

The New York Times

# Cooking

## Not Quite Picon Bière

REBEKAH PEPLER

**YIELD** 1 drink **TIME** 5 minutes

Walk by any sidewalk bar or tabac in France, and the chalkboard menu is bound to include Picon Bière: a combination of Amer Picon — a sweetened, lightly bitter, burnt orange-flavored apéritif — and a long pour of light, often cheap beer. While Amer Picon is widely consumed all over France, the bottle is not available in the United States. Instead, approximate the French staple by combining a sweet, citrus-leaning amaro, orange liqueur, and a pilsner or light lager. Serve it in a Collins glass or build it directly in the beer bottle or can by taking a few big sips and pouring in the rest of the ingredients directly.



Christopher Simpson for The New York Times. Food Stylist: Simon Andrews.

### *INGREDIENTS*

1 ounce amaro, such as Amaro Nonino

¼ ounce orange liqueur

6 to 8 ounces pilsner or lager, chilled

Lemon or orange wedge, for garnish

### *PREPARATION*

In a Collins or highball glass, combine the amaro and orange liqueur. Top with chilled beer, stir gently, and finish with a citrus wedge.



## Non proprio Picon Bière

REBEKAH PEPPLER

**DOSE** 1 drink **TEMPO** 5 minuti

Passeggiando vicino a qualsiasi bar o rivendita di tabacchi in Francia, il menu sulla lavagna non può non includere Picon Bière: una combinazione di Amer Picon - un aperitivo dolcificato, leggermente amaro, al sapore di arancia - e un lungo sorso di birra leggera, spesso a buon mercato. Pur essendo l'Amer Picon consumato molto in tutta la Francia, la bottiglia non è disponibile negli Stati Uniti. Invece, ci si avvicina al prodotto francese combinando un amaro dolce e agrumato, un liquore all'arancia e una pilsner o un lager leggera. Servitelo in un bicchiere Collins o fatelo direttamente nella bottiglia di birra o nella lattina prendendo qualche grande sorsata e versando direttamente il resto degli ingredienti.



Christopher Simpson per The New York Times. Food Stylist: Simon Andrews.

### *INGREDIENTI*

1 oncia di amaro, come l'Amaro Nonino

¼ di oncia di liquore all'arancia

Da 6 a 8 onces di birra pilsner o lager, ghiacciata

Fetta di limone o di arancia, come guarnizione

### *PREPARATION*

In un bicchiere Collins o Highball versa l'Amaro e il liquore all'arancia. Aggiungi un top di birra ghiacciata, mescola delicatamente e concludi con una fetta di agrume.