



SUZE
DEPUIS
1889
BITTERS

UNE GAMME DE BITTERS
DÉVELOPPÉE AVEC ET
POUR LES BARMEN

— *Dossier de presse* —

Les bitters, une catégorie en plein renouveau

Si le mot bitter évoque bien l'amertume, il ne faut pas confondre les bitters avec la catégorie des amers. Les bitters s'utilisent en gouttes ou en traits comme exhausteurs de goût pour parfaire les cocktails.

Les bitters sont historiquement élaborés avec une base de gentiane, à laquelle on ajoute divers bouquets de plantes aromatiques. Cette catégorie a connu un véritable renouveau ces dernières années en France comme à l'international, du fait de l'essor de la mixologie et des bars à cocktails.



Suze, un savoir faire unique

Depuis 1889, Suze excelle dans l'art d'associer la gentiane à différentes plantes aromatiques pour créer des amers d'une grande richesse aromatique.

Un savoir-faire centenaire, aujourd'hui mis au service d'une gamme de bitters.

Suze Bitters : une gamme de bitters développée avec et pour les barmen

Pour répondre au mieux aux exigences de la profession, Suze a fait appel aux conseils de 3 des meilleurs barmen français : Fernando Castellon, Joseph Biolatto et Julien Escot.

Cette collaboration unique a donné naissance à une gamme de trois Bitters de très grande qualité qui saura répondre aux attentes des barmen les plus exigeants.



Fernando Castellon

FERNANDO CASTELLON EST CONSULTANT INTERNATIONAL DANS LE DOMAINE DU BAR ET DES SPIRITUEUX DEPUIS 2002. IL EST L'AUTEUR DE PLUSIEURS OUVRAGES DE RÉFÉRENCE COMME LE LAROUSSE DES COCKTAILS, ET IL EST LE FONDATEUR DES TROPHÉES DU BAR, DU PARIS COCKTAIL FESTIVAL ET DE LA REVUE GINGER.



Joseph Biolatto

JOSEPH BIOLATTO EST LA TROISIÈME GÉNÉRATION DE BARMEN AU FORMV À PARIS. LE FORMV A ÉTÉ RECONNU COMME L'UN DES 50 MEILLEURS BARS DU MONDE EN 2013. JOSEPH EST ASSOCIÉ AVEC JULIEN ESCOT DANS LE BAR BATON ROUGE OUVERT EN 2015 À PARIS.



Julien Escot

JULIEN ESCOT EST ÉLU BARMAN FRANÇAIS LE PLUS INFLUENT EN 2013. EN 2012 IL REMPORTE LE GRAND PRIX INTERNATIONAL HAVANA CLUB. EN 2011, IL CLASSE SON BAR, LE PAPA DOBLE, PARMI LES 50 MEILLEURS BARS DU MONDE.

Suze Bitters : une gamme de 3 bitters aux profils aromatiques complémentaires

« Dans le cadre de cette collaboration avec Suze, l'idée était de franchir un pallier qualitatif supplémentaire par rapport aux produits présents sur le marché, en reprenant les 3 parfums les plus utilisés par les barmen. »

Fernando Castellon



AROMATIC BITTERS

ROBE : CHAUDE ACAJOU

NEZ : CHALEUR DE LA CANNELLE, ET DE LA CARDAMOME ASSOCIÉE AU CARACTÈRE DE LA GENTIANE.

PALAIS : FORCE DE LA RACINE DE GENTIANE ASSOCIÉE À LA CHALEUR DES ÉPICES ET À DES NOTES SUBTILES ET COMPLEXES DE FRUITS ET DE PLANTES.



ORANGE BITTERS

ROBE : DORÉE

NEZ : CARACTÈRE TERREUX DE LA GENTIANE FRAÎCHE ENROBÉE DE NOTES PLUS DOUCES ET MIELLÉES D'ÉCORCES D'ORANGE ET DE BERGAMOTE.

PALAIS : SIGNATURE FRANCHE DE LA GENTIANE ACCOMPAGNÉE DE NOTES GOURMANDES ET CHAUDES DE MARMELADE D'ORANGE, DE FRUITS ET D'ÉPICES.



RED AROMATIC BITTERS

ROBE : ROUCHE ÉCLATANTE

NEZ : FRAICHEUR DE L'ANIS SOULIGNANT UN FOND GOURMAND ET CHALEUREUX DE NOTES FRUITÉES ET ÉPICÉES.

PALAIS : AMERTUME COMPLEXE DE LA GENTIANE ADOUCIE PAR LA CERISE ET L'ORANGE. LA FINALE EN BOUCHE EST LONGUE ET FAIT APPARAÎTRE DES NOTES D'ANIS ET DE MENTHE.

Les cocktails signature



Manhattan

3 TRAITS DE SUZE AROMATIC BITTERS
50 ML DE WHISKEY AMERICAIN
25 ML DE VERMOUTH ROUGE

REMPHIR LE VERRE À MÉLANGE AVEC DES GLAÇONS, PUIS VERSER LES INGREDIENTS. BIEN REMUER, PUIS FILTRER DANS UN VERRE À COCKTAIL RAFRAÎCHI. GARNIR AVEC UNE CERISE.



Martinez

3 TRAITS DE SUZE ORANGE BITTERS
50 ML DE GIN
20 ML DE VERMOUTH ROUGE
5 ML DE LIQUEUR MARASCINO

REMPHIR LE VERRE À MÉLANGE AVEC DES GLAÇONS, PUIS VERSER LES INGREDIENTS. BIEN REMUER, PUIS FILTRER DANS UN VERRE À COCKTAIL RAFRAÎCHI. GARNIR AVEC UN ZESTE DE CITRON.



Original Sazerac

3 TRAITS DE SUZE RED AROMATIC BITTERS
50 ML DE COGNAC
5 ML D'ABSINTHE
1 MORCEAU DE SUCRE

REMPHIR UN VERRE AVEC DE LA GLACE PILÉE ET Y VERSER L'ABSINTHE. DANS UN AUTRE VERRE, IMBIBER LE SUCRE AVEC LE RED AROMATIC BITTERS ET L'ÉCRASER À L'AIDE D'UN PILON. AJOUTER LE COGNAC PUIS REMUER AVEC DE LA GLACE. RETIRER LA GLACE DU VERRE D'ORIGINE, PUIS FILTER LE COCKTAIL DANS CE VERRE GLACÉ. GARNIR AVEC UN ZESTE DE CITRON.



Autres informations



Disponible dès
février 2015 sur
www.barpremium.com
et chez Lavinia

Flacon 200 ml
ou coffret découverte 3X200 ml
prix de vente indicatif conseillé :
24€ l'unité et 66€ le coffret



Suze
DEPUIS
1889
BITTERS

USAGE STRICTEMENT RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.