



## Absinthe La Clandestine

De production artisanale, La Clandestine provient du lieu de naissance de l'absinthe – Couvet.

La Clandestine est une absinthe faite en s'inspirant d'une recette datant avant la deuxième guerre mondiale (1935). Elle fût dédiée à la créatrice de l'époque, Charlotte. Cette absinthe est fabriquée à Couvet, en Suisse, la ville où l'absinthe a été créée en 1769. La recette de la Clandestine vient d'une femme de Couvet qui produisait de l'absinthe pour sa famille et ses amis. C'était le temps où l'absinthe était interdite dans toute l'Europe et malgré cela elle la produisait clandestinement et la vendait sur le marché noir.

Aujourd'hui les spécialistes (the Wormwood society...) considère la Clandestine comme étant la meilleure absinthe Européenne vendue en Amérique du Nord. Elle est un breuvage rafraîchissant avec un goût d'anise. C'est un alcool produit en distillant un ensemble d'herbes : armoise, anis étoilé, fenouil, hyssop, meliisa, menthe poivrée et d'autres herbes.

La Clandestine n'a aucun colorant ajouté. La Clandestine est transparente et – louche - devient opaque lorsqu'on ajoute de l'eau, elle devient blanche.

L'idée que absinthe créer des hallucinations est seulement un mythe et n'est pas basé sur des faits.

Médaille d'or -en 2006 elle a gagné la récompense d'Absinthe D'OR en Suisse au concours national des spiritueux. En 2005, 2006, 2007 et 2008 La Clandestine Recette Marianne (une version légèrement différente distillée uniquement pour la France) a gagné la Cuillère d'Or l'équivalent des Oscars de l'Absinthe.

Comment la servir: pour 1 part absinthe Clandestine ajouter 2 ou 3 parts d'eau glacée. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre car elle n'a pas d'amertume comme certaines autres absinthes.

Variation avec lime : 50 ml de Clandestine, 25 ml eau glacé, 5 tranches des limes, 1 c. à thé de sucre. Remplissez le verre avec la glace concassée et mélanger.

53% alcool par volume

Code SAQ – 11157214

Prix : 102.50 \$

---

Représenté par Groupe GSM – 450-629-1876 – groupe.gsm.2013@gmail.com