai des Hauts de Montrouge et Hasnaâ Ferreira, cheffe-chocolatière fondatrice de Hasnaâ Chocolats Grands Crus. Au cœur de son atelier artisanal *Bean to Bar*, un « déchet noble » retient l'attention : les écorces de fèves de cacao, issues de la séparation du gruê et de son enveloppe, qui concentrent une richesse aromatique encore trop peu valorisée. Le Maître de Chai y décèle le potentiel d'un accord aromatique inédit avec l'Armagnac. S'ensuit un travail minutieux : sélection et essais avec différents Armagnacs, ajustement de la quantité d'écorces et du temps d'infusion, jusqu'à trouver l'équilibre recherché avec la liqueur d'Armagnac à l'orange. L'intuition de la rencontre était devenue véritable alliance de saveurs.

Le respect des territoires, des cultures et de leurs gardiennes

Ashaninka incarne une conviction partagée par les deux maisons : la qualité d'un produit naît d'abord du respect de son origine, de ses matières premières et de celles et ceux qui les cultivent et les façonnent. Une philosophie qui résonne avec le savoir-faire des vignerons des Hauts de Montrouge. Pour cette création, la cheffe-chocolatière Hasnaâ Ferreira source et sélectionne le cacao Qori Inti, « Soleil d'Or » en quechua, notamment distingué en 2023 à travers la tablette Qori Inti, élue Meilleur Chocolat du Monde. Cultivé par la coopérative féminine Qori Warmi, au cœur de l'Amazonie péruvienne, ce cacao rare est le fruit d'une agriculture artisanale qui contribue à préserver des terres ancestrales, à développer une économie locale durable et à transmettre un patrimoine agricole d'exception.



Une signature aromatique pensée pour la dégustation et la mixologie

L'identité d'Ashaninka se définit par l'équilibre de trois univers aromatiques qui s'expriment en chœur : la profondeur et la complexité de l'Armagnac, l'éclat de l'orange et les délicates notes cacaotées des écorces de fèves Qori Inti. Cette fraîche et franche gourmandise accompagne aussi bien les instants de dégustation (servie pure, fraîche ou sur glace) que les audacieuses créations mixologiques et les accords gastronomiques : avec des fromages comme l'ossau-iraty ou du comté affiné, du foie gras et des desserts chocolatés.



Prix - 29€ TTC

Circuit de distribution - cavistes, restaurants gastronomiques, épiceries fines, bars à cocktails

CONTACTS PRESSE

Agence Clair de Lune - Hélène Basso
07 60 27 55 09 - helene.basso@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

Une création signée



x

