

DRINKS.

Picon à L'Orange Bitter 100cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	LAPO1000
Alcool	18%
Contenu	100cl
Pays	France
Embouteilleur	Diageo plc, Lakeside Drive, Park Royal, London, NW10 7HQ, England
Marque	Picon
Type	Liqueur d'herbes
L'usage	pur, "on the rocks", avec de l'eau tonique, du jus de fruit, du mousseux, du vin blanc, de la limonade ou de la bière
Dégustation	sucré avec des notes d'orange, de caramel, ainsi que diverses épices et herbes. Ainsi que des notes amères marquées.
Désignation commerciale	Amer
Détails	macérée à partir de zestes d'orange, d'écorce de quinquina, de 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 consultez le Savoy Cocktail Book de 1930, vous trouverez toujours le Picon comme ingrédient pour les cocktails, un vrai must pour les bars du monde entier. Même un Picon Cocktail y est répertorié, qui se compose à parts égales d'absinthe rouge et de Picon Bitter. Les hauts et les bas du Picon ont commencé il y a plus de 200 ans, avec la naissance de Gaëtan Picon. Après sa formation de distillateur dans le sud de la France, en 1837, il s'est rendu dans la chaleur torride de l'Afrique, plus précisément en Algérie, où il a servi dans l'armée coloniale. Comme beaucoup de ses camarades, il y a également souffert d'une fièvre maligne. C'est ainsi qu'il aurait développé la recette de l'Amer Africain, qui peut être considéré comme l'ancêtre de l'Amer Picon. La production est passée à un niveau professionnel lorsque Picon a amélioré la recette et s'est installé dans la ville portuaire de Skikda. Il a bientôt fourni son apéritif légèrement amer à toute l'armée française. Aujourd'hui, comme à l'époque, la base est un distillat dont les principaux composants sont le zeste d'orange, la gentiane et l'écorce de quinquina. Ce mélange est ensuite agrémenté de sucre et de sirop de caramel. En raison de l'intérêt de la population civile, M. Picon a ouvert d'autres distilleries dans les villes de Constantine, Annaba et dans la capitale Alger. L'exposition universelle de Londres en 1862 a apporté la renommée internationale à la liqueur. Durant la guerre franco-prussienne de 1870, de nombreux soldats ont été rapatriés chez eux, dont Gaëtan Picon. Il a ensuite ouvert une distillerie à Marseille et a commercialisé son produit sous son propre nom. L'Amer Africain est devenu l'Amer Picon.