

DE NOUVELLES SAVEURS À L'INTERNATIONAL

Le cabinet XTC décrypte pour Rayon Boissons les tendances observées partout dans le monde sur les liqueurs au cours des deux dernières années. Si ce marché innove désormais peu en France, il reste bouillonnant au plan international.

LA GASTRONOMIE

Élaborer des liqueurs qui plaisent, ce n'est pas de la tarte! Quoi que... L'un des acteurs incontournables de la catégorie, Baileys, propose aux États-Unis et en édition limitée une déclinaison au goût de tarte à la citrouille. Ce « pumpkin pie » incarne un dessert américain associé aux fêtes de fin d'année et notamment à Thanksgiving. Pas très loin des États-Unis, Radouga Distilleries au Canada possède des recettes inspirées par les tartes aux pommes ou aux myrtilles. Plus largement, la gourmandise reste un créneau porteur. Au Royaume-Uni, l'une des dernières MDD de Tesco sur les alcools est une liqueur de whisky avec une crème au caramel salé. Toujours

sur le segment des textures comparables à Baileys, le groupe Sazerac possède une référence à la crème du Vermont, au goût de pain d'épice et doté d'un arôme naturel de vanille. Quand l'industriel belge Lenoir a imaginé deux formules à la noisette sur des bases de vodka ou de gin. Autre travail original : celui mené par Stavros en Grèce autour de la caroube, un fruit originaire des pays chauds et dont la graine est assez comparable à la fève de cacao. Sous sa signature Parpis, cet opérateur en a extrait une liqueur à 17° à la robe sombre. Cet univers gastronomique peut se combiner avec la réalisation de plats sucrés ou salés. Jack Daniel's

JACK DANIEL'S POSSEDE UNE REFERENCE PROCHE DES SAUCES ET CONDIMENTS

lance ainsi en coopération avec Baxters Food Group un glaçage au whisky au miel, idéal pour relever la saveur des viandes cuites au barbecue. Une innovation presque plus proche du rayon des condiments que de celui des spiritueux...

LES LÉGUMES

Difficile pour les fabricants de se renouveler au niveau des parfums. Dès lors, pourquoi ne pas se pencher sur les légumes? En Italie, Aureli propose une recette à base de carotte. Ce produit naturel, avec un goût caractéristique, se veut riche en bêta-carotène et en sels minéraux. Au Royaume-Uni, la société The Sweet Potato Spirit Company s'intéresse de près à la patate douce. Elle associe ainsi ce légume exotique à quatre autres saveurs pour obtenir une gamme de liqueurs de patate douce à la pomme d'amour, à la framboise, à l'orange et au rhum épicé.

LES ÉPICES

Aux États-Unis, Greenbar Craft Distillery propose sous sa marque Bar Keep une référence aux épices asiatiques au sein d'une gamme réalisée en coopération avec des barmans et qui compte par ailleurs les parfums lavande, fenouil et pomme. En Pologne, Polmos Lancut laisse de son côté macérer des clous de girofle, des noix et des oranges dans sa recette pas forcément consensuelle. Tandis qu'au Royaume-Uni, Spirited Drinks détient une liqueur de vodka infusée aux piments qui macèrent directement dans la bouteille. Avis aux amateurs!

J.L.L. AVEC XAVIER PILLOY (XTC) ©DR

QUATRE NOUVEAUTÉS À LA LOUPE

XTC
world innovation

1

LA GOURMANDISE DU LEADER

► L'automne dernier, Baileys a diffusé aux États-Unis et en édition limitée, une recette au goût de tarte à la citrouille. Cette version à 17° possède une étiquette adaptée à la saison avec ses feuilles rouges et dorées tourbillonnantes.



2

LA CAROUBE COMME ALTERNATIVE

► Les Grecs ne produisent pas de café ni de cacao mais ils ont des idées. La société Stavros utilise la caroube qui possède des notes proches du chocolat. Sa liqueur à 17° arbore une couleur noire proche de l'encre.



3

LES VERTUS DE LA CAROTTE

► Un produit naturel contenant 75% de jus de carotte, source de bêta-carotène, par ailleurs riche en vitamines, sels minéraux et antioxydants. De quoi oublier que Mama Carrot, de l'italien Aureli, est un alcool titrant 20°!



4

CHAUD DEVANT

► Le plein de sensations fortes. Voilà ce que propose Spirited Drinks au Royaume-Uni sous sa marque Ruby Blue. Il s'agit d'une liqueur infusée aux piments. La robe rouge de cette formule à 17° annonce d'ailleurs la couleur.

