

## TENDANCE COCKTAIL

# Le Cantal

Texte Florence Falkehed.  
Photo Marie-José Jarry.

*Estival*

Préparation : 5 mn. Pour 1 personne :

- 1 cl de gentiane artisanale Louis Couderc
- 3 cl de crème de myrtille Louis Couderc
- 1 cl de verveine artisanale Louis Couderc
- 3 cl de jus de pomme ■ 5 cl de champagne

■ Dans la timballe du shaker, versez la gentiane artisanale, la crème de myrtille, la verveine artisanale et le jus de pomme.

■ Agitez énergiquement.

■ Versez le contenu dans le verre.

■ Ajoutez 5 cl de champagne.

■ Décorez le verre d'un ruban de zeste de citron, éventuellement.

### LIQUORISTE

Imaginez partir cet été pour une randonnée dans les estives du massif Cantalien. Au cours de cette balade, vous rencontrez des hommes et des femmes, la tête courbée et les mains plongées dans les bosquets et les herbes hautes. Vous assistez à la cueillette, toujours manuelle, de gentiane et de myrtilles sauvages qui donneront naissance, après quelques mois de macération dans les fûts de la maison Couderc, à des alcools de grande qualité. Ici, les crèmes de myrtille, mais aussi de verveine, de châtaigne sont comme de vrais parfums de la nature. La distillerie Louis Couderc revendique son patrimoine régional. Pour preuve, on retrouve les liqueurs de la maison en cuisine et dans les verres des grandes tables, à commencer par celle du voisin auvergnat Régis Marcon. Proposer une gentiane en apéritif pourrait sembler désuet, et pourtant c'est tout un art de savoir maîtriser l'amertume de cette plante, l'approprier pour en garder tout le soleil. Être liquoriste, c'est un peu être le parfumeur de la nature. ♦



Merci au 39 V Restaurant  
pour son accueil.