



COMMENTAIRES :

BENOIT SERRES, c'est l'Histoire d'une Famille qui depuis 1841 élabore des recettes artisanales de liqueurs et de spiritueux. J'ai repris le flambeau de la distillerie en 2022 avec la ferme volonté de perpétuer les traditions familiales.

Sur la base de la recette Originale, j'ai revisité cette liqueur digestive qui fut créée fin des années 1800. Cette crème propose des saveurs plus subtiles et plus raffinées que les crèmes habituelles. Élaborée sur la base de macération d'oranges douces et amères produites dans le Sud de la France, elle distille des saveurs d'oranges fraîches.

En bouche comme attendu se développe, d'agréables saveurs d'oranges douces légèrement relevées par des notes légèrement amères sur une trame soyeuse, pas trop sucrée, pour un parfait équilibre. Une recette de qualité originale, 100 % naturelle à boire fraîche, sur glace ou en base de cocktails. L'étiquette est également une reproduction de l'étiquette originale datant du début des années 1900.

COCKTAILS :

Orange Creamsicle Martini

30 ml de vodka GERSKA
20 ml de crème d'orange BENOIT SERRES
20 ml de jus d'orange
10 ml de sirop de vanille
Glaçons
Zeste d'orange (pour la garniture)

Orange Margarita

30 ml de tequila
20 ml de crème d'orange BENOIT SERRES
20 ml de jus d'orange
10 ml de sirop d'agave
10 ml de jus de citron vert frais
Glaçons





COMMENTAIRES :

Benoit Serres est l'histoire d'une famille qui élabore des recettes artisanales de liqueurs et de spiritueux depuis 1841. J'ai repris le flambeau de la distillerie en 2022 avec la ferme volonté de perpétuer les traditions familiales.

En m'appuyant sur la recette originale, j'ai revisité cette liqueur digestive qui a été créée à la fin des années 1800. Cette crème offre des saveurs plus subtiles et raffinées que les crèmes habituelles. Elle est élaborée à partir de macération de Citrons IGP Menton BIO et de zeste de citron, ce qui lui confère des saveurs de citrons frais. En bouche, on découvre des saveurs citronnées agréables et légèrement relevées par des notes épicées, le tout sur une texture soyeuse et équilibrée, sans être trop sucrée.

Il s'agit d'une recette originale de qualité, entièrement naturelle, à déguster fraîche, sur glace ou comme base pour des cocktails. L'étiquette reproduit également fidèlement l'étiquette originale datant du début des années 1900.

COCKTAILS :

Citron Spritz

30 ml de crème de citron BENOIT SERRES
60 ml de prosecco
Eau gazeuse
Glace
Rondelles de citron (pour la garniture)

Lemon Drop Martini

45 ml de vodka GERSKA
30 ml de jus de citron frais
15 ml de sirop de sucre de canne
15 ml de crème de citron BENOIT SERRES





COMMENTAIRES :

Benoit Serres est l'histoire d'une famille qui élabore des recettes artisanales de liqueurs et de spiritueux depuis 1841. J'ai repris les rênes de la distillerie en 2022 avec la ferme volonté de perpétuer les traditions familiales.

En me basant sur la recette originale, j'ai revisité cette liqueur digestive qui a été créée à la fin des années 1800. Cette crème offre des saveurs plus subtiles et raffinées que les crèmes habituelles. Elle distille des parfums de menthe où se superposent de délicates notes florales.

En bouche, on découvre des saveurs agréables et douces de menthe poivrée, légèrement relevées par des notes de menthe chlorophylle, le tout sur une texture soyeuse et équilibrée, sans être trop sucrée. Il s'agit d'une recette originale de qualité, entièrement naturelle, à déguster fraîche, sur glace ou comme base pour des cocktails. L'étiquette reproduit également fidèlement l'étiquette originale datant du début des années 1900.

COCKTAILS :

ALEXANDER'S SISTER

- 4 cl. Gin GERSKA
- 2 cl. Crème de Menthe Benoit Serres
- 2 cl. Lait
- 1 cl. Crème Fraîche
- 1 Pincée Noix de Muscade

BLUE MOON

- 2 Traits Crème de Menthe
- 2 cl. Pastis
- 4 cl. Gin
- 1 Pincée Noix de Muscade

