

Cocktails normands : Le guide des boissons Made in Normandie

Alimentation



Et si la **Normandie** se dégustait aussi en **cocktail** ?

Derrière chaque bouteille, il y a une histoire, un savoir-faire : whisky élevé sur les terres du bocage, liqueur née dans un palais, sirops de fruits cueillis à la main... Autant d'ingrédients qui réinventent la mixologie à la sauce normande.

À travers des **recettes locales**, audacieuses et 100 % terroir, découvrez comment les **boissons artisanales normandes** s'invitent dans vos verres.

Prêt à shaker des cocktails originaux, stylés et bien de chez nous ? Suivez le guide.

La Normandie : Terre de spiritueux

Le whisky normand

Le **whisky** est obtenu par la distillation de céréales fermentées (orge, blé ou seigle), puis vieilli en fûts de chêne pendant plusieurs années. En Normandie, certains producteurs utilisent des **céréales locales** et des méthodes artisanales pour créer des whiskys au goût marqué par le terroir.

Découvrez les whiskies primés de la [Brasserie Northmaen](#), [Distillerie de la Seine](#), [Distillerie Busnel](#) ou du [Château du Breuil](#), ou encore le whisky bio [Auguste Ricouard](#).

Retrouvez tous **les producteurs de whisky normand** en cliquant [ici](#).

Le gin normand

Le gin est une eau-de-vie obtenue par la distillation d'alcool neutre, aromatisée principalement avec des baies de genièvre. On y ajoute souvent d'autres plantes et épices (coriandre, agrumes, racines...). En Normandie, certains gins se distinguent par des ingrédients botaniques issus du terroir local.

Découvrez le gin primé de [Christian Drouin](#) ou de la distillerie [C'est Nous](#) ou encore le gin bio de [La Ribaude](#).

Retrouvez tous **les producteurs de gin en Normandie** en cliquant [ici](#).

La vodka normande

La vodka est produite par **distillation de céréales ou de pommes de terre**, puis filtrée pour obtenir un alcool pur et neutre. Sa fabrication vise une grande clarté aromatique, ce qui en fait une base idéale pour les cocktails.

Découvrez la vodka normande à base de chou rouge de [ATK Vodka](#).

Retrouvez tous **les producteurs de vodka normande** en cliquant [ici](#).

Le rhum normand

Le rhum est obtenu par la fermentation puis la distillation de la canne à sucre, soit sous forme de jus (rhum agricole), soit de mélasse (rhum traditionnel). Il est ensuite vieilli ou utilisé blanc, selon le style recherché. Ses arômes varient du fruité au boisé selon son origine et son vieillissement.

Découvrez le rhum bio de la distillerie du [Franc-Tireur](#) ou les rhums arrangés de [Terres Normandes](#) ou bien de [Cabrankan](#).

Retrouvez tous **les producteurs de rhum normand** en cliquant [ici](#).

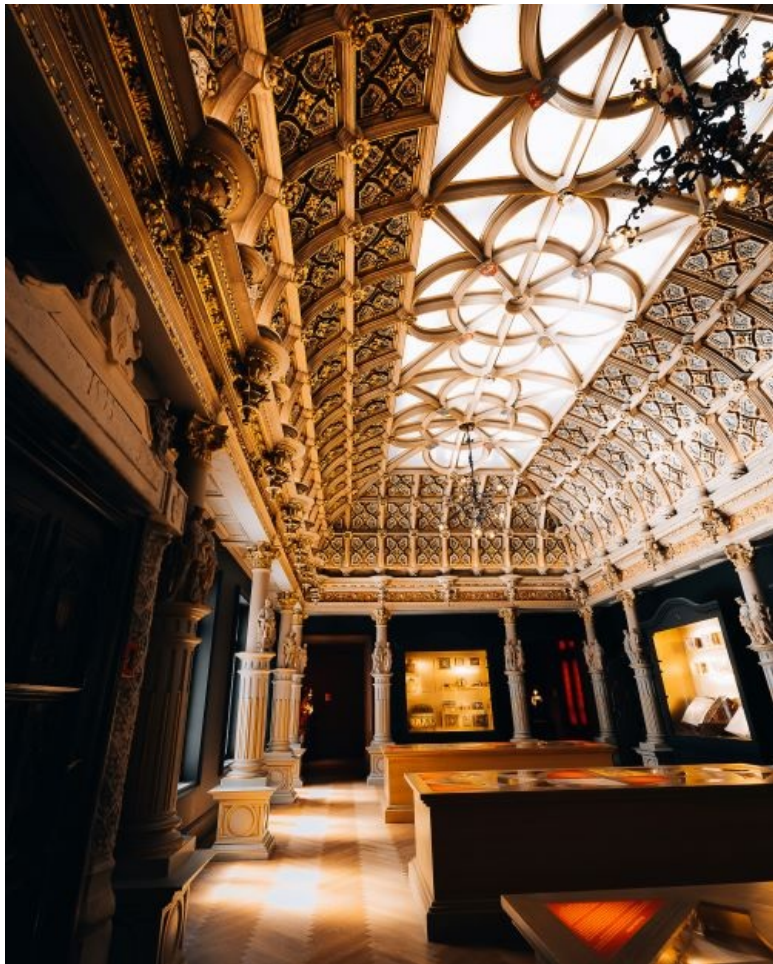
Les alcools normands

Au-delà du whisky, du gin, de la vodka ou du rhum, d'autres alcools trouvent leur place dans les cocktails. En Normandie, **découvrez les producteurs** qui proposent aussi de l'[eau-de-vie](#), du [pommeau](#) ou du [cidre](#), utilisés dans les bars pour créer **des recettes entièrement locales**.

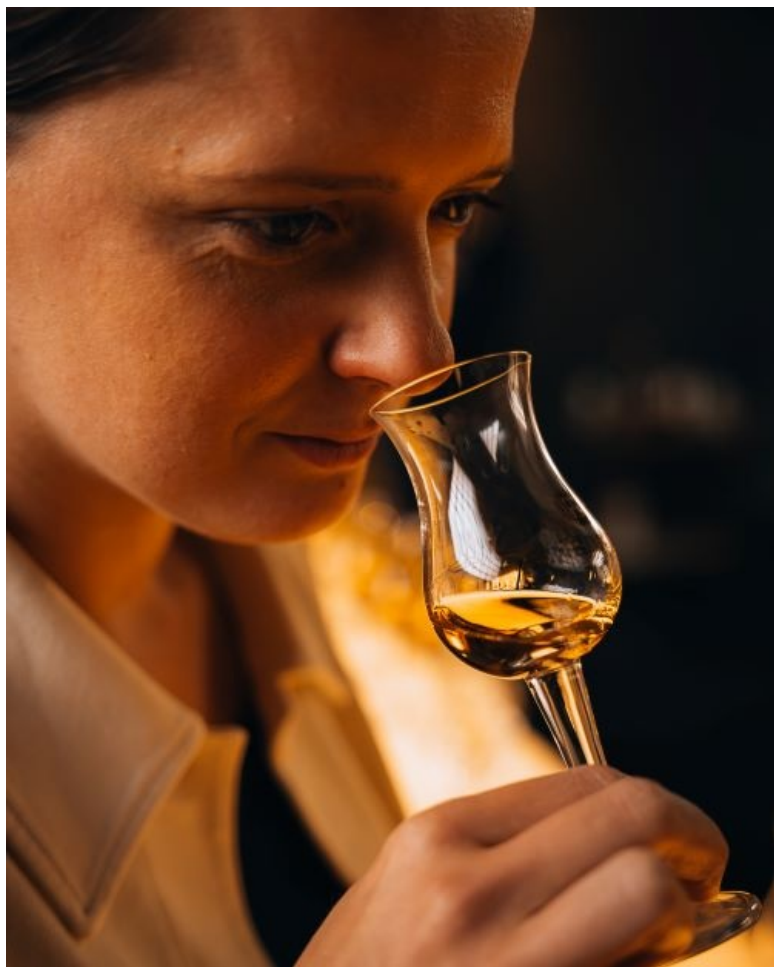
Cocktails normands : l'alcool local comme ingrédient star

La Normandie ne manque pas de caractère, et ses **spiritueux** non plus. **Whisky, gin, vodka, eau-de-vie de fruits, pommeau...** autant de trésors distillés sur nos terres qui inspirent une mixologie audacieuse et résolument locale.

Parmi ces alcools d'exception, impossible de ne pas évoquer l'un des joyaux normands : [la Bénédictine](#). Produite à Fécamp dans un lieu aussi majestueux que mystérieux - **le Palais Bénédictine** - cette liqueur aux 27 plantes et épices séduit les bartenders du monde entier.







La Bénédictine : une liqueur d'exception née en Normandie

Symbole du raffinement normand, **la Bénédictine est une liqueur unique**, élaborée depuis le XIXe siècle à Fécamp, au sein du somptueux Palais Bénédictine. Inspirée d'une ancienne recette attribuée à un moine bénédictin du XVIe siècle, elle a été recréée en 1863 par l'industriel Alexandre Le Grand. Depuis, son succès ne s'est jamais démenti.

Ce qui fait la particularité de la Bénédictine ? Sa composition secrète, qui mêle **27 plantes, épices et écorces** soigneusement sélectionnées. Distillée et vieillie avec précision, elle offre des arômes complexes mêlant notes de miel, de safran, d'agrumes et d'herbes douces.

Plongez au cœur du mythique Palais Bénédictine et découvrez les secrets de cette liqueur légendaire dans notre vidéo

Les cocktails sans alcool normands

Les cocktails normands existent aussi en version sans alcool. **Jus de pommes ou de poires, sirops artisanaux ou boissons pétillantes locales** permettent de créer des mélanges savoureux et rafraîchissants. Ces recettes valorisent le travail des **producteurs normands** et montrent que la créativité ne dépend pas du degré d'alcool.

Les sirops normands

Envie d'un **cocktail sans alcool original et 100 % local** ? **Les sirops normands** sont parfaits pour twister vos apéros !

À base de fruits locaux, de fleurs ou même de plantes sauvages, ces sirops artisanaux apportent une vraie touche de fraîcheur et d'authenticité à vos créations. Ils se mélangent aussi bien avec un cidre, une eau pétillante ou un spiritueux local.

Découvrez les délicieux sirops originaux (sarriette, armoise cola, basilic, géranium, fenouil ...) du [Becq en l'air](#), ou encore les sirops de fruits de [Alambic et Compagnie](#), 15 fois moins sucré que les sirops normaux

Pour découvrir **les producteurs de sirops en Normandie**, cliquez [ici](#).

Les sodas et boissons pétillantes

Les sodas normands comme le tonic, la ginger beer ou encore la limonade de [Solibulles](#) ou le kombucha local de [Lou Kombucha](#) ou de [Pod'jo](#), offrent des bases idéales pour des **cocktails avec ou sans alcool** originaux.

Les spiritueux normands sans alcool

[JNPR](#) réinvente l'art du cocktail avec ses **spiritueux sans alcool élaborés en Normandie**. À base de plantes distillées, leurs créations offrent une alternative raffinée aux spiritueux classiques. Idéal pour les amateurs de mixologie, JNPR permet de savourer des cocktails pleins de caractère, sans une goutte d'alcool.







Que ce soit du cidre, de la bière, du jus de pomme ou du gin, retrouvez tous les producteurs de boissons en Normandie [ici](#).

Recettes de cocktails normands

Les cocktails normands, c'est une façon originale de **goûter à la Normandie** autrement. Inspirés des saveurs locales, ils mettent à l'honneur des produits emblématiques comme le Calvados, le Pommeau ou encore la Bénédictine. Ces mélanges apportent une touche régionale et pleine de caractère à vos apéritifs.

À découvrir, à tester, et surtout à partager !

NORMANDY SLING

PAR JULIEN ESCOT



BENEDICTINE
CALVADOS
YUZUCHU
CITRON FRAIS
JUS DE POMME

UN COCKTAIL À DÉCOUVRIR AU PALAIS DE LA BENEDICTINE

POCITO



7CL DE POMMEAU DE NORMANDIE
2 CL DE JUS DE CITRON
5CL DE TONIC
DES GLAÇONS

POM'DOZ



3CL DE CALVADOS
2CL DE POMMEAU DE NORMANDIE
6CL DE JUS DE POMME
1 TRAIT DE GRENADINE
DES GLAÇONS

BTTR MULE

SANS ALCOOL



30ML DE BTTR N°1 (DE CHEZ JNPR)
100ML DE GINGER BEER
10ML DE JUS DE CITRON

Découvrez plus de recettes de cocktails normands sur les sites de [Saveurs de Normandie](#), [Drink calvados](#) ou encore celui de l'[IDAC](#) .

*La liste des professionnels proposés n'est pas exhaustive. Vous souhaitez **trouver les producteurs les plus proches de chez vous** ?*

Découvrez [l'annuaire des producteurs et artisans normands](#) engagés dans les circuits courts et/ou la consommation responsable en Normandie.

Près de 2400 professionnels déjà référencés dans toute la Normandie.

Consommer des produits locaux et de saison c'est soutenir l'économie locale !

***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**