

DRINKS.

Dark'n'Stormy



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de rhum brun (Gosling's Rum)
- **3cl** de jus de lime fraîchement pressé
- **15cl** de bière au gingembre
- Glaçons

Préparation

1. Verser le rhum et le jus de citron vert dans un verre avec des glaçons.
2. Compléter avec la bière au gingembre.
3. Garnir avec une tranche de citron vert.



Description

Le cocktail Dark 'n Stormy a plusieurs orthographes, telles que Dark and Stormy ou Dark & Stormy. Le nom "Dark 'n Stormy®" est cependant une marque déposée du producteur de rhum Gosling Brothers aux Bermudes, qui distribue le populaire rhum Black Seal. Ainsi, toute personne proposant un Dark 'n Stormy® sur son menu en utilisant l'orthographe de la marque déposée doit le préparer avec du rhum Black Seal de Gosling's et - au mieux - de la bière au gingembre Stormy de Gosling's, spécialement développée en 2010. La société a déjà engagé des poursuites contre des concurrents, tels que Pernod Ricard et Zaya Rum lorsqu'ils ont fait la promotion du cocktail avec leurs propres produits. La crainte de répercussions légales a conduit de nombreux producteurs à publier leurs recommandations pour les cocktails de rhum et de bière au gingembre sous un nom complètement différent, mais thématiquement lié au fameux cocktail. Le Dark'n'Stormy a toujours été la boisson emblématique des Gosling Brothers et aurait été servi pour la première fois aux Bermudes, dans les années qui ont suivi la Première Guerre mondiale. La raison pour laquelle la bière au gingembre et le rhum ont été mélangés dans un verre n'est pas tout à fait claire - ce qui est important, cependant, c'est à cet effet que le rhum Black Seal de Gosling a été utilisé dès le début. La boisson longue tire son nom de sa couleur, qui rappelle le temps sombre et orageux que les marins devaient affronter. Dans les années 1990, alors que la boisson était déjà connue au niveau international, la société basée aux Bermudes a commencé à étendre sa

suprématie. Le Dark'n'Stormy est considéré comme la boisson nationale non officielle des Bermudes, ainsi qu'une boisson très appréciée des marins et des touristes qui séjournent sur l'île.