



JOLIE CHERRY

Liqueur créée en 1894



POURQUOI EST-ELLE UNIQUE ?

◆ SAVOIR-FAIRE

Une **recette exclusive** alliant **méthodes traditionnelles et innovations** pour créer des saveurs véritablement distinctes.

Notre Maître Liqueuriste est la garante des secrets transmis de génération en génération.

◆ NATURALITÉ

Elaborée à partir d'une **sélection rigoureuse de cerises, de plantes secrètes** provenant des meilleures régions de production et de Cognac Gautier®.

Sans colorant, sans additif et sans conservateur.

◆ FRENCHNESS

Cette liqueur est inspirée directement d'une **recette originale** inventée par les descendants de la première femme liquoriste française, à Bordeaux en **1894**.

La Maison Marie Brizard® dont les liqueurs étaient déjà servies à la cour du Roi Louis XV, fait rayonner l'**art de vivre à la Française** dans le monde entier depuis **près de 300 ans**.

Elle appartient au patrimoine et fait partie du cercle très fermé des **plus vieilles entreprises du pays** encore en exercice.

QUEL EST SON SECRET DE FABRICATION ?

◆ Un savant dosage inédit d'ingrédients de qualité dont une **infusion* de cerise, un jus concentré de cerise, des esprits** de plantes associés au Cognac Gautier®**.

◆ La maison a utilisé l'**héritage ancestral de la distillation** de plantes, d'épices, de fruits et autres racines que Marie Brizard a élaboré pour l'anisette, pour enrichir et compléter l'âme de cette liqueur.

SÉLECTION DES INGRÉDIENTS



CERISES



PLANTES SECRÈTES

TRANSFORMATION

MACÉRATION

En cuve pendant plusieurs semaines

DISTILLATIONS

ASSEMBLAGE



INFUSION DE CERISES



2 ESPRITS SECRÈTES "MARIE BRIZARD"



COGNAC GAUTIER®



JUS CONCENTRÉ DE CERISE

ARÔME NATUREL

ALCOOL NEUTRE

EAU

SUCRE

24% alc.vol.



*Une infusion est un liquide coloré obtenu par la macération de substances aromatiques végétales dans de l'alcool (25-35% vol.).

Un esprit est un liquide obtenu grâce à un **procédé de distillation artisanal effectué dans un **alambic en cuivre** spécifique. Les esprits sont transparents et titrent entre 80-85% vol.

COMMENT LA DÉGUSTER ?

Jolie Cherry se déguste en cocktail et également pure sur glace.

TREVISO

- ◆ 1 part de Chocolat Royal Blanc Marie Brizard®
- ◆ ½ part de Jolie Cherry Marie Brizard®
- ◆ ½ part de Cognac Gautier® VS ou VSOP

Garniture : crème fouettée



MARIE LEGEND

- ◆ 1 part de Jolie Cherry Marie Brizard®
- ◆ ⅓ part d'Anisette Marie Brizard®
- ◆ ⅓ part de Gin Old Lady®
- ◆ ⅓ part jus de citron frais
- ◆ 2 gouttes de bitter classique

Garniture : 1 zeste d'orange



JOLIE CHERRY SOUR

- ◆ 1 part de Jolie Cherry Marie Brizard®
- ◆ ½ part de sirop de gomme Marie Brizard®
- ◆ ½ part de jus de citron
- ◆ 1 blanc d'œuf

Garniture : 1 zeste de citron



+ BONUS

Le Cherries Jubilee est un dessert à base de cerises pochées dans du sirop de citron puis flambées avec du Cherry Brandy et généralement servi en sauce sur une glace à la vanille. Cette recette a été inventée par Auguste Escoffier, pour le jubilé d'or de la reine Victoria en 1897.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Cherry Brandy est-il le nom d'origine de Jolie Cherry ?

VRAI Cherry Brandy est le nom d'origine de cette liqueur. Recette créée en 1894.

La recette contient-elle un alcool d'origine Contrôlée ?

VRAI Jolie Cherry contient une adjonction d'alcool d'origine contrôlée : Cognac Gautier®.