

Nouveauté

SAVAMMENT UTILISÉ DEPUIS QUELQUES ANNÉES DANS L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE, LE CALAMANSI FAIT ENFIN LE GRAND SAUT DANS LE MONDE DE LA MIXOLOGIE. CE PETIT JOYAU EXOTIQUE FORT EN TENEUR ACIDE SUBLIME TOUT UN PANEL DE COCKTAILS AUX SAVEURS ESTIVALES.

CARAÏBOS CALAMANSI LA NOUVELLE PÉPITE POUR TWISTER VOS COCKTAILS

TEXTE - LAURENCE MAROT - PHOTOS - BENJAMIN BRETTE



CARIÑOSA

INGRÉDIENTS

30 ml de pisco 1615
20 ml de vermouth infusé au poivre du Sichuan
15 ml de sirop de kaffir
60 ml de jus de Calamansi Caraïbos
2 dashes de bitter old fashioned
20 ml d'aquafaba

RÉALISATION

Au shaker. Dresser dans une coupette avec pour garnish du poivre de Sichuan, une feuille de kaffir et de la poudre d'agrumes.

Pour 2021, la marque Caraïbos frappe à nouveau fort dans les shakers. Malgré la crise sanitaire, ce grand spécialiste de jus et nectars de fruits exotiques n'a pas freiné ses investigations pour humer les tendances et accompagner au mieux les barmen dans leurs créations cocktails. « Nous sommes en veille constante des modes de consommation aux quatre coins de la planète », explique Amaëlle Lagrange, cheffe de produit chez Caraïbos. On se rappelle encore son dernier lancement événement en 2019 : le Mai Tai et le Zombie, 2 solutions pour cocktails inspirées de la culture tiki, symbole de la Polynésie, et élaborés par 2 experts en la matière, Guillaume C. Leblanc et Scotty Schuder.

FOCUS SUR UN AGRUME VENU D'ASIE DU SUD-EST : LE CALAMANSI

C'est aux Philippines que l'allié des barmen a sourcé sa nouvelle inspiration : le calamansi, un fruit intégré dans la cuisine traditionnelle d'Asie du Sud-Est. « Nous avons constaté que son jus était totalement entré dans les mœurs de ce pays dont il est originaire, et qu'il était bu au quotidien », précise la cheffe de produit. Ce mini-agrumes (pas plus de 3 centimètres) aux allures de citron vert représente le surprenant croisement d'un kumquat et d'une mandarine. Sa spécificité : son jus abondant, très acide et légèrement amer, recueilli avant sa maturité. Un parfait atout pour le monde du cocktail. « Aujourd'hui, le calamansi est un ingrédient exploité par certains chefs en France mais pas encore par les barmen, qui connaissent peu ce produit et ses qualités organoleptiques », commente Amaëlle Lagrange.

UN JUS DE FRUIT EXOTIQUE POUR TOUT STYLE DE COCKTAIL AVEC ET SANS ALCOOL

Avis aux amis bartenders : Calamansi Caraïbos est le nouveau fer de lance de la gamme pour 2021.

« Nous avons complété la recette de jus de goyave pour adoucir l'acidité du calamansi, et celle de mandarine pour renforcer les saveurs de l'agrumes », détaille Amaëlle Lagrange. Un produit qui séduit pour son acidité et son étonnante palette de saveurs entre fraîcheur et gourmandise. « Les possibilités sont infinies ! Avec Caraïbos Calamansi, on peut twister des grands classiques comme le gin tonic ou le mojito. Le cocktail élaboré par nos barmen est le Calamansi Ginger (rhum, Caraïbos Calamansi, Caraïbos Ananas, Caraïbos Citron vert, Tonic). » Autre angle d'attaque de la marque : les cocktails sans alcool. « Le cocktail de Luc Degroux de type old fashioned est très intéressant car c'est une approche très travaillée et statutaire du sans-alcool, et c'est vraiment ce que l'on prône ! » À vos shakers !



SHRUBBB (SANS ALCOOL)

INGRÉDIENTS

70 ml de jus de Calamansi travaillé en milk punch (lait entier)
15 ml de sirop sobacha (sarrasin toasté) et gingembre
1 dash de bitter de chêne maison (écorce de bois avec de l'alcool neutre)

RÉALISATION

Au verre et mélanger avec un cube de glace transparent. Dresser dans un verre on the rocks, avec une chips de pulpe d'ananas acidulé au calamansi.

LUC DEGROUX, BARMAN AU JOKER À LILLE ET GAGNANT DU CONCOURS THE BARTENDERS SOCIETY 2020

Dans tes cocktails, utilises-tu souvent des jus exotiques ?

Au Joker, nous travaillons au quotidien les jus exotiques. La carte de cocktails change toutes les semaines et nous souhaitons respecter un maximum les saisons, nous les utilisons donc dans nos créations pour trouver le parfait équilibre entre régularité et qualité, par exemple le jus d'ananas de Caraïbos.

Te rappelles-tu ta première expérience avec les jus de fruits Caraïbos ?

Oui, c'était à l'occasion de soirées familiales. J'étais déjà très exigeant sur

la qualité des jus de fruits. Il me servait pour élaborer mes premiers punches. Aujourd'hui, j'apprécie en tant que barman la qualité de leurs saveurs et la largeur de palette de la marque avec ses 40 parfums proposés.

Connaissais-tu déjà le fruit exotique, le calamansi ?

Je le connaissais. Ses saveurs entre la mandarine et le kumquat m'ont tout de suite intrigué. C'est un fruit que je qualifierais de complexe. Son acidité, qui dépend de sa maturité, permet de développer toute une palette aromatique et de remplacer des acidifiants comme le citron.

Comment se travaille le Caraïbos Calamansi ?

Je le conseille mixé, par exemple avec du rhum ou du gin. C'est le parfait ingrédient pour des tikis, des cocktails fruités et estivaux.

Tu proposes 2 cocktails : le Cariñosa, avec de l'alcool ; et le Shrubbb, sans alcool. Quelles ont été tes 2 lignes directrices ?

Pour le Cariñosa, j'ai choisi un cocktail à contre-courant version short drink : le pisco sour. Son nom s'inspire d'une danse des Philippines, l'origine du Calamansi. C'est une boisson accessible et facile à réaliser. Le côté terreux du

pisco matche très bien avec l'acidité du Calamansi, qui remplace ici le citron. Le vermouth infusé au poivre du Sichuan apporte une belle complexité au cocktail. L'assemblage final préserve toute la belle acidité du fruit.

Pour le Shrubbb, ce cocktail est un clin d'œil à la fameuse liqueur antillaise à base d'écorces d'orange mais version sans alcool. Il joue le rôle d'un apéritif healthy ou d'un digestif sans alcool, tout en gardant les saveurs d'un Shrubbb. Grâce à la technique du milk punch, on joue ici sur la transparence.