

LE MANIFESTE COCKTAILS

DOSSIER DE PRESSE | SEPTEMBRE 2021



WOODFORD RESERVE

OLD FASHIONED
WEEK

É D I T O

Le Old Fashioned. Deux mots empreints d'une riche histoire. Un nom qui a séduit des dégustateurs une madeleine de Platon à un moment sans pareil. Le résultat, c'est l'expérience par excellence du Bourbon dans sa plus pure expression historique n'est Old que par son âge, tel classique ne saurait pâtir des affres du temps. Fashioned, il l'est définitivement, et il a su traverser les âges, se réinventer et être encore aujourd'hui l'un des cocktails les plus appréciés des amateurs. Old Fashioned, finalement, écho à la justesse d'une recette classique indémodable.

Pour célébrer cette création unique, il nous faut un événement à sa hauteur : la Old Fashioned Week, qui n'a rien à envier à la bien connue Fashion Week, revient cet automne et emporte avec elle le seul et unique cocktail d'anthologie.

Et qui mieux que Woodford Reserve, des plus célèbres distilleries du monde qui confectionne des Bourbons les plus élégants, pour porter cet événement à son apogée.



OLD FASHIONED WEEK, LE DÉFILÉ DES REVISITES COCKTAILS



Lancée en 2015 à Paris, la Old Fashioned Week a été imaginée telle qu'elle est aujourd'hui. Ouverte à tous afin de permettre à chacun de découvrir le cocktail fédérateur de la dixième édition, placée sous le signe de la créativité et de l'ambition de satisfaire les amateurs de Bourbon.

En France, les établissements partenaires ont participé à l'activation d'une centaine de lieux à travers le monde, de Shanghai à San Francisco. Les établissements partenaires qui sont renommés dans le monde entier, le Old Fashioned Woodford Reserve est naturellement devenu en 2018, le sponsor officiel de la Old Fashioned Week, conférant ainsi une plus large crédibilité.

Little Red Door, classé dans le Top 50 des meilleurs bars au monde, qui prendra part à l'activation de la Old Fashioned Week, a été élu un réseau d'établissements à travers le monde, afin que cette semaine unique devienne l'événement cocktail le plus consommé au monde.

Le Old Fashioned Week est un événement unique qui permettra de découvrir de nouvelles recettes et de participer à des ateliers de mixologie. C'est une occasion de se rencontrer et de partager son expérience.



WOODFORD RESERVE ET LE OLD FASHIONED UNE HISTOIRE VIEILLE DE PLUS DE 160 ANS

Le Old Fashioned est l'un des plus anciens cocktails connus : en effet, c'est Jerry Thomas qui en fait mention pour la première fois en 1862 de ce « Whiskey Cocktail ». L'ambition est alors de faire connaître le Old Fashioned au plus grand nombre et de développer les ventes de son propre ouvrage The Bartender Guide.

Plusieurs établissements de renom notamment le bar d'Hôtel Waldorf-Astoria, fréquenté par toutes les célébrités de l'époque, dans lequel il a l'habitude de descendre. C'est un succès, qui marque le début de l'histoire de l'un des cocktails les plus célèbres au monde !

Jamie Peppercorn, propriétaire de la distillerie créée par son père Elijah Peppercorn, située à l'emplacement de la distillerie Woodford Reserve, raconte que sa prophétie autoréalisatrice ?

Accompagné du barman que l'on dit à l'origine du Old Fashioned, le colonel Peppercorn part alors pour New York convaincu de l'intérêt de ce nouveau drink simple et composé d'équivalents facilement réalisables : whiskey, eau, sucre et bitter.

L'ART DU OLD FASHIONED

Classique par excellence, le Old Fashioned est élaboré à partir d'une recette ancestrale et officielle. Très équilibré, Woodford Reserve Bourbon Whiskey Old Fashioned, qui vient ainsi souligner la nature exceptionnelle de ce whiskey unique.

Ingrédients et recette historique

- 50ml de Woodford Reserve (Bourbon, Rye ou Double Oaked)
- 10ml de Sirop de sucre
- 2 gouttes de bitters Angostura

Mélanger directement dans le verre.
Exprimer et garnir d'un zeste d'orange.

Plus qu'un cocktail, l'Old Fashioned est une création à la que l'on ne s'attendait pas à voir servir de dégustation. Ainsi, le Old Fashioned mérite d'être servi dans un verre particulier, qui porte d'ailleurs son nom : aux bords larges et au fond assez épais, il permet de mélanger facilement tous les éléments avant d'y verser le whiskey et les glaçons.

Aujourd'hui, à l'heure où l'on aime les boissons de dégustation, le Old Fashioned était pourtant considéré à ses débuts comme une boisson adaptée à chaque occasion, même les plus inattendues !

Un véritable Old Fashioned mérite un whiskey d'excellence : Woodford Reserve

WOODFORD RESERVE BOURBON WHISKEY

72% maïs | 18% seigle | 10% orge maltée

À l'œil : Miel ambré

Au nez : Riche en fruits secs et épices avec une pointe de touches de seigle, de fruits rouges, de caramel, de vanille douce et d'épices. Une touche de framboise et de noix de coco et de châtaigne.

En bouche : riche et équilibré

Le mélange de maïs et de seigle apporte une certaine profondeur. Les grains de maïs et de seigle se mêlent à la cassonade, au cacao, au toffee fondant, au gingembre, au safran, aux épices apportant une note profonde et longue.

Longue et équilibrée

crémeuse.

43,2° | 70cl

Prix de vente conseillé : 30,95 €

Réseau de distribution : GMS

45,2° | 70cl

Prix de vente conseillé : 53 €

Réseau de distribution : caviar

43,2° | 70cl

Prix de vente conseillé : 56 €

Réseau de distribution : cavistes

OLD FASHIONED

UNE ICÔNE ET SES RÉINTERPRÉTATIONS

Comme toute icône qui se respecte, le Old Fashioned est aujourd'hui réinterprété. Voici quelques idées pour twister ce cocktail emblématique à base de références Woodford Reserve.



MAPLE OLD FASHIONED

Ingrédients

- 4cl de Woodford Reserve Bourbon (ou Woodford Reserve Double Oaked)
- 1cl de sirop d'érable
- 2 traits d'Angostura bitters
- (une petite pincée de sel optionnelle)

Recette

- Mélanger directement dans le verre.
- Exprimer et garnir d'un zeste d'orange.

OLD FASHIONED

Ingrédients

- 4cl de Woodford Reserve Bourbon
- 1 cuillère à café de confiture de figue
- 2 traits d'Angostura bitters

Recette

- Verser tous les ingrédients dans un verre à whisky et bien mélanger.
- Remplir de glaçons et remuer une vingtaine de secondes.
- Décorer d'un zeste d'orange exprimé et d'un morceau de figue fraîche.



WOODFORD RESERVE, LA DISTILLERIE EMBLÉMATIQUE DU BOURBON

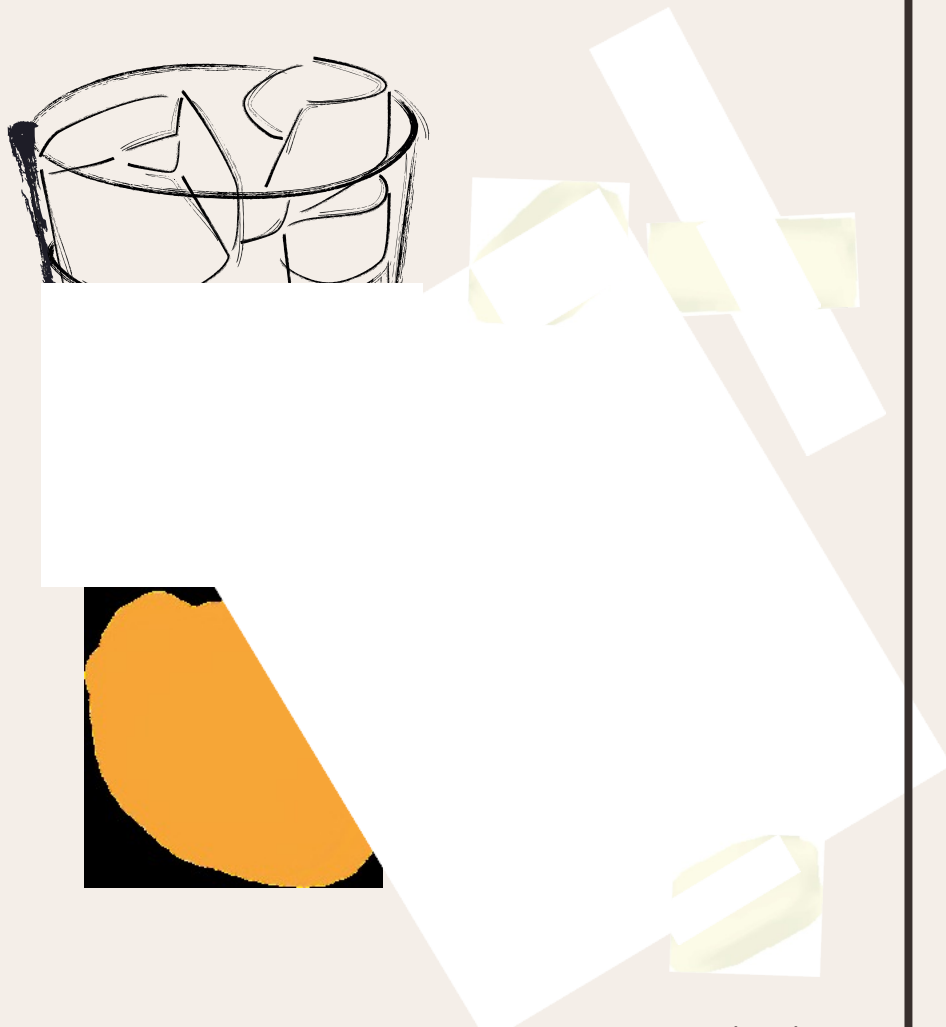
Woodford Reserve, son emblématique des whiskeys américains Super Premium, est reconnue pour la grande qualité de ses whiskeys. La distillerie s'illustre notamment par une remarquable maîtrise du travail du grain, de l'eau et du bois de teinte, préservant un style unique et des techniques artisanales.

L'histoire de la distillerie Woodford, fondée en 1795 à Versailles. Dans un écrin de verdure, elle est présente sur un des anciens sites américains de fabrication de whiskey, trouve la distillerie Woodford

Reserve. C'est là, à l'abri des grands chênes, que s'élabore le meilleur de la distillation exigeants. C'est là, à l'abri des grands chênes, que s'élabore le meilleur de la distillation exigeants.

En 1812, Elijah Pepper et son fils Oscar y installent une triple distillation avec ses célèbres maîtres distillateurs James C. Crow. Ensemble, ils perfectionnent les méthodes qui donneront naissance au bourbon moderne, et qui sont encore couramment utilisés aujourd'hui. Par exemple, la technique du « sour mash » (qui consiste à incorporer de la semoule de maïs et de blé dans le mash avant la fermentation), existait déjà à la distillerie à l'époque.

En 1812, Elijah Pepper et son fils Oscar y installent une triple distillation avec ses célèbres maîtres distillateurs James C. Crow. Ensemble, ils perfectionnent les méthodes qui donneront naissance au bourbon moderne, et qui sont encore couramment utilisés aujourd'hui. Par exemple, la technique du « sour mash » (qui consiste à incorporer de la semoule de maïs et de blé dans le mash avant la fermentation), existait déjà à la distillerie à l'époque. Enfin, du XIX^e au XX^e siècle, la distillerie Woodford Reserve a été l'une des plus célèbres distilleries du Kentucky.



WOODFORD RESERVE, EST UNE MARQUE DÉPOSÉE.
©2021 WOODFORD RESERVE. TOUS DROITS RÉSERVÉS
Brown-Forman France au capital de 5 037 000 €
47, rue de Monceau, 75008 Paris – RCS Paris 793 408 113

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.