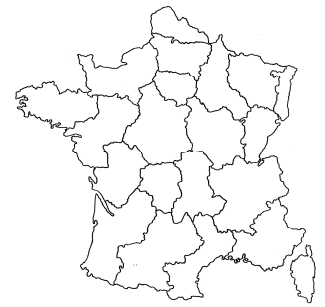


Grand Marnier
Cordon jaune, Cordon Rouge, Cuvée du centenaire,
Cuvée du Cent cinquantaire



Liqueur	40 %	
Triple Sec		

■ **Site internet :**

<http://fr.grand-marnier.com/>

■ **Les différentes cuvées :**

Le Cordon jaune : Créé en 1878 sous le nom de Curaçao Marnier, c'est un assemblage d'alcool avec l'arôme d'orange amère, d'orange douce et d'autres ingrédients parfumés.

Le cordon rouge : Créé en 1880 par Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle, il est composé de parfum d'orange exotique et de Cognac. Il vieillit plusieurs mois en foudres de chêne.

La cuvée du centenaire : Élaborée en 1927 par Louis-Alexandre Marnier Lapostolle à l'occasion du 100ème anniversaire de la Maison, elle fut servie pour la 1ère fois lors d'une réception donnée à la Villa des Cèdres, située sur la Côte d'Azur. L'alliance harmonieuse de l'orange amère exotique et de cognacs jusqu'à 25 ans d'âge issus de Petite et Grande Champagne, donne à cette Cuvée une finesse remarquable. Il mûrit au minimum pendant un an en fût de chêne.

La cuvée du cent cinquantaire : Pour célébrer les 150 ans de la Maison, le Président de la Société, Jacques Marnier Lapostolle créa, en 1977, la Cuvée du Cent Cinquantaire. Longtemps réservée exclusivement à la famille et à son entourage, cette Cuvée exceptionnelle est, aujourd'hui, disponible en quantités limitées. La Cuvée du Cent Cinquantaire marie l'orange exotique Citrus bigaradia aux meilleurs crus de cognacs issus de Grande Champagne dont certains atteignent 50 ans d'âge. Maturation d'un minimum de trois ans en foudres de chêne

Grand Marnier Cuvée Alexandre : Créée en l'honneur de Louis Alexandre Marnier Lapostolle en 1998. Rencontre originale et affirmée de l'orange exotique et d'une sélection de cognacs fins de grand caractère, cette recette est inspirée d'un rituel que Louis-Alexandre affectionnait tout particulièrement : ajouter un trait de cognac supplémentaire dans sa liqueur Grand Marnier. Cela lui apporte un goût plus intense et moins sucré que les autres cuvées.

■ **Principe de Fabrication :** La recette reste un secret. Assemblage de cognac (5 ans en cave au minimum) et d'une variété d'orange provenant d'Haïti (Citrus Bigaradia). Il est mis en bouteille à Aubevoye en Normandie.

■ **Le vieillissement :** Varie suivant la cuvée.

■ **Prix Moyen :** de 15 € pour un cordon jaune ou 24 € pour un cordon rouge à 140 € pour une cuvée du cent cinquantaire

■ **Utilisation en restaurant :** Flambage, seul ou en cocktail.

■ **Méthode de service :** Dès le début de la mode des cocktails, dans les années 1930, aux Etats-Unis, Grand Marnier rentre dans la composition de cocktails. Il peut se boire sec ou sur glace dans un verre à digestif.

Red Lion Shaker - V.A.C.	Cosmopolitan Shaker - V.A.C.
3 cl de gin - 2,5 cl jus orange 1 cl grand Marnier 0,5 jus citron	1 cl jus citron - 1 cl grand Marnier 2 cl jus Cranberry - 3 cl vodka 1 zeste citron vert
Concours de barmen à Londres en 1933, Arthur A. Tarling l'emporte avec le Red Lion.	Inventé au début des années 90, le Cosmopolitan s'est imposé très vite comme un classique, grâce à son succès auprès du public féminin. La star Madonna contribue à le populariser dans les soirées.

■ **Observations :** La bouteille créée par Louis-Alexandre Marnier Lapostolle en 1880 est inspirée de la forme de l'alambic cognaçais. Le cachet de cire, le ruban rouge et l'étiquette ivoire avec ses lettres gothiques n'ont pratiquement pas changé depuis 150 ans.

■ **Historique du produit :** L'histoire commence en 1827

lorsque Jean-Baptiste Lapostolle fonde une distillerie produisant des liqueurs de fruits, à Neauphle-le-Château, près de Versailles. En 1876, sa petite fille épouse Louis-Alexandre Marnier, le fils d'une famille de négociants en vins de la région de Sancerre, créant ainsi la famille Marnier Lapostolle. Le premier nom donné à la liqueur fut "Curaçao Marnier". Mais lorsque le célèbre hôtelier César Ritz goûta sa création, il fut si impressionné qu'il suggéra un nouveau nom : "Grand Marnier". "Un grand nom pour une grande liqueur" aurait-il dit, ignorant la tendance minimaliste en vogue à Paris au début du siècle qui consistait à tout appeler "petit" (le petit journal, le petit café, le petit palais...). En 1880, Louis-Alexandre Marnier Lapostolle eut l'idée audacieuse d'associer le cognac à une variété rare d'oranges venue des Caraïbes : l'orange Citrus bigaradia. A cette époque, l'orange était un fruit rare et luxueux, dégusté uniquement lors des grandes occasions, comme Noël. Avec le soutien de César Ritz, la liqueur fut bientôt proposée aux clients de l'hôtel du Ritz à la fin de chaque repas, comme un symbole de luxe et de raffinement.

Dès le début du 20ème siècle, la liqueur reçut de nombreuses médailles lors de compétitions nationales et internationales (Expositions Universelles de Chicago en 1893, de Paris en 1900...). Louis-Alexandre Marnier Lapostolle fit découvrir sa liqueur à une clientèle riche et internationale. L'empereur d'Autriche François-Joseph aurait même commandé 12 caisses de Grand Marnier après avoir dégusté la liqueur au grand hôtel de Monte Carlo. Dans les années 1900, le chef Escoffier, père de la cuisine moderne, rendit la crêpe Suzette et le soufflé au Grand Marnier célèbres dans le monde entier. Ces desserts, qui furent appréciés par le prince de Galles, grand amateur de la liqueur, sont toujours considérés comme des classiques de la cuisine française.

C'est au cœur de la région de Cognac, dans le Château de Bourg-Charente, que commence la longue élaboration des produits Marnier-Lapostolle. Acquis en 1921 par Louis-Alexandre Marnier Lapostolle, il est, depuis, le lieu de la sélection, du vieillissement et de l'assemblage des cognacs qui seront utilisés pour son élaboration. La Société des Produits Marnier-Lapostolle est le 5ème acheteur de cognac au monde et s'approvisionne auprès de 200 bouilleurs de crus de la région. Le site de conditionnement d'Aubevoye, en Normandie, a été créé en 1975 pour répondre à une croissance importante de la demande. Chaque semaine, la distillerie livre à Aubevoye plus de 200 000 litres de liqueurs pour embouteillage. C'est là que se déroule l'une des ultimes finitions : la mise en place du fameux ruban rouge moiré et du sceau en cire, garants de la spécificité.

Depuis 25 ans, Grand Marnier est la liqueur française la plus exportée de France. Elle est présente dans plus de 150 pays dans le monde et une bouteille de Grand Marnier est vendue toutes les 2 secondes dans le monde. Plus de 150 ans et 6 générations après sa création, la société est toujours dirigée et contrôlée par la famille fondatrice, les Marnier Lapostolle.

