



Ordre
International des
Anyssetiers



Commanderie
De
Genève



Dégustation de « la roue libre »

Le 18 octobre 2023

C'est dans une ambiance chaleureuse que nous nous sommes réunis dans le showroom du garage de l'Athénée, sous l'initiative de nos jeunes Anyssetiers, Maxime Chatellain, Yoann et Nicolas Navarro ainsi que Mathieu Bourgeaux.

Plus de 45 personnes ont illuminé cette soirée de leur présence, empreinte de bonne humeur.

L'Amitié Anysetière, sincère, profonde, donne un caractère presque familial, mais au moins fraternel à cette manifestation.

Notre Ami José Ramos, chancelier helvétique, nous a fait une fois de plus l'honneur d'être des nôtres, Il mérite toute notre gratitude.

Notre grand Maistre et ancien vice-chancelier helvétique, Jean-Jacques Salzard nous a fait l'immense plaisir de nous rejoindre, accompagné de sa charmante Maud, Maistre Anysetière. A eux aussi, un immense merci.

Horloger devenu distillateur, Frédéric Verne a élaboré sa propre recette de la fameuse boisson alcoolisée à l'anis, intitulée « la roue libre »

Fred a élaboré 23 recettes avant de choisir l'ultime combinaison. La roue libre possède aussi un goût anisé subtil, pas trop poussé, simplement issu de la distillation de l'anis vert, de l'anis étoilé, du fenouil et d'armoïse (absinthe sauvage).

Fred n'y ajoute pas d'huile essentielle (souvent de la badiane), peu de sucre, aucun exhausteur de goût. « Roue libre est un pastis un peu brut,