

La Maison Busnel

*dévoile ses deux nouveautés
100% Normandes, 100% gourmandes*

Un Gin — et — Une Vodka

Fondée en 1820, la Maison Busnel est portée par l'expertise de 4 générations qui se sont succédées pour élaborer des Calvados reconnus dans le monde entier.

Alors, quand la maison a eu envie de mettre son expertise au profit de la création de deux nouveaux spiritueux, c'est la pomme et rien que la pomme qui est naturellement devenue l'héroïne de cette nouvelle histoire.

La Vodka Busnel, le Gin Busnel, deux nouveautés, qui séduisent les amoureux de spiritueux Made in France et font bouger les lignes.

**MAISON
BUSNEL**

1820

g/k

NORMANDE, SURPRENANTE ET ÉQUILIBRÉE

Le maître distillateur de la maison Busnel, Gaëtan Delamare, a véritablement souhaité donner une empreinte forte à cette vodka issue d'un terroir où la pomme est reine.

Pour que ce marqueur organoleptique soit subtil, les pommes à cidre AOC ont été distillées pas moins de 5 fois.

« Là où nous travaillons nos Calvados autour d'une pomme assez présente, nous avons cherché ici à ce que notre vodka puisse allier ces mêmes notes fruitées mais de façon plus légère, tout en appuyant sur la finesse et la fraîcheur que l'on recherche dans la vodka »

GAËTAN, MAÎTRE DISTILLATEUR



+ 40° - 70cl
PMC : 24,90 € TTC
Distribution : GMS



+ 40° - 70cl
PMC : 24,90 € TTC
Distribution : GMS

NORMAND, PUISSANT ET AROMATIQUE

Et quand la Maison a imaginé son Gin, elle a voulu faire la part belle à des aromates triés sur le volet : genièvre, noisette, angélique, iris, coriandre, estragon, fenouil, miel, coing et du Calvados Pays d'Auge AOC. Ce dernier est le véritable trait d'union avec ces pommes à cidre AOC, qui sont, là aussi, l'ingrédient phare.

« Nous avons souhaité imaginer un gin avec bien sûr un bouquet aromatique riche et varié, qui permet, à l'instar de beaucoup de gins, d'imaginer 1000 combinaisons et cocktails. Mais le véritable point de différenciation, c'est là encore le goût et la rondeur de la pomme qui enveloppent le palais »

GAËTAN, MAÎTRE DISTILLATEUR

DEUX RECETTES DE COCKTAILS 100% NORMANDS

PAR MARGOT LECARPENTIER, BARTENDER

Margot Lecarpentier, aux manettes du Combat, bar à cocktails de Belleville, a imaginé 2 cocktails à base des nouveautés de la maison Busnel. Cette Normande d'origine, a souhaité imaginer des recettes en total respect de l'origine du Gin et de la Vodka Busnel, avec des produits du quotidien et des variations à l'envi.

« J'aime imaginer des cocktails excentriques au nez, et plus équilibrés en bouche. Ici le Wasabi est puissant de prime abord mais très subtil à la dégustation. Je voulais laisser pleinement la Vodka Busnel et son caractère racé s'exprimer »
Margot Lecarpentier



INGRÉDIENTS

- 20ml de sirop de miel wasabi
- 25ml de jus de citron vert
- 50ml de Vodka Busnel
- 2 feuilles de basilic

MÉTHODE

- Shaker
- Servi en coupe sans glaçons

GARNISH

- 1 feuille de basilic

RECETTE SIROP MIEL-WASABI

- 300g miel
- 150g eau
- 20gr de wasabi
- Verser tous les ingrédients dans un blender et mixer

INSTRUCTIONS COCKTAIL

- Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons
- Shaker vigoureusement
- Double filtrer dans une coupe
- Garnir d'une feuille de basilic
- Déguster

VARIANTES

- Remplacer le basilic par une autre feuille/herbe aromatique : Shiso, menthe, basilic thaï, romarin...



*« J'ai voulu concevoir un cocktail qui fasse hommage aux aromatiques du Gin Busnel avec un clin d'œil évident au côté aigre, acidulé de la pomme »
Margot Lecarpentier*

INGRÉDIENTS

- 15ml de vinaigre de cidre
- 50ml de Gin Busnel
- 100ml de ginger beer
- 2 dash d'Angostura bitters

MÉTHODE

- Direct au verre -
Servi en highball sur glace

GARNISH

- 1 branche de verveine citron

INSTRUCTIONS COCKTAIL

- Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons
- Donner trois tours de cuillère à mélanger
- Garnir d'une branche de verveine citron
- Déguster