

Bebidas representativas de Francia

Chouchen.

Es una especie de hidromiel producido al fermentar una mezcla de agua y miel, a la que se le añade zumo de manzana. Es una bebida típica de la región de Bretaña que se bebe muy frío pero sin hielo, como aperitivo o acompañante de postres. A diferencia del hidromiel, en el chouchen se hierve la mezcla de agua y miel para eliminar bacterias. El tipo de miel determina el carácter y la apariencia de la bebida. Las mieles de trigo sarraceno, brezo y castaño, otorgan un aroma más pronunciado y un color más oscuro. Las de zarzamora, trébol blanco, acacia y multi-florales, dan un chouchen más claro y delicado.

Citron Pressé.

Citron Pressé (limón exprimido) es básicamente una bebida no alcohólica preparada con el jugo del fruto cítrico fresco. Una vez servido el zumo, el consumidor añade a su gusto hielo, azúcar y agua. Es muy popular en los cafés de Francia, Bélgica e Inglaterra, especialmente en verano. Dependiendo de los gustos personales, puede tener diferentes grados de acidez o de dulzor.

Gini.

Es una marca de bebida refrescante, la versión francesa del refresco de limón amargo o bitter lemon, producido por primera vez en 1834 por la empresa Schweppes. Aparte de beberse solo, es usado en muchos combinados. Su sabor característico lo proporciona el albedo, la parte blanca debajo de la cáscara de los cítricos que es la que da el amargor.

El gini fue introducido en el mercado francés en 1971 por Perrier, famosa por la marca de agua mineral proveniente del manantial des Bouillens, en Vergèze, departamento de Gard. Es normal ver a muchos franceses en cafés al aire libre comiendo un pastel con una botella o una lata de gini, durante el verano.

Sidra de pera.

Esta bebida se prepara con peras fermentadas, las llamadas “peras de sidra” o “peras de perada”, especialmente la variedad plant de blanc de sabores ácidos, amargos y astringentes y con alto contenido de taninos. Es un producto artesanal elaborado principalmente en las zonas de Anjou y Normandía, al noroccidente de Francia.

La bebida se conoce como poiré, en francés, perry, en inglés y perada, en español. El poiré es un ingrediente de algunos calvados. La comuna normanda de Domfront es conocida como el “país del poiré” y desde 2002 su producto es protegido con una denominación de origen. Es de sabor dulce, jugoso y frutal.

Citron Pressé

Es una bebida no alcohólica de Francia y en otros países de le conoce como “agua de limón”, de hecho el significado de Citron Pressé es Limón exprimido.