

GROUPE  
**VEDRENNE**  
LIQUEURS & SIROPS

**IZARRA**  
L'UNIVERS DES COCKTAILS BASQUES



## **IZARRA JAUNE**

DU MIEL BASQUE POUR LA CÉLÈBRE LIQUEUR

Communiqué de presse  
Avril 2023

**IZARRA, la liqueur iconique du Pays Basque sera, désormais, fabriquée avec du miel d'acacia basque au doux parfum et à la couleur claire.**

IZARRA a été créée en 1906 à Hendaye par le botaniste et pharmacien Joseph Grattau. Dès le début, la volonté était d'ancrer la liqueur localement et cela commence avec son nom : IZARRA signifiant étoile en basque. Pari réussi, elle est devenue un symbole dans la région.

IZARRA jaune est le fruit de la distillation de plusieurs plantes et épices. Son assemblage final comporte du miel, ajouté suite aux différentes macérations dans l'alcool et l'Armagnac. C'est ici que tout va se jouer. En 2023, la célèbre liqueur s'ancre davantage dans son terroir et incorpore dans sa recette le miel d'acacia de Jacques Salles, apiculteur, depuis plus de 30 ans.

Sa miellerie, connue sous le nom de Loreztia de l'Euskara « miel de fleur » ou « douceur de miel », est une entreprise familiale basque respectueuse de la tradition, du goût et de la qualité, dotée de 100 ruches.

Le miel sélectionné pour IZARRA jaune est récolté entre mai et juin au sein de 5 ruches, comptant chacune, environ 50 000 abeilles, situées entre Anglet, Arcangues et Biarritz.



### LES NOTES DE DÉGUSTATION

Sa couleur : jaune doré.

Son nez : riche et complexe qui dégage des notes végétales et épicées de cannelle et de coriandre, légèrement anisées.

Sa saveur : rencontre des notes végétales, épicées et de la douceur du miel.

### ASTUCES DE DÉGUSTATION

#### Sagar Horia

4,5 cl IZARRA Jaune

1,5 cl Liqueur de Pomme Verte VEDRENNE

6,5 cl jus de pomme basque KUPELA

1,5 cl sirop de feuille d'artichaut

2,5 cl jus de verjus

Poivre blanc

Pomme déshydratée

Shaker tous les ingrédients. Double filtrer dans un verre rock avec des glaçons. Décorer.





### **Izarra Sour**

6 cl IZARRA Jaune

3 cl jus de citron jaune

3 cl blanc d'œuf ou aquafaba

4 traits d'Angostura bitter

1 anis étoilé

Shaker tous les ingrédients. Double filtrer dans un verre à cocktail avec des glaçons. Décorer avec l'anis étoilé.

La liqueur IZARRA jaune est en vente en GMS au prix de vente conseillé de 25,90 euros.

### **À propos d'IZARRA**

La marque a été relancée au XXI<sup>e</sup> siècle, après quelques décennies de sommeil. Depuis 2018, le groupe VEDRENNE distribue IZARRA dont la distillation est faite en Nouvelle-Aquitaine.

### **À propos de VEDRENNE**

VEDRENNE est un groupe familial constitué de Distilleries et de Liquoristeries Françaises de traditions, emblématiques de leurs terroirs, dont l'excellence du savoir-faire est reconnue par le label Entreprise du Patrimoine Vivant.