

Les cocktails de la victoire



GRAVITY

Le Negroni : Six narines

Nouaison Reserve
Amaro Santoni
Picon Artichaut
Fino Sherry

Les inspirations du Gravity Bar

"Nous avons choisi le Gin Nouaison Réserve pour 2 raisons : Le produit a été le préféré de Steven lors de la dégustation avec Emmanuel Brandelet au brunch de présentation et le finish en fût de Cognac apporte un joli clin d'œil au Patrimoine Français. Le Negroni ayant été créé en Italie, nous souhaitions utiliser un produit italien autre que les amers classiques comme le Campari. L'Amaro Santoni est donc notre choix d'amer pour ce cocktail. Maison Villevert étant française, nous avons voulu utiliser un apéritif bien connu de tous mais si peu exploité en cocktail, le Picon. Ensuite, nous l'avons infusé avec de l'artichaut. Deux raisons à ce choix : créer notre "Cynar français" car beaucoup de nos clients nous demandent des Negronis au Cynar. Aussi, notre Chef, Ricardo, propose dans son menu un artichaut entier. Nous valorisons donc le produit dans son entièreté en utilisant les parties que Ricardo ne cuisine pas. Pour finir, nous avons voulu accentuer l'aspect "raisin" du finish en fût de Cognac du Gin Nouaison Réserve, en utilisant un produit que l'on adore, le Xérès."



Low ABV : À mi-chemin
Quintinye Royal Vermouth Extra Dry
Muscadet
Lillet Blanc Safran
Perrier

Les inspirations du Gravity Bar

"Pour ce cocktail low ABV, nous nous sommes concentrés sur deux choses : la localisation géographique de Maison Villevert et la saisonnalité "hiver" qui sonne le début de la compétition Villevert On Stage. Cognac, représenté par le Quintinye Vermouth Royal Extra Dry, se trouve "à mi-chemin" entre Nantes et Bordeaux d'où le nom du cocktail. Nous avons donc choisi de célébrer le patrimoine Nantais, Bordelais et Charentais ! Bordeaux représenté par le Lillet et le Safran, pour rappeler la spécialité Bordelaise : le confit de vin au Safran. Et Nantes est représenté par le Muscadet. Le tout topé au Perrier pour donner un apéritif de fête de fin d'année en trompe l'œil car visuellement effervescent comme du champagne.
Taux d'alcool : 7,74%"