

# DOUBLE JUS



**QU'EST-CE QUE LE DOUBLE JUS PICKLES, LE NOUVEL APÉRO À LA CONQUÊTE DES BARS À VINS ?**

Il est 21h ce mercredi chez Amatxi, bistrot gourmand du 11ème arrondissement de Paris aux influences basques. Dans l'ambiance bouillonnante, entre les assiettes léchées et saisonnières qui défilent, Maxime, patron loquace, sert des verres de Double Jus, un apéritif artisanal de pomme tout droit venu des vergers normands. Quelques glaçons, une rasade du liquide chatoyant et un pickle posé par-dessus. « Le Double Jus Pickles, tout le monde adore ici ! Je le sers couleur locale avec un pickle de guindillas, l'emblématique piment basque ». Comme de nombreux comptoirs bistrologiques, le rituel s'y est imposé comme le parfait deuxième verre de l'apéro. « Après avoir partagé quelques belles assiettes et une bouteille de vin entre amis, les palais appellent une saveur plus appuyée et gourmande, sans pour autant partir sur un digestif, trop lourd, ou un shot, trop festif et souvent peu qualitatif », commente Thibault, un des créateurs du Double Jus.



« Du cornichon franchouillard aux pickles d'abricot-carotte infusés à la verveine, le croquant et l'acidité des pickles se marient toujours parfaitement avec la rondeur épicée du Double Jus ». Surpris par la créativité des chefs, Thibault et son associé Vincent constatent : « ce rituel est un peu à notre image, brut et ancré dans son terroir mais ouvert à l'expérimentation et aux singularités ». En témoigne la recette de pickles de daikon-citronnelle-gingembre, par le restaurant explosif Bang Bang Belleville.

## **UNE NOUVELLE ÉTIQUETTE POUR INCARNER L'APÉRITIF À LA FRANÇAISE**

Un succès qui tombe à pic pour les deux comparses qui profitent de ce printemps pour renouveler l'habillage de l'apéritif déjà inévitable sur la scène des bars à cocktails. Aux manettes de cette nouvelle direction artistique, Jan Abellan : « on a gardé la bouteille, dessinée par Thibault et désormais emblématique ; et j'ai cristallisé l'intuition de Vincent et Thibault ». Une intuition qui consiste à présenter le Double Jus, Grand Apéritif de France, comme la marque iconique de l'apéritif à la française. En effet, la France, premier pays de l'apéritif derrière son cousin italien, ne propose pas de marque aussi rayonnante que les marques italiennes comme les légendaires Campari ou Martini. « Les marques sont un peu ternes, ou alors difficiles à exporter, comme les anisés, condamnés à une consommation strictement hexagonale. De plus, les produits sont souvent très industriels, alors que la vague *craft* a inondé toutes les autres catégories de spiritueux », remarque Vincent.

**« DOUBLE JUS EST PRODUIT EN NORMANDIE, TERROIR HISTORIQUE DE LA DISTILLATION ET DE LA GASTRONOMIE, EXCLUSIVEMENT AVEC DES POMMES LOCALES ET SANS AJOUT DE COLORANTS, D'ARÔMES OU DE SUCRE. »**

# DOUBLE JUS



« Au contraire, Double Jus est produit en Normandie, terroir historique de la distillation et de la gastronomie, exclusivement avec des pommes locales et sans ajout de colorants, d'arômes ou de sucre. ». Titrant 23% l'apéritif est en effet issu de l'assemblage de Calvados et de jus de pomme à cidre, vieilli 14 mois. Son profil aromatique unique aux notes de pomme cuite a conquis les bistrotiers canailles et les meilleurs bars à cocktails de Paris à Londres, en passant par Montréal.

## TRENTE & QUARANTE, UNE MAISON AUTHENTIQUE DE NORMANDIE

Trente & Quarante est une maison de spiritueux authentiques et haut de gamme de Normandie fondée en 2016. Leurs fondateurs Thibaut Patte et Vincent Béjot sillonnent la Normandie de fermes en distilleries pour trouver les meilleurs fûts de Calvados. Ces derniers sont ensuite édités en *Single Casks* exclusifs ou servent d'ingrédients pour leur audacieuse gamme de *Blends*, dont fait partie le Double Jus, qui reflètent leur interprétation du terroir normand.



### DOUBLE JUS PICKLES

Remplir un verre old fashioned de glace puis disposer un pickle sur un pic.

Verser le Double Jus directement dans le verre et sur le pickle.

### INGRÉDIENTS

Glace

Pickle

5cl de Double Jus

### DOUBLE JUS

Apéritif de Normandie

23 % vol., 70 cl

35 €, disponible en réseau CHR et cavistes