DRINKS.

Amer Picon Bitter 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LAMP1000
Alcool	21%
Contenu	100cl
Pays	France
Embouteilleur	Diageo plc, Lakeside Drive, Park Royal, London, NW10 7HQ, England
Marque	Picon
Type	Bitter à base de plantes
L'usage	pur, "on the rocks", servi avec de l'eau tonique, du jus de fruits, du vin mousseux, du vin blanc, du soda ou même de la bière
Dégustation	sucré avec des notes d'orange et de caramel, puis des notes nettement amères d'herbes et d'épices diverses.
Désignation commerciale	Amer
Détails	macéré avec des zestes d'orange, de l'écorce de quinquina, de la gentiane et d'autres épices et herbes
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Si vous regardez le "Savoy Cocktail Book" de l'année 1930 - un must dans la collection de chaque bar professionnel - Picon est toujours mentionné comme ingrédient de cocktails. Même un "Cocktail Picon" y est répertorié, qui se compose à parts égales de vermouth rouge et de Picon amer. Les hauts et les bas de Picon ont commencé il y a plus de 200 ans avec la naissance de Gaétan Picon. Après sa formation de distillateur dans le sud de la France, son parcours l'a conduit en 1837 dans la chaleur torride de l'Afrique, plus précisément en Algérie, où il a effectué son service pour l'armée coloniale. Comme beaucoup de ses camarades, il a été frappé par une fièvre maligne en raison du climat chaud. Par conséquent, on rapporte qu'il a développé la recette de l’"Amer Africain", qui peut être considéré comme l'ancêtre de l'Amer Picon. La production est devenue vraiment professionnelle, lorsque Picon a amélioré la recette et s'est installé dans la ville portuaire de Skikda. Bientôt, il fournit à toute l'armée française son apéritif légèrement amer. La base est, aujourd'hui comme autrefois, un distillat, dont les principaux ingrédients sont le zeste d'orange, la gentiane et l'écorce de quinquina. Ce mélange est ensuite lui-même mélangé avec du sirop de sucre et du sirop de caramel. Une fois que la population civile y avait également pris goût, M. Picon ouvrit plus de distilleries dans les villes de Constantine, Annaba et dans la capitale Alger. L'exposition mondiale de Londres en 1862 a favorisé la renommée internationale de la liqueur. Pendant la guerre germano-française en 1870, de nombreux soldats ont été renvoyés chez eux, y compris Gaétan Picon. Il ouvrit alors une distillerie à Marseille et commercialisa son produit sous son propre nom. L'Amer Africain devint l’Amer Picon.