

Les acers et acerums du Québec

*Une façon inédite et distinctive
de boire québécois*



Les acers et acerums mettent
en lumière le savoir-faire,
la richesse et la créativité du
domaine acéricole québécois.

Pour célébrer les alcools
et les artisans d'ici, on a ajouté
une petite touche québécoise
aux cocktails traditionnels.

Belles découvertes et...
bonnes dégustations !

L'acer est un vin d'érable dont la teneur en alcool est obtenue exclusivement par la fermentation de l'eau d'érable concentrée ou du sirop d'érable dilué. Ce procédé donne des alcools secs (non sucrés), demi-secs, doux ou liquoreux, qui peuvent être tranquilles (sans bulles) ou effervescents.

ALC. / VOL : 17 % à 22 %

L'acerum est un spiritueux dont la teneur en alcool est obtenue exclusivement par la distillation dans un alambic d'un vin fermenté d'érable. Il peut être vieilli en fût ou non.

ALC. / VOL : plus de 35 %



**Producteurs
et productrices
acéricoles du Québec**



Tout nu sur la plage à l'érable

Plus québ qu'un
Sex on the beach

INGRÉDIENTS

1 ½ oz d'acerum blanc

½ oz de liqueur de pêche

2 oz de jus d'orange frais

1 ½ oz de jus de canneberge pur

1 rondelle d'orange (pour décorer)

1 cerise au marasquin (pour décorer)

PRÉPARATION

Dans un verre de style highball, verser l'acerum, la liqueur de pêche et le jus d'orange.

Remplir de glaçons et remuer à la cuillère jusqu'à ce que le verre vous glace les doigts.

Verser doucement le jus de canneberge.

Décorer de la rondelle d'orange et de la cerise.





Belle Annie à l'érable

Plus québécois qu'un Bellini

INGRÉDIENTS

4 oz d'acer mousseux, froid

2 oz de purée de pêche
ou de nectar de pêche

2 c. à thé de sirop d'érable
(de préférence ambré pour
son goût riche)

1 quartier de pêche
(pour décorer)

PRÉPARATION

Verser l'acer mousseux
dans une coupe préalablement
refroidie.

Verser doucement la purée
de pêche ou le nectar de
pêche et le sirop d'érable.

Remuer légèrement
à la cuillère.

Décorer du quartier de pêche.

Mon Gino à l'érable

Plus québ
qu'un Mojito

INGRÉDIENTS

Feuilles de menthe

1 ½ oz d'acerum blanc ou brun

1 c. à soupe de sirop d'érable
(de préférence ambré pour
son goût riche)

2/3 oz de jus de lime frais

2 oz d'eau pétillante

1 bouquet de menthe fraîche
et 1 rondelle de lime (pour décorer)

PRÉPARATION

Taper les feuilles de menthe au creux
de la main, puis les déposer au fond
d'un verre.

Ajouter l'acerum, le sirop d'érable et le jus de lime.

Remplir de glaçons un verre de style highball
et remuer à la cuillère jusqu'à ce que le verre
vous glace les doigts.

Allonger avec de l'eau pétillante.

Décorer du bouquet de menthe fraîche
et de la rondelle de lime.



Mimozôh à l'érable

Plus québ qu'un Mimosa

INGRÉDIENTS

2½ oz de jus d'orange frais

2½ oz d'acer mousseux, froid

1 tranche d'orange
(pour décorer)

PRÉPARATION

Presser une orange pour obtenir du jus frais.

Verser l'acer mousseux dans une flûte à champagne préalablement refroidie.

Verser doucement le jus d'orange.

Décorer de la tranche d'orange.





Québec Libre à l'érable

*Plus québ
qu'un Cuba Libre*

INGRÉDIENTS

1 ½ oz d'acerum blanc ou brun

½ oz de jus de lime frais

3 oz de cola

1 rondelle de lime (pour décorer)

PRÉPARATION

Dans un verre, verser l'acerum et le jus de lime.

Remplir de glaçons et remuer à la cuillère
jusqu'à ce que le verre vous glace les doigts.

Allonger avec le cola.

Décorer de la rondelle de lime.



**Cet été, partez à la
rencontre des producteurs
d'acer et d'acerum !**

*Trouvez un passionné près
de chez vous sur Érable d'ici.*



erabledici.ca