



LE COGNAC PIERRE FERRAND 1840 ORIGINAL FORMULA®, LAURÉAT DE LA CATÉGORIE MEILLEUR NOUVEAU PRODUIT AUX « TALES OF THE COCKTAIL® SPIRITED AWARDS 2012 »

Comment une petite maison de Cognac a remis le cognac dans les cocktails



Bonbonnet, France (1er août 2012) – Cognac Ferrand est fier d'annoncer que le **Cognac Pierre Ferrand 1840 Original Formula** a remporté le prix du **Meilleur Nouveau Produit** lors du concours « **Spirited Awards** » organisé par « **Tales of the Cocktail®** », le premier festival de cocktails au monde. Le lancement du cognac Pierre Ferrand 1840 avait eu lieu en grande fanfare l'année dernière à ce même festival de cocktails. Depuis, il est devenu l'un des cognacs fétiches et incontournables des barmen à travers le monde. Alors que des barmen remarquables créent des cocktails à la manière de grands chefs cuisiniers créant des plats mémorables, cette victoire annonce le renouveau du cognac et des cocktails à base de cognac, remplaçant ce spiritueux polyvalent là où il était autrefois une institution – derrière le bar !

Créé par **Alexandre Gabriel**, propriétaire de Cognac Ferrand, avec l'aide de **David Wondrich**, historien des cocktails, afin de renouer avec l'esprit de l'âge d'or des cocktails au 19^{ème} siècle, le [Cognac Pierre Ferrand 1840 Original Formula](#) fait revivre le cognac classique 3 étoiles. Au 19^{ème} siècle, lorsque l'art du cocktail tel que nous le connaissons est apparu pour la première fois, les barmen savaient que rien ne pouvait produire de meilleur cocktail qu'un bon cognac « 3 étoiles ». Le Pierre Ferrand 1840 est mis en bouteille à un degré d'alcool de 90°, plus élevé que la plupart des cognacs, le rendant ainsi particulièrement approprié à l'assemblage de cocktails tels que les Crustas, Juleps et Punchs. Pour plus d'informations, d'images et de recettes de cocktails, cliquez [ici](#).



Alexandre Gabriel accepte le Spirited Award
(photo: Jennifer English)

Selon Alexandre Gabriel : « *Remporter cette marque de reconnaissance de la part de mes pairs est à la fois une immense satisfaction et une leçon d'humilité. Nous sommes un petit producteur au milieu du vignoble de Cognac. A Cognac Ferrand, nous sommes une équipe de passionnés qui faisons ce que nous aimons : fabriquer des grands spiritueux. Le cognac mérite d'être de nouveau en place d'honneur derrière le bar, là où il a longtemps régné en tant que spiritueux de référence pour les cocktails. Nous avons créé le Pierre Ferrand 1840 pour remplir ce rôle, et recevoir l'honneur de cette récompense démontre la pertinence de notre choix. Nous sommes très heureux.* »

Les « Spirited Awards » constituent le point culminant des « Tales of the Cocktail® », un festival annuel de cinq jours autour des cocktails. Créé par Ann et Paul Tuennerman, le festival a lieu à la Nouvelle Orléans, et fête cette année son 10^{ème} anniversaire. Chaque mois de juillet, « Tales » accueille plus de 22.000 passionnés de tout ce qui a trait aux spiritueux. Cette année, 17 illustres juges internationaux – dont des barmen, propriétaires de bars, ambassadeurs de marques, historiens des spiritueux/cocktails, experts et écrivains de renommée mondiale – ont voté pour la catégorie de Meilleur Nouveau Produit, et ont déclaré le Pierre Ferrand 1840 Original Formula vainqueur. Il est ainsi le premier cognac à remporter cette prestigieuse récompense. Pour obtenir la liste des juges, cliquez [ici](#).

« *Le Cognac a toujours été un spiritueux respecté, mais avec peu de visibilité dans les cocktails modernes, » dit Ann Tuennerman, fondatrice du festival « Tales of the Cocktail® ». « Le Pierre Ferrand 1840, en étant élu Meilleur Nouveau Produit cette année lors du festival « Tales of the Cocktail® », a montré que le cognac est aussi capable de gagner le respect des barmen. C'est un produit qui possède à la fois les saveurs riches et sophistiquées indispensables à la dégustation, et la profondeur et la complexité nécessaires pour lui permettre de briller dans un cocktail. »*

En acceptant le prix, Gabriel a dédié une partie de son discours de remerciement aux barmen du monde entier. « *Notre métier est de construire des instruments de qualité, mais c'est à vous d'en jouer, » dit-il. « C'est à vous de faire la musique. »*

Joaqim Simo, élu Barman américain de l'année aux « Spirited Awards 2012 », est l'un de ces musiciens-là. « *Le cognac est un ingrédient de cocktail historiquement important, » dit-il, « qui aurait dû se libérer de son emprisonnement dans les verres de dégustation il y a bien longtemps. Le Cognac Pierre Ferrand 1840 joue un rôle important pour les barmen, nous offrant un spiritueux délicieux à un taux d'alcool élevé, élaboré pour être utilisé à la fois dans des cocktails classiques et dans leurs déclinaisons modernes. Avec ses notes fruitées et florales, il se prête à des usages multiples, tandis que le taux plus élevé d'alcool amplifie les arômes, mettant ainsi l'accent sur le caractère traditionnel du cognac. Avec sa grande qualité, associée à un niveau de prix abordable pour un spiritueux à cocktails, on est sûr de le trouver sur les étagères des meilleurs bars du monde. »*

Récemment barman au célèbre Death & Co. (élu Meilleur bar américain lors des « Spirited Award 2010 »), M. Simo sera propriétaire/gérant de Pouring Ribbons, un bar qui ouvrira bientôt ses portes au East Village de New York, où le Cognac Pierre Ferrand 1840 sera présent.

Pour célébrer et honorer le 10^{ème} anniversaire des « Tales » cette année, Pierre Ferrand a créé une bouteille **édition limitée commémorative** de Pierre Ferrand 1840. Chacune des 650 bouteilles numérotées porte le logo anniversaire du festival « Tales of the Cocktail », ainsi qu'une inscription : « *Limited edition hand bottled in June 2012 in honor of Ann and Paul Tuennerman for the 10th Anniversary of Tales of the Cocktail » (Edition limitée mise en bouteilles à la main en juin 2012 en honneur d'Ann et Paul Tuennerman pour le 10^{ème} anniversaire des Tales of the Cocktail)*. Ces bouteilles commémoratives sont vendues UNIQUEMENT à la Nouvelle Orléans et sont désormais disponibles chez les détaillants, dans la limite des stocks disponible (PVC \$45.00).

Le Cognac Pierre Ferrand 1840 Original Formula (TAV 45%) est disponible dans les bars/restaurants et chez les détaillants à travers le pays (USA) à un prix de vente conseillé de \$45.00.

A PROPOS DE COGNAC PIERRE FERRAND

C'est avec un engagement inégalé envers la qualité que Pierre Ferrand propose ces belles expressions : Ambre, Réserve, Réserve des Dieux, Sélection des Anges, Abel, Ancestrale et Collection Privée Millésimée (1914, 1970, 1971, 1973 et 1972). Les Cognacs Pierre Ferrand sont importés aux États-Unis par W.J. Deutsch & Sons, Ltd. et sont disponibles dans les restaurants gastronomiques, bars, lounges et magasins de vins et spiritueux à travers le pays.

www.pierreferrandcognac.com www.facebook.com/PierreFerrandCognac

CONTACT PRESSE :

Manuela Savona, Savona Communications, +1 917 969 1275, manuela@savonacommunications.com

###