

~ PASTIS ~

1811

DISTILLERIE
LEMERCIER FRÈRES



Entrez dans l'Histoire...

Alors que la Distillerie Lemer cier naît sous l'Empire Napoléonien, au pied des Vosges, la région connaît les prémices d'une période dorée, notamment grâce à l'attrait de ses Thermes, à Plombières-les-Bains... sous le 1^{er} Empire, il n'est pas rare de croiser les Bonaparte dans les villes thermales les plus réputées de France, d'Allemagne et d'Italie. Mais Plombières fut une des stations les plus investie par la famille !

En 1809, l'Impératrice Joséphine et sa fille Hortense se rejoignent pour la première fois à Plombières, avec les enfants d'Hortense et héritiers du trône, dont Charles-Louis Napoléon, futur Napoléon III. Toute la ville de Plombières acclame la venue de cette lignée impériale qui attirera nombre de curieux, et conféra aux bains de Plombières une renommée certaine.

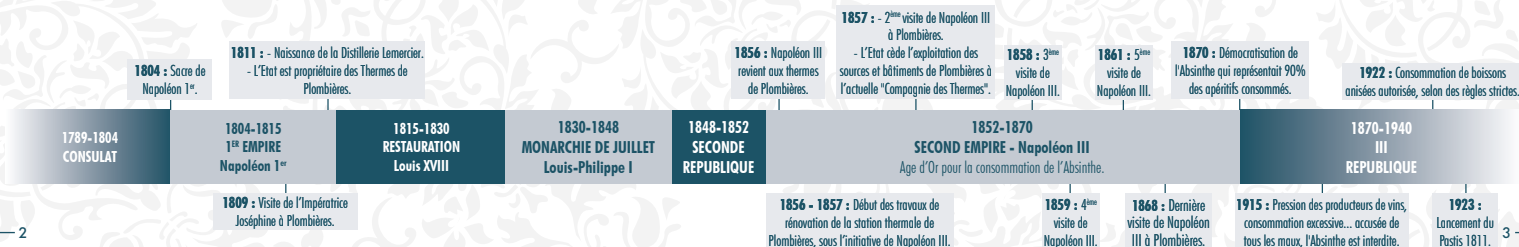
Napoléon III...

Ce n'est que 47 ans plus tard, en 1856, que Napoléon III décida de revenir dans cette station vosgienne, comme pour reproduire une tradition de famille... mais aussi se soulager de rhumatismes !

Il multiplia les séjours, et entreprit des travaux de rénovation, à la fois des Thermes mais aussi de la ville, de ses jardins, hôtels... la région était déjà connue pour la richesse de ses terres et le savoir-faire de ses distillateurs, mais la présence impériale ne fit qu'accroître la notoriété des Vosges, alors prise d'assaut des grands de ce monde.

C'est d'ailleurs sous le règne de Napoléon III que l'Absinthe connut son âge d'or.

Encore relativement chère à l'époque, elle était surtout la boisson de la bourgeoisie, puis elle se démocratisa, jusqu'à représenter 90% des apéritifs consommés !





Non loin de là, à quelques kilomètres de Plombières... Fougerolles, lieu de naissance et d'implantation de la Distillerie Lemerrier Frères !

Au 19^{ème} siècle, alors que l'Absinthe fait la richesse de nombreuses Distilleries - dont Lemerrier- elle est accusée de tous les maux de la société et fait l'objet de vifs débats, pour enfin être interdite en 1915 sous la pression du puissant lobby viticole et au nom de la lutte contre l'alcoolisme.

De nombreux substituts essayèrent de prendre la place de l'Absinthe et ce fut finalement une simple modification de sa recette qui permit au Pastis de voir le jour en 1923... c'est ainsi que le Pastis de la Distillerie Lemerrier fut commercialisé !



.....

Subtilement parfumé,
le Pastis 1811
est unique par
sa fraîcheur
et sa douceur.



Pastis 1811

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Pastis 1811 est un véritable Pastis traditionnel obtenu par macération et distillation (sous température contrôlée) de diverses graines et plantes sélectionnées rigoureusement (absinthe, armoise, gentiane, réglisse, anis étoilé...).

Vieillessement minimum de 9 mois des distillats, dans des bonbonnes au grenier puis assemblage.

- Nez : note douce de réglisse, harmonie des parfums, aucune agressivité.
- Bouche : en 3 temps - note anisée, note herbacée/florale, note de réglisse, sensation très harmonieuse en bouche tout en élégance et en subtilité.

50 CL - 1 L - 45% vol.





Pierre Boueri

Mixologiste Professionnel

Connu dans l'univers de la mixologie depuis plus de 25 ans, Pierre Boueri est un incontournable de ce milieu.

Formateur pour le groupe George V, Barrière, Club Med, Pernod Ricard... manager de prestigieux bars à Miami et New-York, ou encore Chef Barman pour le groupe Disney à Paris et à Orlando...

Sa facilité créatrice et sa passion lui ont ouvert les portes des plus beaux établissements, dans le monde entier.

C'EST DANS
LES ANNÉES 2000
QUE CET AVENTURIER
DES COCKTAILS CROISE
LA ROUTE DES
GRANDES DISTILLERIES
PEUREUX...

Un challenge l'intéresse, et non des moindres : comment faire redécouvrir les Eaux-de-Vie et Crèmes & Liqueurs de fruits, à travers des cocktails tendances ?

Après avoir imposé Griottines® dans l'univers du bar, il crée toutes les cartes cocktails du groupe Peureux et écrit les célèbres recettes cocktails Miss Massenez.

Le début d'une belle aventure, qui s'écrit au fil des jours et des innovations du groupe des Distilleries Peureux dont fait partie la Distillerie Lemerrier Frères.

Pastis 1811

Dans un verre à pastis rempli de glaçons, verser :

- 2 cl de **Pastis 1811**
- 10 à 14 cl d'eau

Et déguster !



Mojito 1811

Dans un verre, piler quelques feuilles de menthe fraîche et des rondelles de citron vert. Ajouter les glaçons puis verser :

- 3 cl de **Pastis 1811**

Compléter de limonade.



Napoleon's 1811

Dans un verre long drink,
déposer les glaçons puis verser :

- 2 cl de **Pastis 1811**
- 2 cl de vermouth blanc
- 12 cl de jus d'ananas



Apple Green 1811

Dans un verre long drink, piler quelques lamelles de
concombre, déposer les glaçons puis verser :

- 3 cl de **Pastis 1811**
- 12 cl de jus de pomme



Sunny Gin 1811

Dans un verre long drink,
déposer les glaçons puis verser :

- 2 cl de **Pastis 1811**
- 2 cl de Pvrple Gin®

Compléter de tonic.
Décorer avec des rondelles
de citron



Colonel 1811

Dans une coupe, déposer 3 boules de sorbet
citron puis arroser de 2 cl de **Pastis 1811**.



Depuis 1844
LEMERCIER
Frères



70220 Fougerolles
lemercier.com



DRINK RESPONSIBLY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Papier issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.