



*Collection  
D'innoubliables*

# Cocktail



**VINEICO**  
SELECTION



# cocktail

[ˈkɔkteɪl]

---

Le mot « cocktail » est utilisé pour la première fois dans les années 1800 dans le monde anglophone, faisant référence à un mélange très spécifique de boissons populaires de cette époque. En 1806, la première source écrite définissait « cock tail » comme une « boisson stimulante faite à partir de spiritueux de toutes sortes, de sucre, d'eau et d'amertume ». Un « cocktail » était alors simplement une version répandue du Sling, qui est similaire au cocktail que l'on connaît aujourd'hui sous le nom de Old Fashioned, épicé avec des herbes amères.

Aujourd'hui il y a des centaines de cocktails différents qui se composent de deux ou plusieurs ingrédients, comprenant au moins une boisson spiritueuse. En général, ils sont préparés fraîchement et individuellement avec de la glace dans un shaker, un verre à mélange ou directement dans un verre à cocktail. Versés dans un verre approprié, les cocktails sont servis et bus tout de suite.

Cela rend toute boisson aussi bonne que ses ingrédients. C'est pourquoi vous devez toujours choisir votre équipement de bar avec soin afin de mettre en valeur le goût de ces boissons fraîches et délicates.

## Bloody Mary (Long drink)

Ce classique qui se compose de vodka, de jus de tomate et d'herbes, appartient au groupe des «Raviveurs de cadavre», les boissons appropriées quand on a une «gueule de bois».

- 4,5 cl de vodka
- 9 cl de jus de tomate
- 1,5 cl de jus de citron
- 2-3 verres à shooter de sauce Worcestershire
- Tabasco
- Sel de céleri
- Poivre

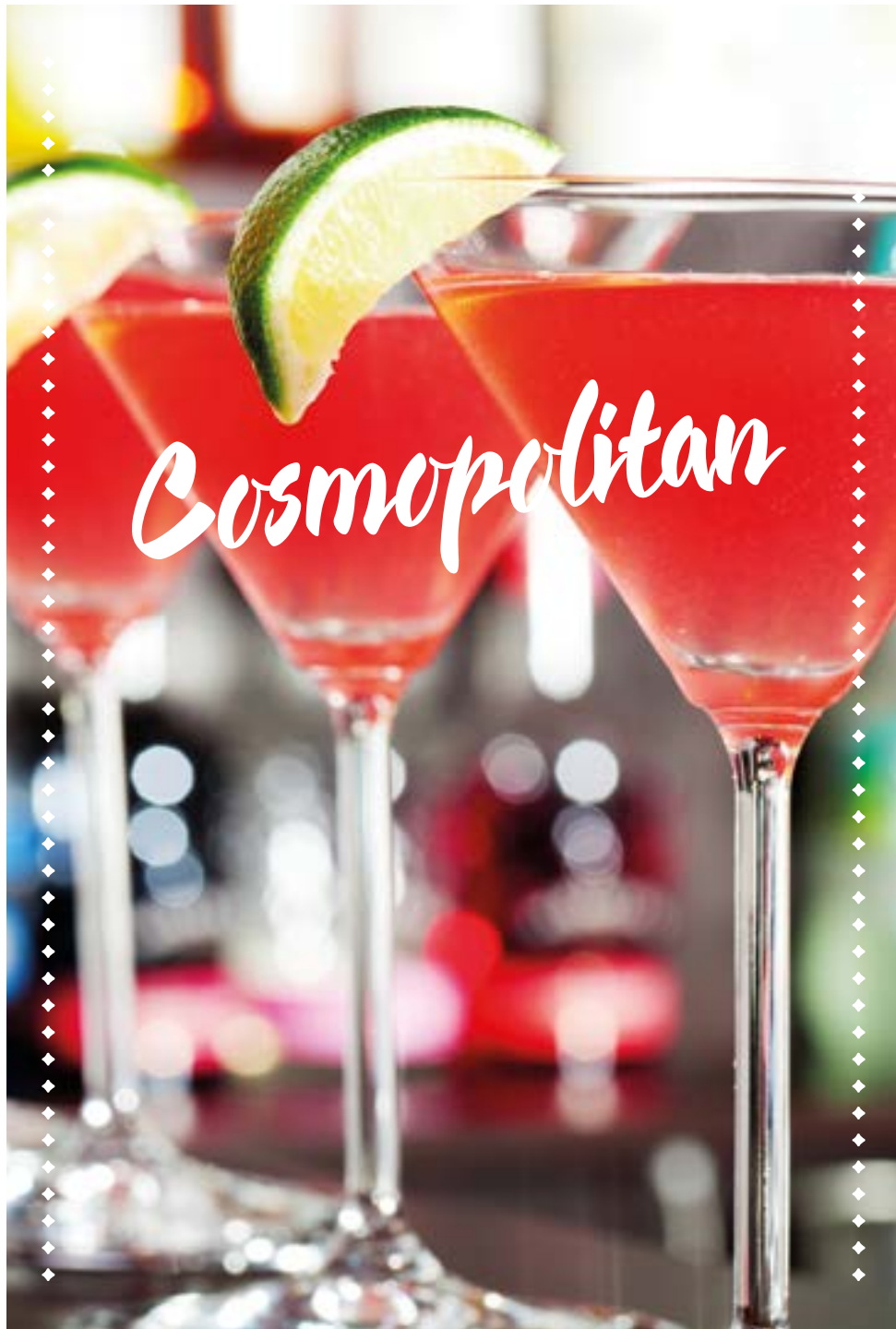


Mettez tous les ingrédients dans un verre à mélange (shaker) et mélangez bien avec une cuillère de bar. Ensuite, versez le mélange dans un verre highball. Facultatif : garnissez avec une rondelle de citron ou céleri.

**Le saviez-vous :** Le premier Bloody Mary a probablement été mélangé en 1921 au Harry's New York Bar à Paris. Quand la boisson est arrivée à New York dans les années 1930 elle fut appelée Red Snapper pendant un certain temps puisque le mot « bloody » était considéré comme offensant ; cependant le nom ne resta pas longtemps. Pendant des années le Bloody Mary a été affiné en ajoutant du poivre noir, du Tabasco et de la sauce Worcestershire. C'est ainsi que le classique américain est né. À l'origine on utilisait du gin à la place de vodka car la vodka n'était pas encore répandue aux États-Unis à cette époque.







## Cosmopolitan (All Day Cocktail)

Ce cocktail, probablement le plus élégant, est basé sur la structure principale d'un cocktail sour (acide). Il était très populaire même avant Sex and the City.

- 4,5 cl de vodka (goût citron, facultatif)
- 1,5 cl de Cointreau
- 3 cl de jus de cranberry
- 1,5 cl de jus de citron vert frais



Versez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace et secouez-le. Ensuite, filtrez-les à travers un tamis dans un verre à cocktail large. Garnissez d'une tranche de citron vert.

**Le saviez-vous :** Une boisson de ce nom est mentionnée pour la première fois dans un livre de bar de 1934 (initialement avec du gin à la place de la vodka), sous sa forme actuelle, le Cosmopolitan n'est consommé dans le monde entier que depuis les années 1990. Il symbolise les bars modernes et orientés vers le design, provoqués par le boom des bars dans les années 1990.

## Screwdriver (All Day Cocktail)

---

Le plus simple des cocktails - parfait quand vous voulez quelque chose de rapide et délicieux.

- 5 cl de vodka
- 10 cl de jus d'orange



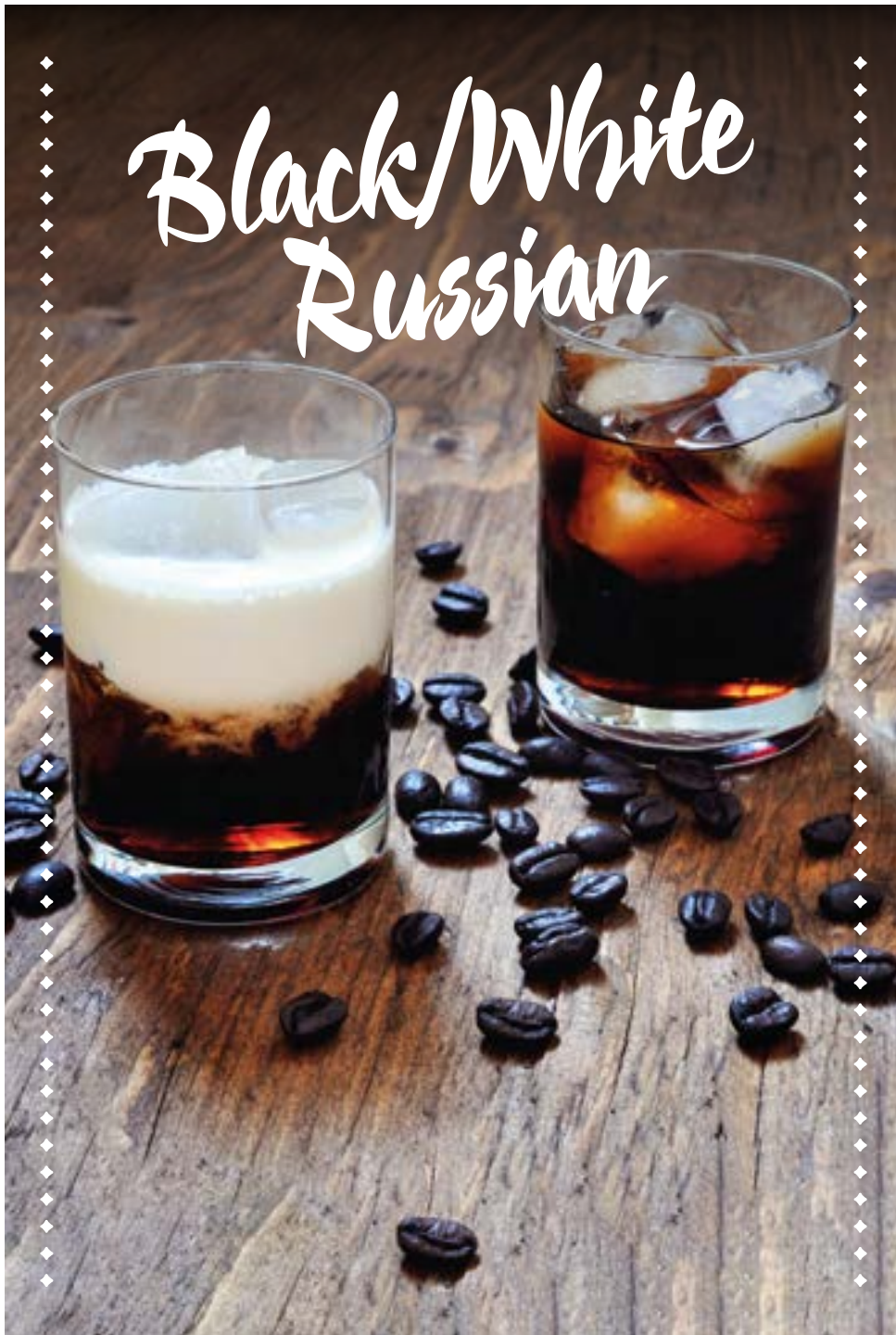
Versez tous les ingrédients dans un verre rempli de glace et remuez doucement avec une cuillère de bar.

**Le saviez-vous :** La boisson s'est répandue dans les années 1950 lorsque la vodka a été établie aux États-Unis comme un spiritueux de mélange. Elle est aujourd'hui connue dans tout le monde anglophone sous le nom de Screwdriver (le tournevis).





# Black/White Russian



## Black/White Russian (Digestif)

Le White Russian est un short drink et est considéré comme une boisson à consommer après le dîner, en raison de ses ingrédients doux et crémeux. La version sans crème est appelée Black Russian.

- 5 cl de vodka
- 2 cl de liqueur de café
- 2-4 cl de crème ou lait  
(pour le White Russian)



Versez la vodka et la liqueur de café dans un verre Old Fashioned (verre à whisky) rempli de glace et remuez doucement. Pour le White Russian, faites flotter la crème ou le lait délicatement sur le dessus, c'est-à-dire versez-le sur le dos d'une cuillère de bar.

**Le saviez-vous :** Le White Russian est la boisson préférée du personnage principal du film « The Big Lebowski », sorti en 1998. Dans le film, Jeffrey Lebowski, alias « the Dude » (joué par Jeff Bridges), utilise de la crème « Half & Half » à la place de la crème fouettée. Il s'agit d'une crème très légère vendue en tant que produit préparé aux États-Unis avec une teneur en matières grasses d'environ 12,5%, entre celle de la crème et du lait.

## Moscow Mule (Long drink)

Appartient au groupe des highballs et peut être servi dans une tasse en cuivre « on the rocks » (avec des glaçons).

- 4,5 cl de vodka
- 12 cl de bière au gingembre
- 0,5 cl de jus de citron vert frais



Mélangez soigneusement la vodka et la bière au gingembre avec une cuillère de bar et ajoutez le jus de citron vert frais. Selon les règles d'IIBA (International Bartenders' Association), la boisson est servie avec une tranche de citron vert dans un verre highball ; mais il est également bon dans une tasse en cuivre avec une tranche de concombre.

**Le saviez-vous :** Le Moskow Mule est originaire des États-Unis, crée dans les années 1940 et est étroitement associé à la marque de vodka Smirnoff. À cette époque-là, la vodka était encore inconnue, ce que l'entreprise souhaitait changer. En 1941, la marque de vodka rencontre John A. « Jack » Morgan, propriétaire du Cock' n Bull Pub à Hollywood, qui voulait commercialiser sa propre limonade au gingembre. Ensemble, on dit qu'ils ont eu l'idée de créer une boisson à base de ces deux ingrédients, servie dans une tasse en cuivre afin de la rendre unique. Les tasses en cuivre ont été distribuées dans les bars et un marketing intelligent a rapidement contribué à la popularité de la boisson. Le Moskow Mule a lancé le boom de la vodka dans les années 1950 qui perdure à ce jour. Cependant, le choix de la « bonne » vodka est beaucoup moins important pour le goût que le choix de la bière au gingembre.







### Sex on the Beach (Long drink)

L'un des cocktails les plus connus et populaires merveilleusement rafraîchissant et parfait pour les nuits chaudes d'été.

- 4 cl de vodka
- 2 cl de liqueur de pêche
- 4 cl de jus de cranberry
- 4 cl de jus d'orange



Agitez bien tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace. Passez ensuite à travers un tamis dans un verre à whisky. Garnissez de tranches d'orange.

**Astuce :** Vous pouvez expérimenter avec d'autres ingrédients comme l'ananas ou le jus de citron, selon vos préférences. Il n'y a pratiquement pas de cocktails avec plus de variantes que le Sex on the Beach. D'autres spiritueux comme la tequila sont souvent utilisés comme base. Les versions sans alcool sont souvent appelées Safer Sex on the Beach.



## Daiquiri (Cocktail apéritif)

Ce short drink appartient au groupe des cocktails acides (« sours ») et porte le nom de la colonie cubaine du même nom.

- 4,5 cl de rhum blanc
- 1,5 cl de sirop de sucre (de canne)
- 2,5 cl de jus de citron vert frais



Mélangez les ingrédients dans un shaker rempli de glace et passez-les à travers un tamis dans un verre à cocktail (pré-refroidi), sans glace.

**Astuce :** Les Daiquiris contenant de la pulpe de fruits et/ou du sirop de fruits tel que la mangue, la fraise ou la banane sont également populaires. Le Basil Daiquiri contient des feuilles de basilic. Essayez également le Frozen Daiquiri, qui n'est pas secoué dans un shaker, mais préparé avec de la glace pilée dans un mixeur.





## Mojito (Long drink)

Un classique très rafraîchissant trouvant ses origines à Cuba et qui repose sur une longue tradition de boissons au rhum dans les Caraïbes.

- 4 cl de rhum blanc cubain
- 3 cl de jus de citron vert frais
- 6 feuilles de menthe fraîche
- 2 cuillères de sucre blanc
- Environ 4 cl d'eau gazeuse



Écrasez le jus de citron vert, les feuilles de menthe et le sucre dans un verre highball avec un pilon et mélangez bien. Ajoutez un peu d'eau gazeuse et remplissez le verre de glace pilée. Ajoutez le rhum et terminez avec de l'eau gazeuse. Garnissez d'une ou deux branches de menthe et une tranche de citron vert et servez avec une paille.

**Le saviez-vous :** Dès le XVI<sup>e</sup> siècle, il est dit que le flibustier britannique Francis Drake utilisait déjà une boisson à base de sucre, de citrons verts, d'Aguardiente de Cana (un simple spiritueux de sucre) et de menthe pour soulager ses maux d'estomac. Les Espagnols craignaient Drake et l'ont surnommé « El Draque » (en espagnol : le dragon), ce qui a donné son nom à la boisson qui a ensuite été mélangée au rhum lorsque sa production s'est répandue dans les Caraïbes. En 1838, l'écrivain cubain Ramón de Palma écrivit dans son histoire « El Cólera en Habana » : « Tous les matins à 11 heures, je prends un Draquecito, et il fait des merveilles pour ma santé ».



### Cuba Libre (Long drink)

Le nom est censé faire référence à la libération de Cuba de la domination coloniale espagnole par les Américains.

- 5 cl de rhum blanc
- 12 cl de cola
- 1 cl de jus de citron vert frais



Versez tous les ingrédients dans un verre highball rempli de glace et garnissez d'une tranche de citron vert.

**Le saviez-vous :** La boisson a gagné en popularité en Europe après la fin de la Seconde Guerre mondiale, lorsque la chanson populaire « Rum and Coca Cola » des Andrews Sisters a été diffusée à la radio. Après la révolution cubaine et la fuite de nombreux opposants cubains de Fidel Castro, ce mélange est devenu plus populaire en raison des associations politiques faites avec son nom. En référence au système gouvernemental sous Fidel et Raúl Castro, depuis la révolution cubaine la boisson a aussi été appelée Mentirita (en espagnol « petit mensonge ») par les Cubains en exil.





# Piña Colada



## Piña Colada (Long drink)

La tentation la plus douce depuis l'apparition des cocktails. Cette boisson est devenue populaire dans les années 1950 et constitue l'un des cocktails les plus connus au monde.



- 3 cl de rhum blanc (une autre alternative, plus forte : le rhum brun)
- 9 cl de jus d'ananas
- 3 cl de lait de coco ou crème de coco
- 2 cl de crème (facultatif)

Mélangez tous les ingrédients dans un mixeur rempli de glace et servez dans un grand verre avec une paille. Servez avec une tranche d'ananas et une cerise cocktail.

**Le saviez-vous :** La Piña Colada (de l'espagnol piña, « ananas » et colar, « filtrer ») a donné son nom à tout un groupe de cocktails, les Coladas. Le Piña Colada est l'un des cocktails les plus influents de l'histoire et est décrit dès 1922 comme suit : « Le meilleur de tout est une Piña Colada, le jus d'un ananas parfaitement mûr - une boisson délicieuse en soi - rapidement secoué avec de la glace, du sucre, du citron vert et du rhum Bacardi dans des proportions délicates. Qu'est-ce qui pourrait être plus succulent, plus moelleux et plus parfumé ? ».

## Mai Tai (Long drink)

Considérée comme l'une des boissons les plus réussies au monde, son invention est souvent attribuée à Victor Bergeron (plus connu sous le nom de Trader Vic) qui, affirme-t-il, l'a créée en 1944 à San Francisco.

- 4 cl de rhum blanc
- 2 cl de rhum brun
- 1,5 cl de Curaçao/Triple Sec
- 1,5 cl de sirop d'orgeat
- 1 cl de jus de citron vert frais



Secouez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace et passez-les au tamis dans un verre high-ball. Garnir d'ananas, de feuilles de menthe et d'une tranche de citron vert et servez avec une paille.

**Le saviez-vous :** La recette originale de Trader Vic contenait 6 cl de rhum jamaïcain de 17 ans d'âge vieilli en fût, 1,5 cl de Curaçao (liqueur d'orange), 0,75 cl de sirop d'orgeat, 0,75 cl de sirop de sucre et 2 cl de jus de citron vert fraîchement pressé. Puisque le rhum qu'il utilisait à l'origine n'était rapidement plus disponible, Trader Vic l'a remplacé par la moitié d'un autre rhum jamaïcain et l'autre moitié d'un rhum martiniquais.





## Planter's Punch (Long drink)

Bien qu'on l'appelle punch (qui en Allemagne désigne généralement une boisson chaude), un Punch planteur est préparé avec de la glace et servi froid, comme la plupart des cocktails.

- 4,5 cl de rhum brun
- 3,5 cl de jus d'orange frais
- 3,5 cl de jus d'ananas frais
- 2 cl de jus de citron frais
- 1 cl de grenadine
- 1 cl de sirop de sucre
- 3-4 verre à shooter d'Angostura amer



Agitez-bien tous les ingrédients dans un shaker sauf les amers et versez-les dans un grand verre avec de la glace. Terminez avec les amers sur le dessus.

**Le saviez-vous :** Le Punch est un nom largement utilisé depuis le XVIIe siècle en Amérique du Nord et en Europe pour une large variété de boissons mélangées ; il est donc considérablement plus ancien que le terme « cocktail », qui a été utilisé pour la première fois vers 1800 et qui ne concernait à l'origine qu'un petit groupe de boissons. Mais au XXe siècle cette expression est devenue un terme générique pour désigner les boissons alcoolisées mélangées. Aujourd'hui, le punch est considéré comme l'ancêtre des catégories de cocktails aussi populaires que les sours (acides) et les fizzes (pétillants).



## Zombie (Long drink)

Apparu pour la première fois dans les années 1930. Malgré son goût sucré, le Zombie porte le nom de son effet sur le consommateur.

- 4 cl de rhum blanc
- 4 cl de rhum noir
- 2 cl de Cointreau
- 2 cl de rhum fort (plus de 70% d'alcool)
- 6 cl de jus d'ananas
- 2 cl de jus de citron vert frais
- 2 cl de grenadine
- 4 cl de jus d'orange
- 2 cl de sirop de fruit de passion



Agitez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace et versez-les dans un verre highball rempli de glace.

**Le saviez-vous :** Il y a toutes sortes de recettes qui ont en commun au moins trois, souvent quatre, cinq ou même six sortes de rhum différents, dont un avec un pourcentage élevé (plus de 70 % d'alcool). Des liqueurs de fruits sont souvent ajoutées et, bien sûr, différents types de jus, destinés à masquer la forte teneur en alcool.





## Whisky Sour (Cocktail apéritif)

Un classique absolu et la forme originale des cocktails du genre « sours » (acides), qui sont tous basés sur la formule spiritueux, ingrédient sucré et jus d'agrumes acides.

- 4,5 cl de whisky Bourbon
- 1,5 cl de sirop de sucre
- 3 cl de jus de citron vert
- 1 verre à shooter de blanc d'œuf (facultatif)



Agitez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace et passez-les au tamis dans un verre à cocktail. Également servi sur glace dans un verre Old Fashioned avec une demie tranche de citron et une cerise cocktail.

**Le saviez-vous :** Les catégories les plus importantes du groupe des sours sont le Sour international, qui contient de la liqueur comme édulcorant, le Nouvelle-Orléans Sour, où la liqueur supplémentaire est la liqueur d'orange, le Boston Sour, avec un peu de blanc d'œuf à secouer, le Fizz et les Collins, qui sont eux-mêmes des catégories de cocktails à base d'un sour classique, mais composés de soda.



## Old Fashioned (Cocktail apéritif)

C'est l'un des cocktails classiques les plus importants qui est initialement connu sous le nom de Whisky Cocktail.

- 4,5 cl de whisky Bourbon ou Rye
- 2 verres à shooter d'Angostura amer
- 1 morceau de sucre
- 1-2 verres à shooter d'eau



Faites tremper le morceau de sucre dans l'Angostura amer dans un verre Old Fashioned (verre à whisky) et ajoutez un peu d'eau. Écraser avec un pilon et mélangez bien. Remplissez ensuite le verre de glace, ajoutez le whisky et garnissez d'une tranche d'orange.

**Le saviez-vous :** Aujourd'hui, le short drink est le plus proche parent de la forme originale du « cocktail » selon sa définition la plus ancienne, composé d'un spiritueux, de sucre, d'eau/glace et d'amers. Au XXe siècle, l'Old Fashioned est devenu un classique du bar. Parfois, le barman le servait en ne préparant que le mélange amers/sucre et en le servant avec une bouteille de bourbon séparée. Le cocktail était particulièrement populaire pendant la prohibition puisque beaucoup de whiskys, brûlés afin de les rendre sombres en l'absence de vieillissement, étaient difficilement buvables sans l'ajout de sucre et autres ingrédients.







### Mint Julep (Long drink)

Originnaire d'Amérique du Sud, il est traditionnellement servi dans une tasse en étain argenté, garni d'une branche de menthe et bu avec une paille courte.

- 6 cl de whisky bourbon
- 4 branches de menthe fraîche
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 2 cuillères à café d'eau



Écrasez soigneusement le sucre, la menthe et l'eau dans un verre à whisky et mélangez bien. Remplissez le verre de glace pilée, ajoutez le bourbon et remuez bien avec une cuillère de bar jusqu'à ce que le verre soit froid. Garnissez d'une branche de menthe.

**Le saviez-vous ?** : Le nom de ce cocktail est composé du mot anglais « mint » qui signifie « menthe », et du mot « julep », qui vient du perse et signifie « eau de rose ».

## Irish Coffee (Hot Drink)

En Irlande même, le « Caife Gaelach », c'est-à-dire le café gaélique, est un café sucré au whisky Irlandais garni d'une crème légèrement fouettée.

- 4 cl de whisky Irlandais
- 9 cl de café chaud
- 3 cl de crème fouettée fraîche
- 1 cuillère à café de sucre brun



Chauffez un peu le whisky et versez-le dans un verre rempli de café chaud. Ajoutez le sucre, remuez et versez délicatement la crème (à moitié fouettée) sur le dos d'une cuillère de bar dans le verre pour qu'elle ne se mélange pas avec le café.

**Astuce :** L'Irish Coffee est traditionnellement servi non remué et sans cuillère. Le verre original d'Irish Coffee est résistant à la chaleur, vous pouvez donc le chauffer directement.

**Le saviez-vous ? :** Il est maintenant prouvé que cette boisson chaude a été inventée au début des années 1940 dans un restaurant de l'aéroport de Foynes - précurseur de l'actuel aéroport international de Shannon - dans l'ouest de l'Irlande. Le dirigeant du restaurant Joe Sheridan l'aurait offert aux passagers qui attendaient des vols outre-mer pour faire le plein à l'aéroport. Le Irish Coffee n'est cependant devenu internationalement reconnu que lorsque le Café Buena Vista de San Francisco a copié la spécialité en 1952.







## Dry Martini (Cocktail apéritif)

Les origines du martini sont inconnues et font l'objet de nombreuses légendes. La forme la plus célèbre de la boisson est sans aucun doute le Dry Martini (martini sec classique). Il se compose d'aussi peu de vermouth que possible et d'un zeste d'olive ou de citron comme garniture - rien d'autre.

- 6 cl de Gin
- 1 cl de vermouth
- 1 cl d'huile d'olive salée  
(pour le dirty martini)



**Remué :** Versez tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glace et mélangez bien avec une cuillère de bar, puis versez l'ensemble dans un verre à Martini (sans glace). Garnissez avec un zeste de citron ou d'olive.

**Secoué, pas remué :** Secouez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace et filtrez-les dans un verre à Martini pré refroidi « straight up » (sans glace). Garnissez avec un zeste de citron ou d'olive.

**Le saviez-vous ? :** La méthode de préparation du martini est très controversée parmi ses fans et fait souvent l'objet de débats passionnés. « Sur un point [...] tout le monde est d'accord : la chose la plus importante pour préparer et servir des martinis, c'est le style. »

Traditionnellement, un martini est remué, car l'alcool se mélange facilement et la boisson est claire dans le verre. James Bond préfère son martini secoué. Par conséquent, la boisson refroidit plus rapidement, mais au début, dans le verre elle est laiteuse et trouble, et ne s'éclaire qu'avec le temps lorsque les petites bulles d'air s'élèvent.

La saveur et le goût de la boisson dépendent fortement de la température ; plus froid est considéré comme meilleur. Si ce n'est pas le cas, un martini peut avoir un goût insipide. Ceci peut être causé par l'utilisation de trop peu de glace, de glace pas assez froide ou si le martini n'a pas été remué ou secoué suffisamment.



## Gin Fizz (Long drink)

C'est l'un des classiques de l'histoire des cocktails et, avec ses innombrables variétés, forme son propre groupe de boissons, les fizzes : des sours secoués remplis d'eau gazeuse.

- 4,5 cl de gin
- 1 cl de sirop de sucre
- 3 cl de jus de citron frais
- 8 cl d'eau gazeuse



Secouez tous les ingrédients, sauf l'eau gazeuse, dans un shaker rempli de glace, puis passez-les dans un gobelet ou un verre à l'ancienne et remplissez-le d'eau gazeuse.

**Le saviez-vous :** Un fizz peut être fait avec n'importe quel alcool ou liqueur qui s'utilise aussi dans un sour. Les exemples sont nombreux : le brandy fizz avec du Brandy comme base, le rum fizz avec du rhum blanc, le sloe gin fizz avec du gin à la prunelle ou le royal sloe gin fizz avec un œuf ajouté, le apricot fizz avec de l'eau-de-vie d'abricot et un trait de jus d'orange, le Danish fizz avec du gin et de l'eau-de-vie de cerise, le Violet fizz au gin et crème de violette et le pineapple fizz avec du rhum blanc et un trait de jus d'ananas. La formule de base spiritueux + agrumes + sucre + soda est adaptée aux ingrédients utilisés et complétée si nécessaire. Dans les fizz avec de la liqueur par exemple, le sirop de sucre est omis ou la quantité est réduite.

# Gin Fizz



# Negroni



## Negroni (Cocktail apéritif)

.....  
Ce classique italien au goût doux-amer a été inventé à Florence et porte le nom du comte Camillo Negroni, qui, en 1920, commanda un Americano rallongé au gin par son barman de confiance.

- 3 cl de gin
- 3 cl de Campari
- 3 cl de vermouth rouge doux



Versez tous les ingrédients directement dans un verre Old Fashioned (verre à whisky) et remuez doucement avec une cuillère de bar. Garnissez d'une demi tranche de citron ou d'un zeste de citron.

**Astuce :** Parfois un trait de soda est ajouté au Negroni, tandis que dans le Negroni sbagliato (faux Negroni) le gin est remplacé par du vin mousseux sec, style « Milanese ». Pour le Negrosky, le gin est remplacé par de la vodka.

### Margarita (All Day Cocktail)

La „marguerite“ est devenue populaire dans le monde entier au cours de la seconde moitié du XXe siècle et, avec la Tequila Sunrise, elle est l'une des boissons à base de tequila les plus célèbres au monde.

- 3,5 cl de tequila
- 2 cl de Cointreau
- 1,5 cl de jus de citron vert frais



Secouez bien tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace et versez-les dans un verre à cocktail ou à margarita pré-refroidi avec le rebord salé.

**Astuce :** Dans la frozen margarita, les ingrédients sont mélangés dans un mixeur avec plusieurs cuillerées de glace pilée. Cela donne une consistance crémeuse à la boisson presque comme un sorbet, et la rend fraîche. Les margaritas de fruits, comme la mango ou la strawberry margarita, sont mélangées avec des fruits frais ou parfois avec des liqueurs de fruits. Les versions « frozen » sont particulièrement populaires.







### Tequila Sunrise (Long drink)

Il doit son nom au dégradé caractéristique des couleurs, du jaune-orange (en haut) au rouge-orange (en bas). Ceci est dû à la grenadine qui est ajoutée en tout dernier, et coule à travers les glaçons.

- 4,5 cl de tequila
- 9 cl de jus d'orange
- 1,5 cl de grenadine



Versez la tequila et le jus d'orange directement dans un verre highball rempli de glace. Ajoutez délicatement un trait de grenadine pour obtenir l'effet caractéristique « sunrise » (lever du soleil). Ne remuez pas et garnissez avec une tranche d'orange et une cerise.

**Astuce :** Comme presque toutes les boissons mélangées, il y a d'innombrables autres recettes et variations avec différentes quantités pour chaque ingrédient et/ou des ingrédients différents. Par exemple, certaines recettes contiennent du vrai sirop de grenade à la place de la grenadine (aromatisée artificiellement) ou sont terminées avec du jus de citron. L'alcool de base peut être remplacé pour faire un Caribbean Sunrise (avec du rhum), un Vodka Sunrise, un Southern Sunrise (avec du Southern Comfort) ou un Malibu Sunrise (avec du Malibu). Le Batida Sunrise est composé de Batida de Coco, de jus d'ananas et de liqueur de cerise.

## Champagne Cocktail (Cocktail pétillant)

Adapté à toutes les occasions, agréable à boire et commandé dès 1942 par Viktor Laszlo et Captain Renault dans le film « Casablanca ».

- 9 cl de champagne bien frais
- 1 cl de cognac
- 1-2 verres à shooter d'Angostura amer
- 1 morceau de sucre



Faites tremper le cube de sucre dans l'Angostura amer et placez-le dans une coupe de champagne. Ajoutez le cognac, puis versez délicatement le champagne bien frais (le plus frais, le meilleur). Garnissez avec une tranche d'orange et une cerise cocktail.

**Astuce :** Goût presque aussi bon avec du Prosecco et du Brandy traditionnel ;)





## Mimosa (Cocktail pétillant)

Il est dit que ce cocktail a été inventé vers 1925 à l'Hôtel Ritz à Paris et est nommé d'après les fleurs jaunes de l'acacia argenté, qui est également connu sous le nom de mimosa en Europe.

- 7,5 cl de champagne bien frais (ou un autre vin mousseux comme le Prosecco)
- 7,5 cl de jus d'orange



Versez soigneusement le jus d'orange suivi du champagne dans une coupe de champagne et mélangez délicatement avec une cuillère de bar. Optionnel : vous pouvez garnir avec un zeste de citron.

**Le saviez-vous ?** : Le célèbre cocktail de champagne Buck's Fizz se compose des mêmes ingrédients selon l'IBA (International Bartenders' Association). Selon d'autres recettes, pour un Buck's Fizz, vous changez simplement le ratio entre le champagne et le jus d'orange : 10 cl de champagne et 5 cl de jus d'orange.



### **Kir Royal (Cocktail pétillant)**

---

La version royale du Kir « simple » pour laquelle vous remplacez simplement le champagne par du vin blanc sec.

- 9 cl de champagne bien frais (ou un autre vin mousseux comme le Prosecco)
- 1 cl de Crème de Cassis



Versez d'abord la crème de cassis dans une coupe ou calice à champagne, puis remplissez-la de champagne frais.

**Le saviez-vous ?** : Felix Kir (1876-1968), un chanoine et maire de Dijon, a créé la boisson Blanc-Cassis, le Kir moderne, la boisson officielle de la région. Elle était très populaire auprès des viticulteurs locaux et était servie à l'Hôtel de Ville lors de réceptions. La Côte d'Or est une région importante pour la culture du cassis.



# Bellini



## Bellini (Cocktail pétillant)

Le Bellini aurait été inventé dans les années 1930 au Harry's Bar à Venise où il est rapidement devenu l'un des cocktails les plus populaires et reste aujourd'hui un moyen publicitaire important pour le bar dont elle est la signature.

- 10 cl de Prosecco  
(alternative : mousseux, champagne)
- 5 cl de purée de pêche



Versez d'abord la purée de pêche, puis le Prosecco dans le verre et remuez délicatement avec une cuillère à bar.

**Astuce :** Le Puini, avec du jus de mandarine frais, le Rossini, avec de la purée de fraise et le Tintoretto avec du jus de grenade frais sont aussi des versions populaires de ce cocktail.

## Caipirinha (Long drink)

Originaire du Brésil où le cachaça est souvent remplacé par la vodka (Caipirinha de Vodka ou Caïpiroska) et, dans le sud du Brésil, par le vin rouge (Caipirinha de Vinho).

- 5 cl cachaça
- ½ citron vert frais (coupé en 4 morceaux)
- 2 cuillères à café de sucre



Placez les citrons et le sucre dans un verre Old Fashioned, écrasez avec un pilon et mélangez soigneusement. Remplissez ensuite le verre de glace et de cachaça.

**Astuce :** Caipirinha avec de la vodka (Caïpiroska), du rhum (Caipirissima), de l'Aperol/Campari (Caïpirol/Camparinha), de l'eau-de-vie d'herbes (Underberg), des liqueurs (Cuarenta y Tres), Steinhager ou même avec du vin sont également populaires.

**Le saviez-vous ? :** Le nom Caipirinha est dérivé du mot brésilien caipira, qui est un mot générique pour quelqu'un qui vit dans le pays, mais péjorativement peut également signifier quelque chose proche de „péquenaud“. Caipirinha (le diminutif de caipira) se traduit de la meilleure façon par « plouc » ou « beauf ». Malgré son nom, la Caipirinha était à l'origine un cocktail qui était bu par la classe supérieure rurale et répandu dans les villes après la fin de la première guerre mondiale, tandis que l'alcool de canne à sucre est généralement apprécié pur dans les régions intérieures du pays.

Cachaça est un alcool de canne à sucre brésilien vendu dans de nombreux formats dans le pays, comprenant des versions en fût. Le jeune spiritueux pas encore mûr est incolore, tandis qu'une couleur jaune ou dorée indique que le spiritueux a mûri. L'utilisation de liqueurs en « barriques » pour la Caipirinha n'est pas courante au Brésil car la cachaça de qualité supérieure n'est pas stockée dans des fûts de chêne. Le bois local est utilisé pour le stockage, ce qui donne à la cachaça une qualité caractéristique.





## Long Island Iced Tea (Long drink)

Apparu à New York dans les années 1970. Malgré son nom il ne contient pas de thé mais ressemble en apparence au thé glacé (Anglais : iced tea), dû à la présence de cola dans la recette.

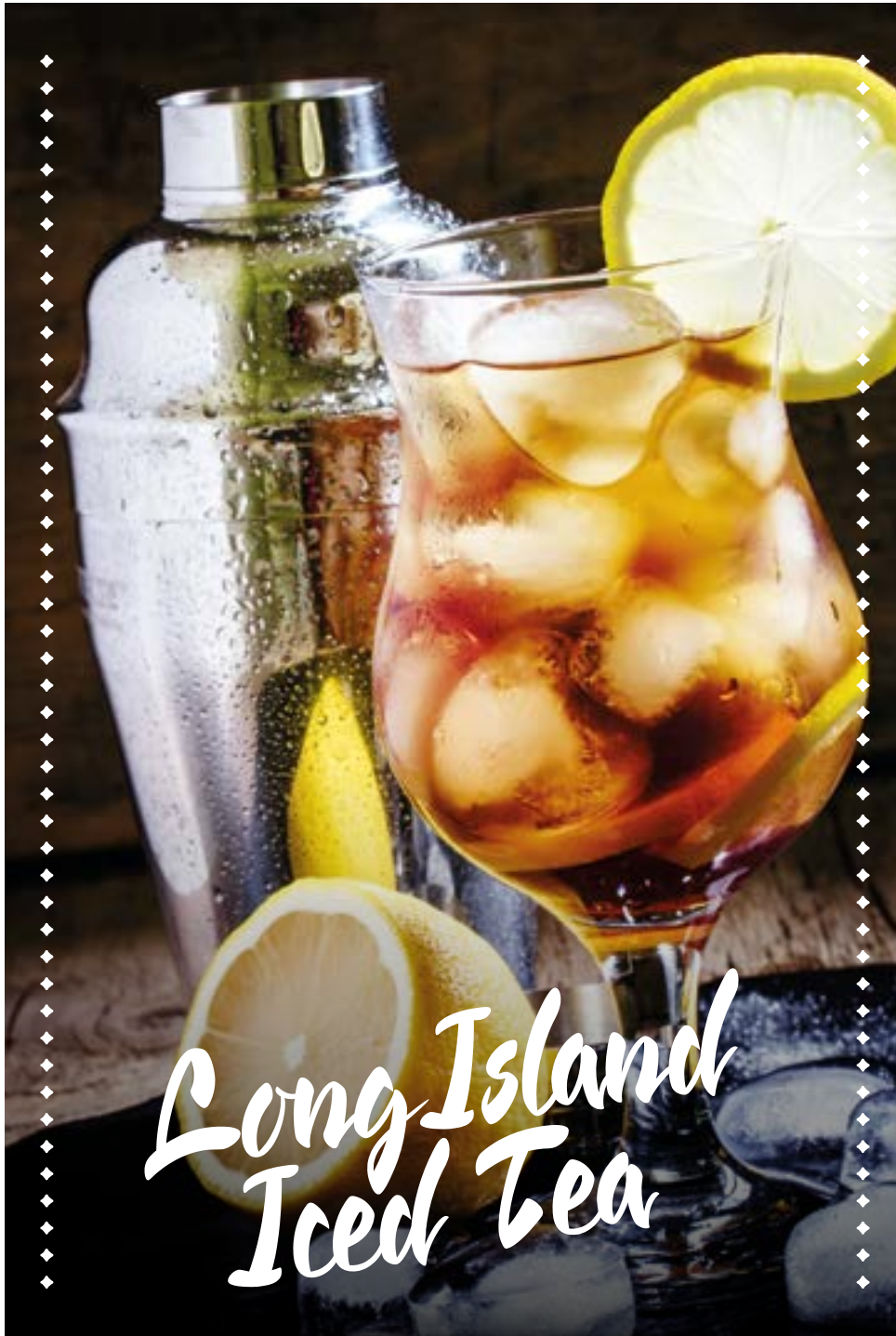
- 1,5 cl de gin
- 1,5 cl de tequila
- 1,5 cl de vodka
- 1,5 cl de rhum blanc
- 1,5 de Curaçao/Triple Sec
- 3 cl de sirop de sucre
- 2,5 cl de jus de citron frais
- 1 trait de cola



Versez tous les ingrédients directement dans un verre highball et remuez doucement avec une cuillère de bar. Garnissez d'un citron et servez avec une paille.

**Astuce :** Il existe de nombreuses variétés du Long Island Ice. Tous les spiritueux ne sont pas inclus dans toutes les versions ; à la place du jus de citron et du sirop de sucre on utilise parfois des liqueurs d'agrumes ou des limonades telles que du Lime Juice Cordial ou Lemon Squash ou on ajoute du jus d'orange. Certaines variantes ont des noms différents. Un mélange avec du whisky supplémentaire est également connu sous le nom de Texas Tea. Pour le Long Beach Iced Tea on utilise du jus de cranberry à la place du cola. Avec de la Red Bull au lieu du cola vous obtenez un Long Island Energy. Enfin, avec du champagne à la place du cola, cela donne un Beverly Hills Tea.

**Le saviez-vous :** Il existe de nombreuses légendes sur l'origine de ce cocktail. On dit qu'il a été inventé pendant la prohibition de l'alcool aux Etats-Unis (1919 - 1932), car l'apparence et le nom de la boisson dissimulait son degré d'alcool élevé. Dans d'autres versions, il aurait été inventé par une femme au foyer riche qui s'ennuyait, dans l'État fédéral américain de New York. Cette femme aurait pris secrètement une petite quantité de chaque bouteille d'alcool du bar de la maison pour que son mari ne remarque pas ce qu'elle faisait. Elle ajouta à la boisson du cola, afin de dissimuler la présence d'alcool. Il existe également une version dans laquelle des étudiants se servaient en petites quantités dans les bouteilles d'alcool de leurs parents.









[www.VINEICO.com](http://www.VINEICO.com)

