

RHUM
MADE IN FRANCE
VIEUX
36
MIRANILLE MATURATION
ABSOLUE CONFIDENCE



Edition 2017

SPIRITUEUX ET GOURMANDISES
D'EXCEPTION FRANCAISE

FLAVORS OF VICTORIES...
DE PILOTE AUTOMOBILE À CRÉATEURS DE PLAISIRS.



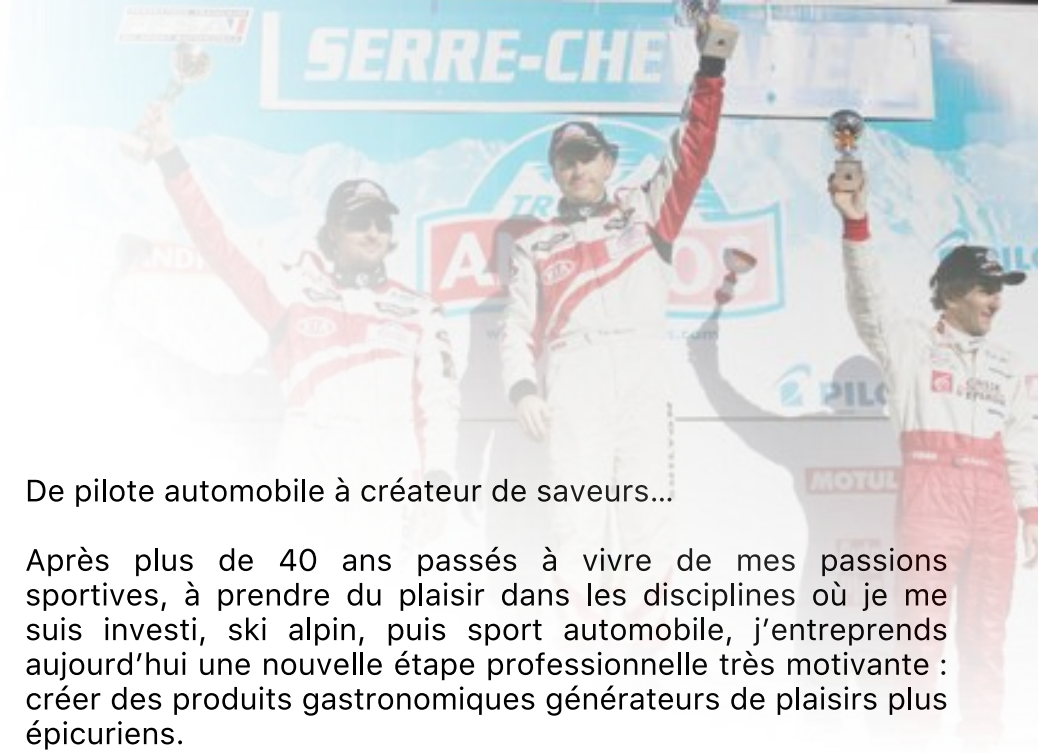
MIRANILLE
L'ACCORD MICHET MIRANILLE MIRANILLE



Trophée ANDROS 2006 : SERRE CHEVALIER

2ème Yvan Muller (4 fois Champion du Monde WTCC) - 1er Paul BOURION - 3ème Alain PROST (4 fois Champion du Monde F1)

Paul BOURION - Créateur et Producteur - Miranille gamme de spiritueux Premium de Lorraine



De pilote automobile à créateur de saveurs...

Après plus de 40 ans passés à vivre de mes passions sportives, à prendre du plaisir dans les disciplines où je me suis investi, ski alpin, puis sport automobile, j'entreprends aujourd'hui une nouvelle étape professionnelle très motivante : créer des produits gastronomiques générateurs de plaisirs plus épicuriens.

En tant que gourmand frustré par des années de régimes et autres contraintes alimentaires, je m'épanouis pleinement dans la recherche constante d'association entre le terroir lorrain et une touche de modernité nécessaire à sortir celui-ci des conventions habituelles.

Le respect de la qualité des ingrédients de nos produits est notre règle d'or et l'innovation notre seconde nature. Un héritage de la compétition automobile certainement.

Chaque rencontre avec des chefs ou des barmen passionnés donnent naissance à des réflexions en vue de la création d'un nouveau spiritueux gourmand.

Les prix d'innovation enlevés par nos boissons dès les premières années me conforte dans mes choix et j'espère qu'ils vous séduiront aussi...

Paul Bourion

MIRANILLE

L'ACCORD SECRET MIRABELLE & VANILLE



MIRANILLE Classique

Travaillée avec 10 gousses de Vanille Bourbon par bouteille de 70 cl, afin de lui apporter cette douceur.

MIRANILLE se positionne à mi-chemin entre une eau de vie et une liqueur habituelle.

La seconde particularité de la MIRANILLE réside dans sa faculté à pouvoir changer de goût et de caractère en fonction de sa température de dégustation.

Notre savoir faire nous a permis de bien séparer les deux arômes et les deux caractères. Possibilité de passer d'une boisson plutôt ronde, sucrée et vanillée, à un alcool viril, bien plus sec et très « mirabelle », celà, juste en changeant sa température de dégustation (température ambiante entre 16° et 22° ou température du frigidaire, jusqu'à la frapper au congélateur).

80% des hommes l'aiment frappée, 80% des femmes l'apprécient à température ambiante.

Conseils Dégustation

MIRANILLE peut ainsi être dégustée à loisir, en tant que digestif, qu'apéritif, comme base de cocktails, mais également en cuisine.

Tempérée, fraîche ou frappée, elle se pliera aux palais de chacun.

MIRANILLE CLASSIQUE

Liqueur Premium de
Mirabelle et de Vanille Bourbon
35,3% - 20-35-70-100 cl

MIRANILLE Xtrem

Née de la discussion avec Michel Roth (Chef français très réputé officiant au RITZ Paris durant de nombreuses années, Bocuse d'Or, MOF...) qui souhaitait une version moins sucrée de la Miranille afin de travailler une langoustine.

Miranille Xtrem se positionne quand la Miranille Classique s'arrête (sortie de congélateur).

Miranille Xtrem est plus alcoolisée et moins sucrée que la version initiale.

Un esprit « eau de vie vieillie » pour connaisseurs et cuisiniers.

Récompenses Classique et Xtrem

Elu Vosges Terroir 2013 et 2015 avec le Tableau d'Honneur.

Finaliste du Prix de l'Innovation de la CCI des Vosges 2013.

Sélectionnée au SIAL INNOVATION CHINA 2014.

Vainqueur du Concours « Boisson » au Festival du Bon et du Goût Reims 2016 (Jury présidé par Arnaud Lallement « L'Assiette Champenoise à Reims » 3 étoiles Michelin)

MIRANILLE Xtrem
Liqueur Premium de
Mirabelle et de Vanille
Bourbon

40,5% - 20-35-70-100 cl



MIRANILLE
L'ACCORD SECRET MIRABELLE & VANILLE

MIRANITO

C'est la recette mythique du Mojito, revisitée par Etienne Descoings. Barman de renommée mondiale, officiant notamment au Festival du Film de Cannes. La Miranille y remplace le Rhum et une pointe de verveine vient rehausser le cocktail pour apporter un supplément de fraîcheur en bouche, sans devoir aller loin dans la sensation mentholée.

Un cocktail tout prêt est souvent terne, plat, assez décevant, dans l'imaginaire du public. A contrario, MIRANITO est une boisson dans laquelle tous les arômes sont bien présents, explosifs en bouche.

Chaque gorgée réserve une surprise, la mise en avant de l'un ou de l'autre des goûts.

MIRANITO combine élégamment complexité aromatique, tonalités sucrées et acidulées, mais aussi une pointe d'amertume, ce qui le rend surprenant et innovant.

Récompenses

Lauréat INOVAL 2014

Prix des consommateurs

Conseils Dégustation

Conçu pour être bu très frais avec des glaçons dans un verre « piscine » à l'apéritif.

Ou, très frais sans glace pour accompagner vos desserts. Fondant chocolat, crêpe, tarte mirabelles, bûche de Noël...

12,2% - 75 cl



MIRANITO



MIRANILLE

L'ACCORD SECRET MIRABELLE & VANILLE



MIRANILLE CHAOS

Dans notre volonté de réduire la sensation sucrée de la MIRANILLE Classique, nous avons cherché un ingrédient supplémentaire pour contre-balancer la sensation sucrée, sans modifier ni la douceur, ni le taux d'alcool.

L'idée d'utiliser de la fève de cacao torréfiée, produite par un chocolatier français en équateur, nous est apparue comme une belle piste.

Le résultat est surprenant. Lors d'une dégustation à l'aveugle, plus de 54% des participants ont cru déguster un Rhum Vieux sucré, grâce à la longue persévérance de saveurs boisées en fin de bouche.

MIRANILLE CHAOS est un alcool complexe mais accessible à tous, idéal à partager entre amis en toute sérénité.

Récompenses

Elu Vosges Terroir 2015 avec le Tableau d'Honneur.

Conseils Dégustation

A l'apéritif, à servir tempéré avec deux gros glaçons dans un grand verre à cognac par exemple.

En digestif, tempéré ou légèrement refroidi, pour refaire le monde entre amis...

MIRANILLE Chaos

Liqueur Premium de Mirabelle,
Vanille Bourbon et fèves cacao

35,3% - 50 cl

RHUM VIEUX

MIRANILLE MATURATION



RHUM VIEUX MIRANILLE MATURATION

Un Rhum Vieux, puissant, sans sucre ajouté, uniquement adouci par le travail de maturation.

Nous avons rigoureusement sélectionné notre Rhum Vieux pour ses qualités gustatives et pour son vieillissement minimal de 36 mois en fûts de chêne.

Sa maturation par infusion des gousses de vanille Bourbon, préalablement utilisées pour produire la Miranille va développer tous les arômes destinés à apporter rondeur, douceur et sensualité.

Vous pourrez retrouver la Vanille bien sur, mais également la note banane, recherché par bon nombre d'amateurs, sans oublier les saveurs boisées caractéristiques des Rhums Vieux et, bien sur, quelques saveurs très subtiles de mirabelle.

Un Rhum plaisir, mûré en Lorraine.

RHUM VIEUX
Miranille
Maturation

43% - 70 cl

Rhum distillé en Guadeloupe.

RHUM VIEUX MIRANILLE MATURATION

Une série limitée,
uniquement proposée en
carafes.

Destiné aux amateurs de
spiritueux d'exception,
de rareté, de puissance
aromatique et de
longueur en bouche.

Les premières
dégustations et ventes
au grand public et aux
professionnels ont
démontré que les
amateurs de Whisky
l'apprécient terriblement
et y retrouvent certaines
notes.

Un rhum exclusif
développé avec soin en
Lorraine.

RHUM VIEUX
Miranille Maturation
Carafe 57% - 70 cl

Rhum distillé en Guadeloupe.



RHUM VIEUX MIRANILLE MATURATION



Marie-Claire Restoux & David Gasset



PREFACE DE MICHEL ROTH

J'ai croisé la route de Paul Bourion dans ma région natale à Metz où, invité à une manifestation de promotion; j'ai goûté à « Miranille », un élixir qu'il venait de créer et qu'il n'avait pas encore décidé de commercialiser.

Le produit m'a surpris par son originalité et sa qualité.

« Bon sang ne saurait mentir » me suis-je souvenu. Cette liqueur faite essentiellement de Mirabelle, sang emblématique du terroir lorrain se devait d'être bonne.

Etonnant par contre est son créateur. On pouvait s'attendre à trouver dans une telle activité, un paysan, un arboriculteur ou encore un bouilleur de cru.

Rien de cela, c'est un ex sportif de haut niveau, pilote automobile. Sacré virage mais, la démarche est sérieuse, authentique et, elle a du succès. Sur internet on peut constater que sa Miranille a conquis nombre de tables et de boutiques à travers toute la France en quelques années.

Avec ce livre, il continue à creuser son sillon sur la même thématique ; des produits de terroir alliés, accommodés d'une façon inédite et originale à des saveurs nouvelles.

Avec une quarantaine de Restaurateurs et autres métiers de bouche il nous fait découvrir dans ce livre, des recettes et des plats surprenants ; de quoi ravir les gourmands.

Avec eux, grâce aux auteurs de ce livre, je vois avec plaisir que le patrimoine gastronomique de notre belle région Lorraine n'est pas figé. Bien au contraire, il vit, évolue, pour se rapprocher toujours et encore, au plus près de l'excellence !

Michel Roth



Yvan Muller



SPIRITUEUX ET GOURMANDISES D'EXCEPTION FRANCAISE






MIRANILLE
L'ACCORD SECRET MIRABELLE&VANILLE

MIRANILLE
40 Route de Harréville
88350 LIFFOL LE GRAND
Tel + 33 660 14 14 97
E-mail: contact@miranille.com

