OLD FASHIONED, LE IT COCKTAIL DE L'ANNÉE

DOSSIER DE PRESSE — SEPTEMBRE 2023

WOODFORD RESERVE®

OLD FASHIONED WEEK

Création iconique à travers le monde, le Old Fashioned est le cocktail emblématique dans l'univers du Bourbon depuis plus de 160 ans. Aujourd'hui, il s'impose comme le IT cocktail par excellence se targuant même d'un événement à son nom : ***la Old Fashioned Week***.

Evénement incontournable de la scène mixologie internationale depuis près de dix ans, la Old Fashioned Week revient cette année avec la promesse d'expériences riches en découvertes.

Et, à cocktail star est liée une distillerie emblématique : Woodford Reserve, l'une des plus célèbres distilleries du Kentucky accompagne l'événement afin de faire rayonner le Old Fashioned dans tous les établissements de la planète. Sans suprise, le Old Fashioned sera définitivement la star de cette fin d'année et bien plus encore…

OLD FASHIONED

IS THE NEW FASHION !

Contrairement à ce que son nom pourrait indiquer, le Old Fashioned n'a jamais été aussi en vogue !

Sa facilité d'exécution et la myriade de déclinaisons possibles en font l'un des cocktails préférés des amateurs. Et s'il est tant plébiscité c'est notamment grâce à l'ultra personnalisation qu'il offre : saveurs fruitées, sucrées, gourmandes ou plus brutes, chacun peut ainsi créer le Old Fashioned qui lui ressemble.

Pour les puristes, la recette ancestrale et officielle reste l'incontournable et pour les autres, la base de toutes les revisites. Avec son bel équilibre, Woodford Reserve est le whiskey idéal pour confectionner un Old Fashioned, et souligner ainsi la nature exceptionnelle de ce whiskey unique.

RECETTE HISTORIQUE

INGRÉDIENTS

- 5 cl de Woodford Reserve (Bourbon,Rye ou Double Oaked)
- 1 cl de Sirop de sucre
- 2 gouttes de bitters Angostura

RECETTE

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

HONEY BLOSSOM OLD FASHIONED

Par Lia Sicard-Philipson, Brand Ambassador Woodford Reserve

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Woodford Reserve Bourbon
- 1 cl de sirop de miel
- 2 gouttes de Scrappy's Bitters Orange
- Spray d'eau de fleur d'oranger

RECETTE

Remplir un verre à whisky de glaçons. Verser les ingrédients, remuer une vingtaine de secondes, terminer par un spray d'eau de fleur d'oranger et garnir d'une demi-tranche d'orange.

OLD BEET SMOKE

Par le bar l'Heure du Singe

INGRÉDIENTS

- 2 petites cuillères de cordial de betterave
- 5 cl de Woodford Reserve Bourbon
- 2 gouttes de bitter à la bergamote fumée

RECETTE

Remplir un verre double-rock aux 2/3 de glace. Verser le cordial, puis verser le Woodford Reserve. Remuer pendant 10 secondes à la cuillère à mélange. Ajouter 2 traits de bitter. Compléter avec de la glace. Exprimer un zeste de citron et le déposer dans le verre.

OLD BUMP FASHIONED

Par le bar l'Heure du Singe

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à café de miel curcuma
- 5 cl de Woodford Reserve Rye
- 2 gouttes d'Electric bitter

RECETTE

Dans un verre double-rock avec 2/3 de glace, ajouter le miel curcuma puis le Woodford Reserve. Avec une cuillère à mélange remuer une dizaine de secondes et ajouter 2 traits de bitter. Rajouter de la glace et exprimer un zeste de citron.

MISO OLD FASHIONED

Par le bar Little Red Door

INGRÉDIENTS

- 4,5 cl de Woodford Reserve Bourbon et Miso
- 2,25 cl de liqueur de tamarin
- 2 gouttes de bitters orange
- 2 cl d'eau
- Feuille d'oxalis pourpre

RECETTE

Remplir un verre à whisky de glace. Verser le Bourbon, le Miso, l'eau et la liqueur. Remuer une dizaine de secondes. Ajouter deux gouttes de bitter. Garnir d'une feuille d'oxalis pourpre. Rajouter de la glace et exprimer un zeste de citron.

OLD FASHIONED WEEK, LE THÉÂTRE DE TOUTES LES CRÉATIONS

Mettre en avant le cocktail favori des amateurs de spiritueux et célébrer la créativité des bartenders : voici la promesse de la Old Fashioned Week. Lancé en 2015 à Paris, l'événement est désormais organisé dans les établissements à travers le monde de Shanghai à San Francisco.

C'est en 2018 que Woodford Reserve devient le partenaire mondial de la Old Fashioned Week, avant de l'acquérir définitivement en 2020 avec l'ambition d'en faire le IT événement de la scène cocktail. Fort de son savoir-faire et de sa renommée dans le monde du Bourbon, Woodford Reserve confère ainsi à la Old Fashioned Week une plus large crédibilité depuis de nombreuses années.

Connaissant un succès grandissant d'année en année, la Old Fashioned Week revient cette année du 16 au 30 novembre. Cette huitième édition verra plus d'une centaine d'établissements prendre part au dispositif, principalement à Paris, Lyon et Bordeaux, mais aussi dans toute la France. Chaque établissement proposera sa revisite unique du Old Fashioned emblématique aux consommateurs. En parallèle, ce sont tous les établissements participants à travers le monde qui seront invités à réinterpréter ce grand classique du bar.

L'HISTOIRE DU OLD FASIONED

Il faut remonter aux années 1880 pour trouver la première trace du Old Fashioned. Direction la ville de Louisville, dans le Kentucky, et plus précisément au Pandennis Club. Là-bas, le colonel James E. Pepper, propriétaire de la distillerie créée par son père Elijah Pepper, située à l'emplacement actuel de la distillerie Woodford Reserve, découvre ce cocktail à base de whisky et d'orange amère confectionné par l'un des bartenders.

Fan de la création, il part pour New York afin de faire découvrir cette recette, réalisée avec son propre whiskey, aux luxueux établissements, dans lesquels il a l'habitude de descendre. Le Old Fashioned remporte alors un franc succès, qui marque le début de l'histoire de l'un des cocktails les plus célèbres au monde !

Dans les années 1870, on voit apparaître la tendance des « *Improved whiskey cocktails* », qui consiste à revisiter les recettes emblématiques avec de l'absinthe, du curaçao, du marasquin, de la Chartreuse, … La version originale, à l'ancienne, prend alors le nom de « *Old Fashioned Whiskey Cocktail* ». Aujourd'hui, plusieurs manières de le réaliser sont acceptées : Rye ou Bourbon, sirop ou morceau de sucre, Angostura ou autre bitters aromatiques, réalisé directement dans le verre ou bien dans un verre à mélange… Les revisites sont nombreuses et infinies, comme le prouvent les bartenders à travers le monde en proposant des déclinaisons toutes plus créatives les unes que les autres.

LES PLUS BELLES RÉFÉRENCES DE WOODFORD RESERVE POUR CONFECTIONNER UN LÉGENDAIRE OLD FASHIONED

ERVE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

IGLE | 10% ORGE MALTÉE

À l'œil : Miel ambré

Au nez : Riche en fruits secs avec une pointe de menthe et d'orange, un soupçon de poudre de cacao, réveillé de vanille douce et d'épices.

En bouche : Riche, ronde et veloutée. Les agrumes se mêlent à la cannelle et au cacao, le toffee fondant, le caramel, le chocolat et les épices apportant de la profondeur. La finale est longue, soyeuse, presque crémeuse.

cl	*Prix de vente conseillé : 31,95 €*	*Réseau de distribution : GMS*

ERVE KENTUCKY STRAIGHT RYE WHISKEY

MAÏS | 14% ORGE MALTÉE

À l'œil : Ambre profond.

Au nez : Épicé, avec des touches de seigle, de poivre noir, de cannelle, adoucies d'une touche de frangipane. Des notes de poire, de pomme et d'amande donnent une certaine profondeur.

En bouche : Les clous de girofle, le seigle, la menthe, la mélasse et le miel se fondent avec le fruité de la pomme et les notes de malt. La finale est longue et délicatement épicée.

cl	*Prix de vente conseillé : 57,50 €*	*Réseau de distribution : cavistes*

ERVE DOUBLE OAKED

IGLE | 10% ORGE MALTÉE

À l'œil : Ambre profond.

Au nez : Des notes riches de fruits rouges, de caramel, de miel, de chocolat, de pâte d'amande et de chêne toasté.

En bouche : Un mélange généreux de vanille, de caramel dur, de noisette, de pomme et de fruits épicés. La finale, longue et crémeuse, s'étend sur des notes de pomme au miel.

cl	*Prix de vente conseillé : 62 €*	*Réseau de distribution : cavistes*

WOODFORD RESERVE,

LA DISTILLERIE EMBLÉMATIQUE DU BOURBON

Woodford Reserve, maison emblématique des whiskeys américains de prestige est reconnue pour la grande qualité aromatique de ses whiskeys. La distillerie s'illustre notamment grâce à une remarquable maîtrise du travail du grain, de l'eau, du bois et du temps, en préservant son style incomparable et ses techniques artisanales.

L'histoire commence dans le Kentucky, au cœur du Comté de Woodford, non loin de la petite ville de Versailles. Dans un écrin de verdure, entre collines et pâturages où galopent les pur-sang, sur l'un des plus anciens sites américains de fabrication de whiskey, se trouve la distillerie Woodford Reserve. C'est là, à l'abri des grands chênes, que s'élabore un véritable joyau parmi les meilleurs et les plus exigeants.

En 1812, Elijah Pepper et son fils Oscar s'y installent ; épaulés par la suite par le célèbre maître distillateur James C. Crow. Ensemble, ils perfectionnent les méthodes qui donneront naissance au bourbon moderne, et qui sont encore couramment utilisées aujourd'hui. Par exemple, la technique du « sour mash » (qui consiste à incorporer dans le moût (*mash*) une partie de la fermentation précédente devenue acide après la distillation), existait déjà à la distillerie à l'aube du XIXème siècle. Ainsi,

dford Reserve a réussi perpétuer tout à la fois originalité et sa tradition ée site historique national, ares distilleries aux États- triple distillation avec six en cuivre venus d'Écosse.

galement trouvé en son allié de choix pour s bourbons : tour à tour, et les hivers rigoureux risent la dilatation et la ois des fûts, pour une que parfaite des composés l'union de la production abondante de céréales, des forêts de chênes blancs et de l'eau riche en calcium et peu ferrugineuse - idéale pour la fermentation - garantit l'excellence des whiskeys Woodford Reserve, reconnus mondialement et récompensés dans les plus grands concours internationaux.

WOODFORD RESERVE®

OLD FASHIONED WEEK

WOODFORD RESERVE, EST UNE MARQUE DÉPOSÉE.
©2023 WOODFORD RESERVE. TOUS DROITS RÉSERVÉS
Brown-Forman France au capital de 5 037 000 €

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