



LE JOURNAL DE JULIEN BINZ  
Presse Gastronomie  
Sujet : La Distillerie WOLFBERGER  
dévoile ses recettes sucrées  
réalisées par Hugues POUGET  
Audience : 260 000 V.U.

Accueil > Le journal du chef > Communiqués



Accueil



Envoyer à un ami



Version imprimable



Partager



## La Distillerie WOLFBERGER dévoile ses recettes sucrées réalisées par Hugues POUGET

*PUBLI-COMMUNIQUÉ*

La Distillerie Wolfberger a fait appel à Hugues Pouget, Maître Pâtissier et Chocolatier pour réaliser des recettes gourmandes et inédites avec les spiritueux, Eaux-de-Vie et Liqueurs de la distillerie alsacienne. L'occasion de découvrir de nouvelles saveurs, made in Alsace !

C'est à l'occasion du salon Sirha 2017 à Lyon que Wolfberger avait présente sa gamme des Eaux-de-Vie de bouche et de gastronomie et son nouvel univers de la distillerie au travers de recettes gourmandes élaborées par Hugues Pouget maître chocolatier-pâtissier, fondateur de Hugo & Victor et champion de France des desserts en 2003 et les créations de Stéphane Pitré, chef du restaurant Louis à Paris, et Shintaro Awa, sous-chef à l'Epicure (Hotel Le Bristol à Paris)



Hugues Pouget, maître pâtissier et chocolatier de renom, et cofondateur de Hugo&Victor, réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles. Il s'est approprié les produits de la Distillerie en imaginant et réalisant des recettes gourmandes de desserts et de chocolats :

- Verrine Mirabelle et Quetsche à l'Eau-de-Vie de Quetsch Wolfberger
- Cake aux Fruits à la Fleur de Bière Wolfberger et aux Griottes Griottissimo Wolfberger
- Tarte au Citron et au Kéva Citron Wolfberger
- Entremets Praliné Poire à l'Eau-de-Vie de Poire Williams Wolfberger
- Demi-Sphères de Chocolat au Kéva Citron Wolfberger
- Bonbons Pralinés Amande Noisette et Ganache Framboise à l'Eau-de-Vie de Framboise Wolfberger

Hugues a su sublimer les Eaux-de-Vie et les Liqueurs de la Maison, en réalisant des recettes inédites associant expérience, savoir-faire et petites touches personnelles aux produits de la Distillerie.



Jean-Bernard SCHIRMER - Commercial Wolfberger Grand Est, Hugues POUGET – Pâtissier et fondateur de Hugo&Victor, Véronique RENCK – Responsable Communication Wolfberger et Francis GOEPFERT Responsable Commercial France Circuit Traditionnel EDV & Pâtisseries

#### À propos de la Distillerie Wolfberger :

La vocation de la Maison Wolfberger à se faire le porte-parole des saveurs d'Alsace l'a naturellement menée dès 1979, vers les Eaux-de-Vie, avec le rachat de la distillerie Jux-Jacobert. Elle continuera son ascension en reprenant l'activité de deux fleurons des Eaux-de-Vie d'Alsace, les distilleries Kuhri et Bertrand de Uberach, en 1985. Aujourd'hui, c'est la première distillerie française à être certifiée ISO 9001 et 22 000 dans son domaine d'activité, elle compte depuis le 30 décembre 2014, cinq Eaux-de-Vie d'Alsace ayant obtenu leur homologation IG : Kirsch, Quetsch, Mirabelle, Framboise et Whisky. Pour Wolfberger, l'art de distillation constitue fièrement le troisième métier de la Maison, elle s'appuie sur toutes ses valeurs ancestrales étroitement liées à la richesse d'un terroir fruitier et cette expérience métier hors-pair pour développer de nouveaux produits, innover et se positionner désormais comme acteur incontournable du secteur.

Plus de renseignements [www.wolfberger.com](http://www.wolfberger.com)

FACEBOOK

[www.facebook.com/vinsWeguisheim](http://www.facebook.com/vinsWeguisheim)

TWITTER

[@wolfberger\\_fr](https://twitter.com/wolfberger_fr)

INSTAGRAM

[www.instagram.com/wolfberger\\_officiel/](http://www.instagram.com/wolfberger_officiel/)

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