



LIQUEUR AU PIMENT D'ESPELETTE

PREMIUM CHILE LIQUEUR



SOMMAIRE

1) TENDANCES ACTUELLES

2) A PROPOS DU PIMENT D'ESPELETTE

A) LES PERSONNES

B) L'HISTOIRE

C) LE FRUIT

3) LA LIQUEUR

4) POURQUOI UTILISER NOTRE LIQUEUR PIMENT D'ESPELETTE?

5) COCKTAILS SIGNATURE & TWISTS DE CLASSIQUES



DEUX TENDANCES FORTES



#1 TENDANCE SPICY

- Twists de classiques : Spicy margarita, Spicy Paloma ...
- Sirops/liqueurs : Habanero, Jalapeno
- Croissance d'**Ancho Reyes** ces dernières années

- 
- ✓ Best selling and trending brand 2018
 - ✓ +50% CA entre 2016 and 2018
 - ✓ A rejoint le groupe Campari en 2020



#2 TENDANCE CRAFT

- Recherche d'authenticité
- Histoire associée à une marque ou un produit
 - Transmission familiale / Héritage
 - Savoir-faire traditionnel

UNE LIQUEUR QUI INCARNE CES DEUX TENDANCES



#1 TENDANCE SPICY

- Piment d'Espelette , piment Français AOP
- 4/10 sur l'échelle de Scoville => "Piquant chaud"
- Arômes complexes, pas uniquement épicé



#2 TENDANCE CRAFT

- 2 savoir-faires français authentiques :
Liquoriste & Producteur
- Héritage familial et histoire derrière les deux entreprises
 - Production en petit volume

LIQUEURS PREMIUM GIFFARD



La gamme de liqueurs premium Giffard a été créée en 2007 avec le lancement de 5 parfums:

- *Abricot du Roussillon*
- *Vanille de Madagascar*
- *Cassis Noir de Bourgogne*
- *Ginger of the Indies*
- *Curaçao Triple Sec*

La liqueur Premium Piment d'Espelette sera la dixième référence de cette gamme.



Cette gamme volontairement courte propose des liqueurs de très haute qualité avec un ingrédient d'origine garantie ou une seule variété garantie, mis en valeur par un spiritueux vieilli et/ou des épices.

Le taux d'alcool varie entre 18% et 40%.

Cette gamme exclusive permet aux bartenders de créer des cocktails signature dans lesquels la liqueur est au cœur de la création ou d'apporter un twist sophistiqué à des cocktails classiques.

A PROPOS DU PIMENT D'ESPELETTE



1) LES PERSONNES



Vincent Darritchon est producteur de piment d'Espelette **depuis plus de 25 ans** et un amoureux du piment d'Espelette depuis son enfance ...

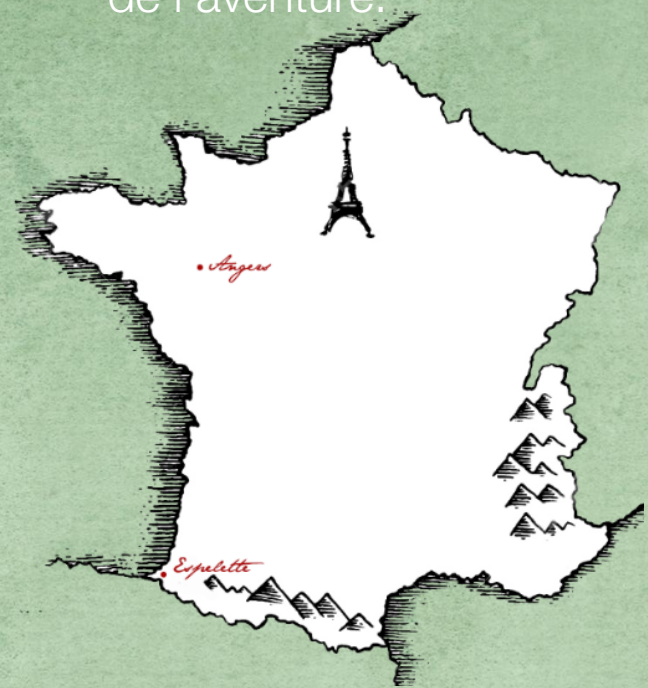
C'est un homme passionné, qui aime parler de son sujet de prédilection avec l'accent chantant du Pays Basque. Il a participé à plusieurs programmes télévisés ou documentaires et il partage les étapes du développement du piment sur Instagram et Youtube.

Vincent est le co-auteur du livre « Autour du Piment D'Espelette » avec un Chef français, Eric Deconfin.



« Mon histoire avec le piment d'Espelette commence dans mon enfance. Gamin, j'observais l'épicière de mon village, Ustaritz. Quand une cliente lui demandait du piment, elle ouvrait un gros bocal. Ses gestes précis et méticuleux me laissaient penser que les flocons rouges, qui s'écoulaient du bocal sur une feuille de papier glacé, devaient être précieux. »

Vincent Darritchon dirige une exploitation à taille humaine à Ustaritz – à 10 minutes d’Espelette – son village natal, depuis la fin des années 90. Il emploie environ 20 personnes en haute saison, qui sont tous bien entendu des amoureux du piment d’Espelette ! L’épouse de Vincent fait aussi partie de l’aventure.



Ils cultivent et récoltent approximativement 5,5 tonnes de piment d’Espelette chaque année, dont une grande partie est destinée à devenir du piment d’Espelette en poudre.

Travail et passion sont les maîtres-mots de Vincent et son équipe. Valeurs auxquelles le monde de la gastronomie est particulièrement sensible. Vincent Darritchon est fournisseur de piment d’Espelette pour les adresses les plus prestigieuses comme le *Plaza Athénée* ou *Fauchon Paris*.

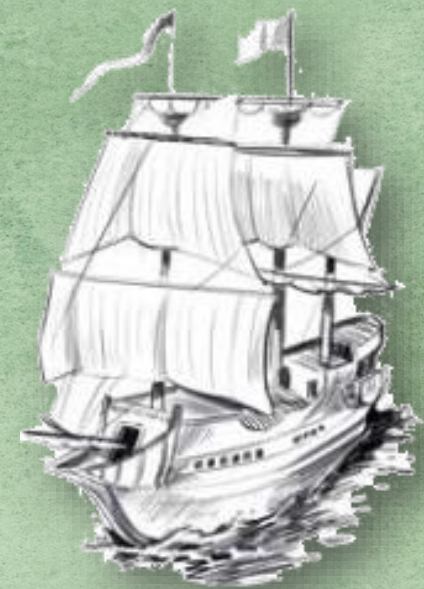


2) UN PEU D'HISTOIRE

La culture du **Piment d'Espelette** ou ***Ezpeletako Biperra*** en Basque s'est développée dans un environnement naturel exceptionnel et protégé depuis le 17ème siècle. Cette situation, proche de l'Océan Atlantique et entourée de collines, est caractérisée par un micro-climat aux températures douces en été et à la pluviométrie généreuse favorisée par la brise naturelle que crée ce relief tourmenté. Apparenté à l'ambiance subtropicale, ce bioclimat favorise la croissance et le développement harmonieux du Piment d'Espelette.

Les premières traces de culture du piment d'Espelette ont été découvertes au **Mexique vers l'an 6000 avant Jésus-Christ**. La culture des différentes variétés de "Capsicum Annuum » (piments) a ensuite été diffusée sur le globe par les **grands explorateurs**. Dès 1650, on retrouve les premières traces de piment autour d'Espelette.

Ce sont les femmes qui ont commencé à cultiver le piment d'Espelette, car elles voyaient en lui un bon moyen de remplacer le poivre, trop cher à l'époque.



3) QU'EST CE QUI REND LE PIMENT D'ESPELETTE SI SPÉCIAL?



- Seule épice française avec une Appellation d'Origine Protégée (qui s'étend sur 10 communes uniquement)
- Reconnaissance AOP obtenue en 2002
- Fruit conique rouge, de 7 à 14cm sans le pédoncule, absence de coloration verte
- Aussi appelé "Or rouge du Pays basque"
- Seuls 3 formes sont autorisées à être appelées "Piment d'Espelette AOP" :
 - Fruit frais entier
 - Sur corde
 - En poudre



Echelle de Scoville

- Mesure de l'intensité des piments -



LA LIQUEUR



Notre liqueur de piment est fabriquée à partir de macération de piments d'Espelette frais, associé à une touche de Rhum agricole de Martinique. Le liquide jaune paille brillant avec des reflets or cuivrés offre une saveur épicée intense avec des arômes complexes. Des notes rondes et chaudes se marient à des notes fruitées qui équilibrent la morsure de la capsaïcine.

Avec ses arômes complexes et variés, notre liqueur Premium Piment d'Espelette peut être utilisée comme ingrédient principal dans une recette ou être mélangée avec une large gamme de spiritueux.

Grâce à sa recette bien équilibrée, l'intensité du piquant dans le cocktail final peut être parfaitement ajustée en fonction de la quantité de liqueur utilisée.

- **40% vol.**
- **Sans conservateur**
- **Sans colorant**
- **< 200g/L sucre** (*taux le plus bas de la gamme Premium*)
- **Disponible en 70 cl**



Notes de dégustation

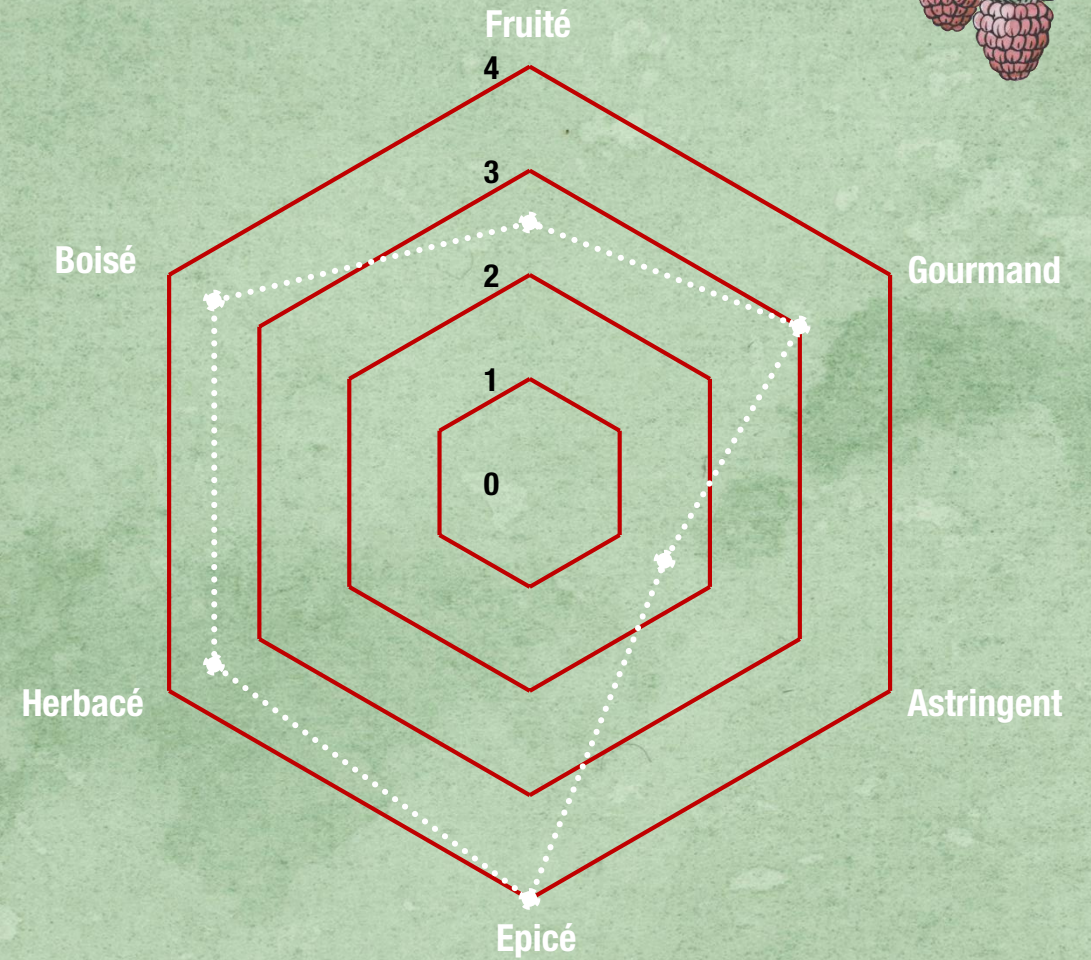
Couleur : robe jaune paille éclatante, brillance soutenue, reflets or cuivré

Nez : franc & herbacé, piment-poivron frais, notes d'herbes fraîchement coupées, chaleur douce en arrière-plan.

Bouche: attaque sèche, piment assertif. Milieu de bouche suave et chaud (vanille & épices douces). Finale gourmande de cacao, piquant persistant, arrière-goût caramélisé et légèrement musqué.



Profil aromatique





Macération



- Les **piments d'Espelette entiers** – avec pédoncules - sont plongés dans de l'alcool neutre pour récupérer tous les arômes, et pas seulement le piquant (comme avec la poudre par exemple)
- Nous utilisons des piments frais, non séchés, pour récupérer le jus ainsi que les arômes frais et herbacés
- Macération lente: au delà de 4 semaines
- L'infusion est assemblée avec une pointe de **Rhum Agricole ambré de Martinique** pour apporter des notes chaudes et rondes (caramel, vanille...)
- Après embouteillage, la liqueur doit reposer environ un mois pour laisser les arômes se développer

POURQUOI UTILISER NOTRE LIQUEUR DANS VOS COCKTAILS?



Moyens classiques pour ajouter du piquant

Inconvénients

- Tabasco

- Fortement lié au Bloody Mary
- Notes salées/vinaigrées

- Poudre de piment

- Difficile à doser
- Peu miscible

- Pâte de piment ou huile pimentée

- Peu miscible

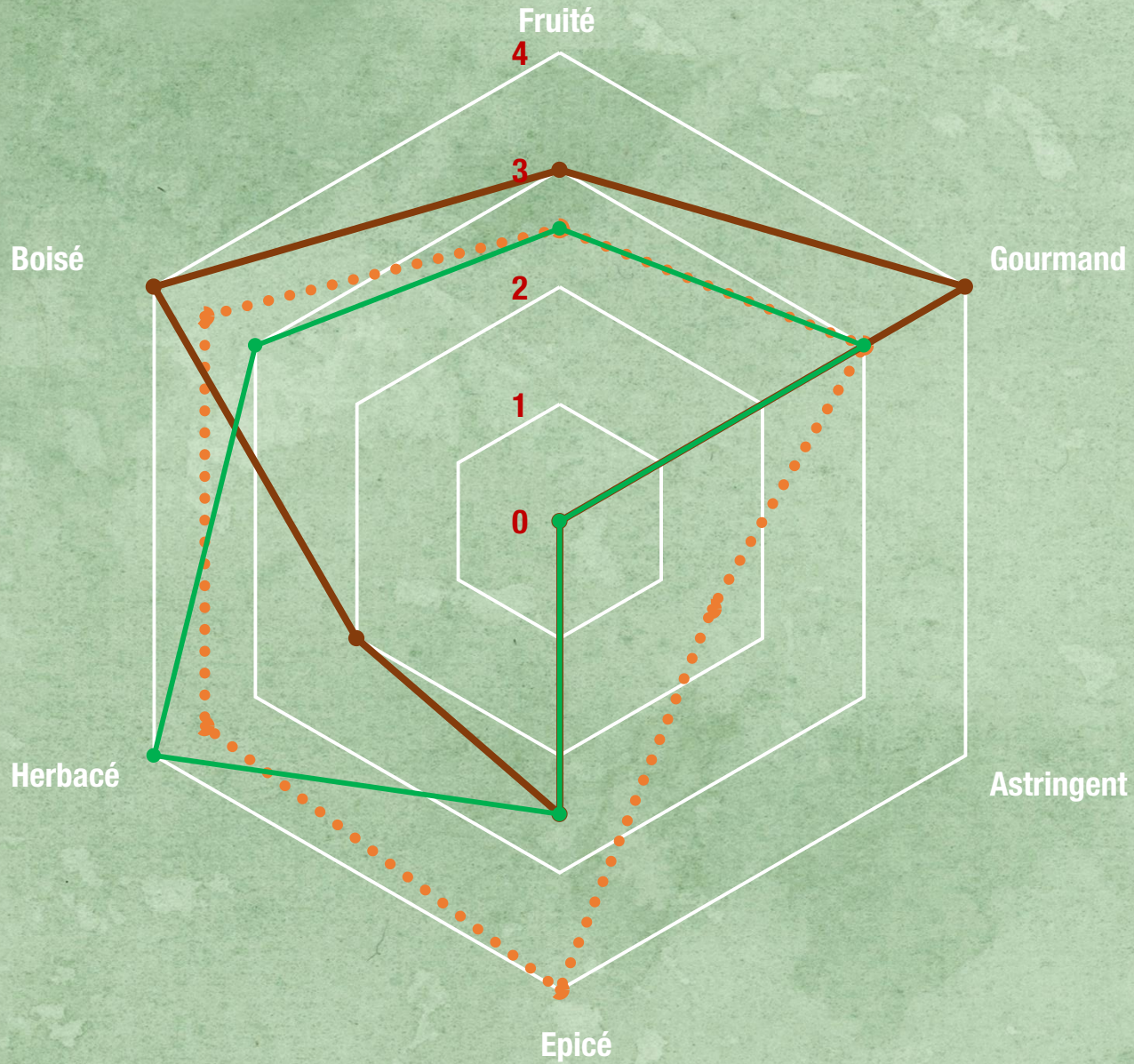
- Bitter (ex: *Firewater Tincture de Scrappy's Bitter*)

- Uniquement pour apporter des nuances, top notes et non pour donner la saveur principale

- Macération de piment maison

- Variations de saveur dans le temps
- Intensité difficile à maîtriser
- Peu de notes aromatiques





●● Piment d'Espelette Liqueur

● Ancho Reyes

● Ancho Verde



COCKTAILS SIGNATURE



Fluffy Bourbon Sour

6 traits bitters orange
25 ml Liqueur au Piment d'Espelette
25 ml fatwashed bourbon beurre salé*
10 ml jus de citron frais
20 ml jus de carotte
1 bsp sirop agave Giffard
20 ml aquafaba

Verre : sour
Glace : none
Méthode : dry shake, shake & fine strain
Garnish : popcorn, givrage (rim) piment d'Espelette moulu
* (beurre salé: Bourbon 1:6)



Scoville Highball

6 morceaux ananas frais
10 feuilles de coriandre
10 ml jus de citron frais
50 ml Liqueur au Piment d'Espelette
Compléter de soda (≈ 50 ml)

Verre : highball
Glace : cube, pilée
Méthode : muddle, shake & fine strain
Garnish : feuilles d'ananas, morceaux d'ananas caramélisés et copeaux de piment



Road to Espelette

4 traits bitters chocolat
20 ml Liqueur au Piment d'Espelette
30 ml bas-Armagnac Darroze Biologic
10 ml shrub cerise*

Verre : Nick & Nora / coupette
Glace : none
Méthode : stir & strain
Garnish : copeaux de chocolat
*(Sirop cerise Giffard: vinaigre de vin rouge 1:1)



Spicy Tommy's Margarita

50 ml Tequila reposado
20 ml **Liqueur au Piment d'Espelette**
30 ml jus de citron vert frais
10 ml sirop agave Giffard

Verre: rocks
Glace: cube
Méthode: Shake & strain
Garnish : rondelle de citron vert déshydratée, givrage (rim) sel et piment



Spicy Basil Smash

12 feuilles de basilic
50 ml Gin
20 ml **Liqueur au Piment d'Espelette**
25 ml jus de citron vert frais
10 ml sirop sucre de canne Giffard

Verre: rocks
Glace: cube
Méthode : Muddle, shake & fine strain
Garnish : feuille de basilic



CHEMIN DU BOCAGE - ZA LA VIOLETTE - CS 30037
49241 AVRILLÉ CEDEX (ANGERS) FRANCE
TEL.: +33 (0)2 41 18 85 00 - FAX.: +33 (0)2 41 18 85 05

WWW.GIFFARD.COM