



Le Traiteur du Marais  
Septembre 2013  
France



“Un beau voyage dans les temps”

## Sôterie avec le Gin Citadelle de la Maison Cognac Ferrand à la Cour du Marais



18/09/2013

Début septembre, la maison Cognac Ferrand organisait, à la Cour du Marais, une Sôterie version révolution française autour du Gin Citadelle, « The Other French Revolution », afin de dévoiler le nouvel habillage de sa bouteille auprès des professionnels du bar, cavistes et journalistes : un flacon inspiré du siphon de Seltz qui fit son apparition vers 1775. Une belle occasion pour la Cour du Marais de prendre des allures du château de Versailles à la fin du XVIIIème, grâce à la mise en scène du décorateur Philippe Model (majestueux rideaux bleu blanc rouge, candélabres, jeux en bois du XVIIIème...)

Pour fêter la renaissance de ce gin français, Cognac Ferrand a fait appel au talent de l'équipe du Candelaria pour imaginer 6 recettes de cocktails à base de Citadelle à déguster tout au long de cet événement : « Yorshire Bloody Mary », variations autour du gin tonic et du French 75 comme « Domaine Citadelle » et des mixtures esprit «After dinner»... Pour régaler les papilles des invités, le Traiteur du Marais proposait un brunch sous le signe de l'innovation culinaire du XVIIIème : animations autour de l'agneau en croûte et de l'ananas poêlé à la vanille de bourbon, assorties d'une pléiade de pièces salées et sucrées pour accompagner les différents cocktails. Pour terminer cette soirée totalement révolutionnaire, l'équipe du Candelaria proposait deux élixirs élaborés avec le Gin Citadelle Grande Réserve à déguster à la lumière des chandelles de la cave voûtée de la Cour du Marais. Le tout accompagné d'un assortiment de pièces cocktails aux saveurs légères et enivrantes. Un beau voyage dans les temps !











