

LE GOÛT DE L'ESPAGNE

Le 27 juin, accablés par la canicule, nous sommes allés nous réfugier à la dégustation de produits espagnols organisée par **les Ibériques**, à l'espace **Kook Cuisines**.

Nous n'étions pas les seuls à être venus chercher de la fraîcheur. Il fallait naviguer entre les gens et leurs éventails pour atteindre les mets que les Ibériques avaient préparés pour nous.

Les **cidres de caractère** étaient à l'honneur. Arrivés tout droit d'Espagne dans leur barque glacée, ils ont su nous rafraîchir et nous charmer. Il y en avait pour tous les goûts : cidre brut, cidre naturel et cidre de glace, qui doit son goût sucré si particulier à sa fermentation à base de fruits gelés.



“ Le cidre de glace, qui doit son goût sucré si particulier à sa fermentation à base de fruits gelés. ”



Nos gorges rafraîchies, nous nous sommes attaqués à la **sélection de fromages**. Mention spéciale pour le goût riche et savoureux du **Rey Silo** ! Ce fromage de lait cru des vaches asturiennes, une exclusivité des Ibériques, est servi à différentes maturations, autant d'incarnations qui ont séduit la foule. Le Rey Silo au **poivron rouge**, aussi original que subtil, a particulièrement plu.



La dégustation s'est poursuivie dans une ambiance chaleureuse, au long de conversations à bâtons rompus, mêlant français, anglais et espagnol. Au fil de la soirée, la température a baissé et nous sommes passés du cidre au vin. **Le rouge d'Espagne**, rond et réconfortant, nous a accompagnés dans la nuit, tard sous les étoiles...



L'EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE DU CIDRE

L'un de nos coups de cœur : le **cidre naturel Cortina**, un produit fabriqué dans la plus pure tradition asturienne. Créé à partir de pommes espagnoles récoltées et triées à la main, il est ensuite fermenté puis porté à maturation dans des tonneaux de marronniers.

Mais le cidre d'Asturie n'est parfait qu'après avoir été aéré : il doit être servi en hauteur pour que le liquide traverse presque un mètre d'air avant de mousser contre le verre et de ravir nos papilles.

Pour les non-initiés et les maladroits, les Ibériques ont eu l'excellente idée d'importer un **distributeur de cidre traditionnel**, qui se charge du service pour nous. De quoi découvrir le cidre espagnol authentique dans toute sa splendeur !



“ Les Ibériques sont nées de l'amour de deux pays, la Suisse et l'Espagne, et de l'envie de les faire mieux se connaître. ”

LA GASTRONOMIE ESPAGNOLE, UN TRÉSOR CACHÉ

En Suisse, la gastronomie espagnole est encore un trésor caché. Certes, tout le monde connaît le chorizo, mais il ne s'agit que d'une infime partie de la **richesse culturelle et culinaire des régions espagnoles**.

Les Ibériques sont nées de l'amour de deux pays, la Suisse et l'Espagne, et de l'envie de les faire mieux se connaître. A l'origine se trouve le plaisir de faire découvrir un bon vin à un ami, la joie de partager une tradition d'accueil et de bonne humeur, la fierté de présenter **des produits artisanaux de qualité**.

Plus que de simples importateurs, les entrepreneurs des Ibériques sont des **créateurs de liens** entre la Suisse et l'Espagne. De la rencontre du producteur local amoureux de sa terre au partage de ses produits en Helvétie, les Ibériques ont tissé mille collaborations durables.

Pour en savoir plus, et découvrir la date de la prochaine dégustation, rendez-vous sur leur site internet ou sur les réseaux sociaux!

www.lesiberiques.ch

