

## Cet été, redécouvrez le Café Calva' réinventé !

Dans la ligne droite des différentes actions de valorisation lancées depuis plusieurs années, l'Interprofession Des Appellations Cidricoles a choisi de s'associer à GR'IN, une nouvelle boisson naturelle à base de café vert pour réinventer le traditionnel « Café Calva' » sous forme de cocktails ! Tout l'été, deux nouveaux cocktails au calvados seront proposés aux visiteurs des Hippodromes de Clairefontaine et de Deauville La Touques avec la complicité du Brok Café, célèbre établissement deauvillais.

Le Café Calva, vous connaissez ? Mais si, souvenez-vous, ce café noir servi avec un trait de Calvados qui a révolutionné les habitudes de consommation après-guerre jusque dans les années 70 en Normandie et dans les bistrotis parisiens. Simple, efficace, et traditionnel ! Mais la tendance est au vert...et le 'Café Calva' se modernise. Adieu café noir, place au café vert ! Imaginez : la richesse aromatique du Calvados AOC mariée aux puissants antioxydants du café vert.... Ajoutez-y une pincée de caféine naturelle pour vous apporter toute l'énergie nécessaire et ainsi profiter de l'été ! Plus fraîches, plus légères, ces deux recettes inédites ont été imaginées par Philippe Ciavatta, directeur du Brok Café à Deauville, établissement bien connu par les passionnés de courses et de polo qui opère désormais sur les deux hippodromes de la station balnéaire.



### El Grincal / Le Calv'in : une exclusivité normande

Le challenge était de taille : réinventer une habitude de consommation ancestrale. La solution est venue d'une nouveauté sans précédent sur le marché des boissons naturelle, GR'IN. Créé par une TPE française, GR'IN est une infusion de café vert marié à la menthe et aux citrons jaune et vert. Riche en antioxydants et en caféine, le café vert offre une saveur inédite qui se marie merveilleusement avec de nombreux ingrédients. L'idée est donc venue de marier GR'IN au joyau des appellations cidricoles, le Calvados AOC.

Cela a donné naissance à un long drink et un short drink :

#### El Grincal (*long drink*)

- Un trait de liqueur de café
- 4cl de Calvados AOC
- un morceau de pomme
- compléter avec GR'IN (infusion de café vert)
- ...et glaçons !

#### Le Calv'in (*short drink*)

- Remplir un verre 1/2 tumbler de glace pilée
- Un trait d'Angostura
- 4cl de Calvados AOC
- une écorce d'orange fraîche
- compléter avec GR'IN (infusion de café vert)

Cet été aux bars des deux plus beaux hippodromes normands, découvrez deux nouveaux cocktails au doux parfum de pomme fraîche. Exclusivement à Deauville cet été !



## Calendrier des courses

### **Hippodrome de Deauville Clairefontaine** ([www.hippodrome-deauville-clairefontaine.com](http://www.hippodrome-deauville-clairefontaine.com))

- Juin : 18 – 29.
- Juillet : 2 – 7 – 14 – 16 – 21 – 22 – 30.
- Août : 2 – 4 – 6 – 10 – 13 – 14 – 17 – 23 – 27.

### **Hippodrome de Deauville - La Touques** ([www.france-galop.com/fr/hippodromedeauville](http://www.france-galop.com/fr/hippodromedeauville))

- Juillet : 3 – 4 – 8 – 28 – 29 – 31.
- Août : 3 – 5 – 7 – 9 – 11 – 12 – 15 – 16 – 18 – 19 – 21 – 24 – 25 – 26 – 28 – 29.

*Et si vous pensiez au Calvados pour vos prochains cocktails ?*

L'eau-de-vie normande est en plein renouveau et mixe allègrement patrimoine et modernité. Avec ses trois Appellations d'Origine Contrôlée (Calvados, Calvados du Pays d'Auge, Calvados Domfrontais), les acteurs de la filière, et notamment la jeune génération, s'est beaucoup investie pour proposer de nouveaux modes de consommations du calvados et défendent ardemment sa consommation apéritive, sur glace ou en cocktail. Avec des possibilités de mariages infinies, sa personnalité s'exprime à merveille dans les cocktails les plus élaborés comme dans les plus simples. L'équilibre entre la fraîcheur, la force et les saveurs fruitées du calvados permet de multiples associations avec les jus de fruits, liqueurs, épices et autres sirops et apporte vivacité et originalité à toutes les créations de cocktails !

Plus d'infos sur [www.idac-aoc.fr](http://www.idac-aoc.fr)

*GR'IN, le café comme vous ne l'avez jamais bu*

Créé par Lara Concas, issue d'une grande famille de **torréfacteurs italiens**, GR'IN est la première boisson en France intégrant le fameux **café vert**, aux nombreuses propriétés. GR'IN, c'est aussi l'histoire d'une erreur de cuisine qui a donné naissance à une boisson unique. GR'IN propose une saveur inédite. Riche en **antioxydants, énergisant, stimulant, détoxifiant**, le café vert répond aux besoins de toutes celles et tous ceux qui vivent intensément ! Riche en caféine - une bouteille de GR'IN correspond à une tasse de café noir - GR'IN respecte le café dont il extrait toutes les vertus sans l'agression de la torréfaction. De plus, il nous réconcilie avec le café et offre une alternative parfaite au café torréfié : un goût différent, et encore plus de bienfaits pour l'organisme ! Mêlant la puissance du café vert à la douceur de la menthe, relevée par le citron et le citron vert, GR'IN se consomme aussi bien frais que chaud, seul ou en mélange (avec ou sans alcool). Grâce à sa composition d'origine 100 % naturelle, GR'IN offre de multiples possibilités. Surtout, GR'IN s'inscrit sur le marché des boissons à mi-chemin entre les infusions et les boissons énergisantes, le tout sans arômes artificiels, colorants ni conservateurs. *Plus d'infos sur GR'IN : [www.mygrincoffee.com](http://www.mygrincoffee.com)*

