



SPÉCIAL SPIRITUEUX

SÉLECTION

COCKTAILS SHOW



JUAN GLAZERO

Compass Box est en résidence au Golden Promise, le bar à whiskys de La Maison du Whisky (11, rue Tiquetonne, Paris-2^e), jusqu'à fin décembre. Et c'est une bonne nouvelle ! L'équipe du Golden Promise a donc imaginé une carte de cocktails à partir des flacons de cette maison, dont le Juan Glazero, un cocktail de type sherry cobbler, réalisé avec un Spice Tree, un blend gourmand et épicé.

30 ml de jus d'orange frais
10 ml de Pedro Ximénez (vin doux miuté espagnol)
30 ml d'Amantillado (xérés)
30 ml de Spice Tree de Compass Box
1 dose de liqueur de cacao amer
1 spray d'Essential « Cocktail Finish » Chiodi Di Garofano (clou de girofle) de La Maison du Whisky
1/2 tranche d'orange déshydratée
1 tête de menthe

Dans un verre tumbler rempli de glace pilée, versez tous les liquides et mélangez délicatement à la cuillère. Décorez avec une demi-tranche d'orange déshydratée et une grosse tête de menthe. Pulvériser un spray d'huile essentielle de clou de girofle.

BANANA & GRAPE

Aux shakers du bar du Park Hyatt Paris-Vendôme, Jean Munos (ex-Buddha-Bar à Paris) propose une carte subtile de cocktails mélangeant alcools, fruits,

légumes et épices, pour créer des mélanges aux saveurs puissantes. Elaborant ses créations à partir de l'équilibre de deux saveurs – la vanille et la banane pour Banana & Grape –, il a été inspiré par un bas-armagnac VS pour



réaliser cet accord aux notes fruitées et gourmandes, délicatement vanillées. L'adjonction de sel rose de l'Himalaya dans la liqueur de banane vient casser le côté sucré du fruit.

45 ml de bas-armagnac Castarède VS
30 ml de liqueur de banane salée (préparation de liqueur de banane et sel rose de l'Himalaya)
15 ml de verjus du Périgord (Domaine du Siorac)
1 ml d'Angostura Aromatic Bitters
1 ml de Peychaud's Aromatic Bitters

Remplissez votre shaker de glace et versez-y tous les liquides, puis shaker.

Versez dans un verre Nick & Nora en filtrant la glace.



BULLE DE NOËL

Bar-restaurant près de la place de la République, à Paris, Mon Coco a confié la réalisation de sa carte de cocktails à Matthias Giroud, bartender reconnu mondialement. Pour Noël, il revisite les boissons traditionnelles en proposant par exemple le cocktail Glögg, inspiré du célèbre vin chaud épicé suédois, ou encore Eggnog, le lait de poule des Canadiens. Pour la France, le champagne a été sa source d'inspiration dans cette Bulle de Noël. Une recette en plusieurs temps... mais tellement savoureuse.

40 ml de vin blanc fruité (vignier, côtes-du-rhône villages blanc...)
5 ml d'eau-de-vie de mirabelle
30 ml de liqueur de fleurs de sureau infusée à l'huile essentielle de mandarine bio (dans

une bouteille de liqueur de fleurs de sureau, ajoutez 2 gouttes d'huile essentielle de mandarine bio et mélangez)
40 ml de champagne (un brut sans année équilibré)

Pour la mousse de champagne : 300 ml de champagne, 100 ml de lait entier, 50 ml de crème liquide, 30 ml de miel

Préparez la mousse de champagne en versant le champagne, le lait entier, la crème liquide et le miel dans un siphon de 500 ml avec une cartouche de gaz. Dans un verre à mélange rempli de glace, versez tous les liquides sauf le champagne et mélangez à la cuillère. Versez dans une coupe à champagne en filtrant la glace. Complétez avec la dose de champagne. Réalisez un top avec la mousse de champagne.

EXPRESSO MARTINI

La célèbre maison de sirops Monin vient de lancer un nouveau parfum : saveur cacahuète cookie. Sans allergène, ce sirop est un mélange à la saveur sucrée-salée qui permet d'aromatiser les boissons chaudes (latte, cappuccino, chocolat chaud...)

ou encore les cocktails. Réaliser cet Espresso Martini est un jeu d'enfant extrêmement gourmand.
20 ml de sirop Monin saveur cacahuète cookie
50 ml de vodka
1 double espresso

Versez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shakez. Filtré dans un verre à cocktail réfrigéré. Décorez de quelques morceaux de cacahuètes.

