

VODKA COSMIK, LA NATURE À L'ÉTAT PUR... INSPIRÉ DU TABLEAU DE MENDELEÏEV



L'entreprise Cosmik a été créée en 2011 à Gembloux par le Belge Thierry Van Renterghem. Thierry était un footballeur très prometteur de l'équipe de Mouscron, mais a dû mettre fin à sa carrière après un tackle violent. Thierry a fait un séjour de plus d'un an à l'hôpital pour sa révalidation, et au cours de celle-ci a germé l'idée de lancer sur le marché une vodka de qualité supérieure. Il existe de nombreuses vodkas, mais peu de vodkas de bonne qualité. Et c'est ce que Thierry a voulu changer.

*Texte : Isabel Boons
Photos : Didier Van Dooren*

On boit la Vodka Cosmic pure, comme un bon whisky ou un gin de qualité. Pas besoin de la noyer dans un cocktail. Elle se défend parfaitement seule. Pour la création de la Vodka Cosmic, Thierry s'est basé sur le tableau de Mendeleïev. En effet, c'est Mendeleïev qui a développé la formule de « la petite eau », ou vodka, pour les tsars russes. Mais ça, on ne l'apprend évidemment pas à l'école. Dans les années 90, Thierry était le gérant d'une discothèque bruxelloise et c'est là qu'il s'est rendu compte de l'importante demande de vodka.

Secouez la bouteille et regardez les petites bulles qui révèlent la présence de minéraux

Thierry Van Renterghem : « En 1998, j'ai développé une recette à base de vodka et de citron. Les fêtards adoraient la boisson et nous en vendions pas moins de 140 bouteilles toutes les nuits. La vodka que nous servions à l'époque n'était pas naturelle à 100 % et c'est ce que j'ai voulu changer. Entre 2000 et 2010, je me suis concentré sur le développement d'une vodka de qualité supérieure, naturelle à 100 %. Je me suis inspiré de Mendeleïev, qui, en 1894, a consigné une recette de vodka de 17 pages. Sa vodka avait une teneur en alcool de 38 %, la Cosmic affiche 37,5 %. En 2011, la première bouteille de Cosmic Pure Diamond a enfin vu le jour. Ensuite, j'ai également développé une gamme de vodkas aux fruits, à base de vrais fruits, et non à base d'arômes. »

C'ÉTAIT ÉCRIT DANS LES ÉTOILES

« Trouver un nom pour la vodka ne fut pas simple », nous raconte Thierry. « Il existe plus de 4 millions de vodkas différentes dans le monde. De nombreux noms sont donc déjà utilisés. Mais un matin, au réveil, ma femme et moi, nous nous sommes dit, en même temps, que nous avions enfin trouvé. Et oui, nous avons tous les deux eu l'idée de Cosmic. C'était donc écrit dans les étoiles. Le look de la bouteille est élégant tandis que l'étiquette a la forme et l'effigie d'une poupée russe, pour rappeler l'origine de la vodka. »

100 % BELGE, 100 % NATURELLE, 100 % UNIQUE

Cosmik est une vodka 100 % naturelle, elle ne contient ni colorant, ni conservateur et aucun arôme artificiel. La vodka est basée sur un processus de déshydratation-réhydratation. La Cosmic est également très pure : distillée à six reprises, filtrée à dix reprises et fabriquée à base de blé d'hiver originaire de la Beauce et d'eau riche en calcaire provenant du cœur de la Loire. Après avoir moulu le blé, on fait fermenter la farine de blé pour ensuite la distiller selon la plus pure tradition française. Le filtrage se fait sur de la tourbe du Poitou ce qui élimine toute l'amertume de la vodka et lui confère un goût très doux. Sa qualité supérieure n'a rien à envier aux autres : secouez la bouteille et regardez les petites bulles qui révèlent la présence de minéraux. Une fois servie, une robe liqueuse épouse les parois du verre. Ces deux caractéristiques sont des gages de qualité naturelle. La vodka Cosmic Pure Diamond est classée dans le Top 10 des meilleures vodkas au monde et a terminé en 3e position au « Blind Taste World Challenge » à Chicago en 2012. La Pure Diamond offre un arôme boisé et un goût neutre raffiné. Elle doit être servie glacée et pour apprécier toute sa saveur, servez-la directement sortie du congélateur, si toutefois celui-ci n'affiche pas une température de moins de -19° C.

VODKAS AUX FRUITS

Les vodkas aux fruits Cosmic contiennent uniquement des ingrédients naturels : elles ne contiennent ni colorant, ni conservateur et aucun arôme artificiel. Il s'agit également des premières vodkas au monde fabriquées à partir de vrais fruits. Les fruits sont traités naturellement et directement mélangés à la vodka pure afin de garder leurs saveurs essentielles. Contrairement à la plupart des vodkas qui sont mélangées à des arômes de fruits.

Les vodkas aux fruits Cosmic contiennent uniquement des ingrédients naturels : il s'agit aussi des premières vodkas au monde fabriquées à partir de vrais fruits

Cosmik Blood Orange est un mélange exclusif de vodka pure supérieure et de vraies oranges sanguines. Pour la Cosmic Red, on utilise de vraies framboises, groseilles et myrtilles et du vrai cassis. La Cosmic Sweet Lemon est, elle, préparée à partir de vrais citrons. De plus, une étude a révélé qu'un an après la mise en bouteille, les vodkas aux fruits contenaient toujours des vitamines. Les vodkas aux fruits conviennent également parfaitement pour la cuisine : dans une sauce, une vinaigrette ou pour accompagner une coupe de glace.

PAS QUE DE LA VODKA

Lorsque nous demandons à Thierry s'il compte créer d'autres vodkas ou spiritueux, il répond avec enthousiasme que la Cosmic Vodka Grand Luxe, avec une teneur en alcool de 40 %, vient tout juste de sortir. « En plus de la nouvelle Vodka Grand Luxe, je me concentre sur la création d'un whisky et d'un gin. En fait, c'est pour moi que je développe des spiritueux, ce n'est pas pour les autres. Je me base sur ce que j'aime et essaie de partager mes goûts au travers de mes créations. Le fait que les consommateurs les adorent est évidemment un plus », conclut Thierry.

www.cosmik-vodka.com





Recettes à la Vodka Cosmik

La meilleure façon de boire la Vodka Cosmik, c'est pur et glacé. Directement du congélateur. Il faut éviter les glaçons. Lorsque les glaçons fondent, l'eau gâche le goût des vodkas. Évidemment, les vodkas sont également parfaites pour la préparation de plusieurs cocktails. Nous sommes heureux de vous en proposer quelques-uns.

Cosmik Eccentric

4 cl de Cosmik Blood Orange
2 cl de Cosmik Pure Diamond
6 cl de jus d'orange sanguine
1 cl de sirop de sucre
6 gouttes de malaria bitters

Cosmik Pomme

5 cl de Cosmik Pure Diamond
1 cuillère à café de miel
10 cl de jus de pomme
1 bâton de cannelle

Cosmik Mule

5 cl de Cosmik Pure Diamond
10 cl de ginger ale
2 cl de jus de citron vert
citronnelle
gingembre frais

Cosmikopolitan

3 cl de Cosmik Pure Diamond
2 cl de Cointreau
2 cl de jus de citron vert
8 cl de jus de cranberry



Cosmito

4 cl de Cosmik Pure Diamond
2 cl de sirop de sucre
1,5 cl de jus de citron vert
1 quartier de citron vert
10 feuilles de menthe

Cosmik Symphony

5 cl de Cosmik Blood Orange
4 gouttes de TBT grapefruit bitters
10 cl de ginger Ale
1 quartier d'orange sanguine
zeste de gingembre frais

Cosmirossa

5 cl de Cosmik Red
2 cl de sirop de sucre
1,5 cl de jus de citron vert
1 quartier de citron vert

Cosmik Dream

5 cl de Cosmik Sweet Lemon
10 cl de Premium tonic
1 morceau de sucre candi
1 quartier de citron vert

