

IDÉE COCKTAIL

Le Cirk



Dans un verre à vin, verser :
6 cl de liqueur **Schrik**® et 9 cl de cidre doux.

IDÉE COCKTAIL

Summer Schrik®



Dans un grand verre à vin,
déposer les glaçons
puis verser :
2 cl de liqueur **Schrik**®.
4 cl de rosé et 6 cl d'eau
gazeuse de Velleminfroy.

....mais aussi en cuisine : nappage d'un sorbet ou crème glacée, salade fruits, crème pâtissière, ganache, etc...



Syndicat de Défense
et de Promotion du Kirsch de Fougerolles
kirschdefougerolles.com

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



HISTOIRE DU *Schrik*[®]

SCHRIK[®], le produit d'une filière qui se remue !

Né de la volonté du Syndicat de défense et de promotion du Kirsch de Fougerolles, SCHRIK[®] peut être considéré comme le porte-drapeau du renouveau de l'AOC.

A l'occasion des 10 ans de la reconnaissance en AOC, le lancement d'un nouveau produit s'est imposé à tous, afin de conquérir de nouvelles papilles. SCHRIK[®] est le vaisseau amiral de cette découverte.

Pourquoi SCHRIK[®] ?

Tant le mot que sa composition sont des mystères à percer. Produit léger, aromatique, facile à aborder et à marier, SCHRIK[®] se permet de rester énigmatique.

Tout est parti des ateliers de dégustations lors desquels le Kirsch AOC était vaporisé sur des tartines de Chique (fromage blanc local), consommation tout à fait traditionnelle du Kirsch dans les Vosges Saônoises.

Ce terme Chique enraciné dans la culture même de la consommation du Kirsch était également très intéressant pour la recherche de la marque de ce nouveau spiritueux.

Ainsi, au cours de réunions de travail particulièrement productives, le mélange des lettres et des univers formant Chique, Chic et Kirsch donna naissance à SCHRIK[®].

Et cerise sur le fromage... c'est l'anagramme parfait de KIRSCH !

Excellence

Inutile de présenter la perfection du Kirsch de Fougerolles AOC.

Tous les membres de la commission SCHRIK[®] au sein du syndicat ont donc comme responsabilité d'innover tout en maintenant ce niveau de qualité organoleptique.

Rigueur et diversité

Un cahier des charges strict a été rédigé par la commission afin de protéger cette nouvelle spécialité permettant à chacun des acteurs de l'élaborer avec son propre savoir-faire, tout comme l'AOC Kirsch de Fougerolles a son propre cahier des charges et toute sa diversité dans l'expression de ses bouilleurs et distillateurs.

IDÉE COCKTAIL *Le Débardeur*



Dans un verre à cocktail, déposer les glaçons et verser :
6 cl de liqueur **Schrik**[®] et 6 cl de tonic amer (Schweppes[®]
Agrumes)

LES PRODUCTEUR *de Schrik*[®]



Distillerie DEVOILLE
9 rue Moines Hauts – 70220 Fougerolles
03 84 49 10 66
www.devoille.com
contact@devoille.com



Jacques DAVAL
Croslières – 70220 Fougerolles
03 84 49 52 12
flo.richard@hotmail.fr



L'Institut Griottines[®]
Grandes Distilleries PEUREUX
43 avenue Claude Peureux
70220 Fougerolles
03 84 49 63 47
www.distilleriespeureux.com
contact@peureux.com



GAEC TISSERAND
Blanzey – 70220 Fougerolles
kirsch-tisserand-fougerolles.com
03 84 49 10 17
tisserand70220@gmail.com



Olivier CHOLLEY
Croslières
70220 Fougerolles
03 84 49 53 84
olivier-cholley@orange.fr



Gérard SIMONIN
313 bis le Prédurupt
70220 Fougerolles
06 80 28 67 31
gerard.simonin70@orange.fr

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