

LA-VINOTHEQUE

BITTER DES DIABLERETS

DESCRIPTION

ICONIQUE ET INTEMPOREL, VOTRE BITTER FAVORI EST HABILLÉ D'UN NOUVEAU FLACON, INSPIRÉ DE L'ORIGINAL DE 1876.

LE GOÛT ET LA RECETTE RESTENT INCHANGÉS, MAIS LE MYSTÈRE RESTE ENTIER.

Produit local et seul apéritif national d'origine romande, le Bitter des Diablerets prend sa source à Aigle en 1876 avec François Leyvraz. La recette de la boisson lui aurait été donnée par un mystérieux voyageur hollandais... Ou était-ce le Diable ? Fraîcheur des plantes naturelles des Alpes, touches sucrées et saveurs amères, on apprécie autrefois les vertus digestives et curatives du Bitter des Diablerets.

Boisson célèbre dans les stations de ski, le Bitter des Diablerets s'est offert ces dernières années une nouvelle jeunesse avec le retour en grâce des bitters.

DÉGUSTATION

LE BITTER DES DIABLERETS SE BOIT SEC, « ON THE ROCKS » OU AVEC DE L'EAU MINÉRALE. IL A ÉGALEMENT LE MALIN POUVOIR DE S'ALLIER À DES SODAS POUR DONNER DES MÉLANGES GUSTATIFS ORIGINAUX.

C'est d'ailleurs en 1980, avec l'avènement du freestyle dans les sports de glisse, que le monde du snowboard s'empare du Bitter des Diablerets et compose un cocktail baptisé « Surf », aujourd'hui à la carte de nombreux établissements.



www.la-vinotheque.ch