

Le Blue Lagoon "revisité"



Ingrédients

- 4 cl Vodka
- 2 cl Curaçao
- 1 cl Jus de citron
- 8 cl Champagne ou mousseux
- Possibilité d'ajouter de la limonade ou de l'eau pétillante pour rendre ce cocktail moins fort.

Le Blue Lagoon revisité

En référence à Madame Bovary de Gustave Flaubert.

Dans son roman, Gustave Flaubert dépeint Emma Bovary appréciant le champagne et la liqueur de Curaçao : « Elle alla donc chercher dans l'armoire une bouteille de Curaçao, atteignit deux petits verres, emplit l'un jusqu'au bord, versa à peine dans l'autre, et, après avoir trinqué, le porta à sa bouche. »

Le Mood Indigo



Ingrédients

- 4 cl Gin
- 2 cl Liqueur de violette
- 8 cl Limonade
- Rondelle de citron pour décorer.

Le Mood Indigo

En référence à L'Ecume des jours de Boris Vian.

Dans son roman, plusieurs mélodies jouées avec le Pianocktail donnent naissance à des cocktails uniques inspirés de l'univers musical de Boris Vian. Ainsi en jouant sur ce piano, qui est bien plus qu'un simple instrument, chaque morceau donne naissance à une recette unique comme celle du Mood Indigo, un cocktail doux et complexe, à base de gin, sirop de violette et une touche de citron.



Les cocktails

de la fête des centenaires

Tous ces cocktails sont également disponibles en version sans alcool.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Mint Julep



Ingédients

- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 cuillère à café de sucre
- 5cl Bourbon

La variante du Mint Julep

Georgia Mint Julep : remplacez le Bourbon par 4cl de Cognac et 2 cl de liqueur de pêche.

Le Jack Rose



Ingédients

- 4 cl Calvados
- 2 cl de jus de citron
- 1 cl Grenadine

Astuce

Faute d'avoir de l'applejack en France, constituant la liqueur de base du cocktail., nous utilisons du Calvados, une liqueur tout aussi fine et savoureuse.

Le Vesper Martini



Ingédients

- 6 cl Gin
- 2 cl Vodka
- 1cl Kina Lillet ou Lillet Blanc
- 1 zeste de citron

Si ce Vesper Martini est trop corsé pour vous, ajoutez du Schweppes Tonic Original et un quartier de citron vert.

Le Mojito



Ingédients

- 4 cl Rhum blanc Saint James
- 1/2 citron vert
- 8 feuilles menthe fraîche
- 2 cl Sirop de canne Canadou
- Eau gazeuse

Le Mint Julep

On retrouve ce cocktail dans plusieurs œuvres littéraires.

Gatsby le Magnifique (F.Scott Fitzgerald), Ne tirez pas sur l'oiseau moqueur (Harper Lee), Un Tramway nommé Désir (Tennessee Williams)... Le Mint Julep est le symbole culturel du sud profond des Etats-Unis. Son origine remonte au 18e siècle, consommé au départ comme médicament pour soigner les maux d'estomac. Le terme « Julep » désigne généralement une boisson sucrée, notamment si elle a une application médicinale. Le mot est dérivé de l'arabe « julâb » et du persan « gulâb », signifiant eau de rose. Il est associé au Kentucky Derby, la célèbre course hippique qui a lieu chaque année à Louisville. Depuis les années 1930, c'est le cocktail officiel de l'événement et on en sert plus de 120 000 pendant le week-end de la course.

Le Jack Rose

Le cocktail Jack Rose a le privilège de figurer dans les pages de deux ouvrages de littérature, ainsi que dans le cœur d'un écrivain.

Dans Le soleil se lève aussi (1926) Ernest Hemingway fait patienter son narrateur à l'Hôtel Crillon, un verre de Jack Rose à la main.

En outre, dans son ouvrage de référence intitulé The Fine Art of Mixing Drinks (1948), David A. Embury compte le Jack Rose parmi ce qu'il dénomme « les six boissons de base » de la mixologie (l'art et la science de créer des cocktails).

Last but not least, le Jack Rose était vraisemblablement la boisson favorite de John Steinbeck.

Après avoir atteint une grande popularité dans les années 20-30 puis être tombé en désuétude, le Jack Rose regagne ces dernières années une place de choix dans les cartes à cocktails des bars d'hôtels.

Le Vesper Martini

Ce cocktail est inventé par Ian Fleming dans son premier roman d'espionnage Casino Royale (1953)

Dans ce roman, James Bond commande un Vesper Martini avec des instructions spécifiques : « Trois mesures de Gin, une de vodka, une demi-mesure de Kina Lillet. Secouez très fort jusqu'à ce que ce soit bien froid, puis ajoutez une grande fine tranche de citron. » Ce cocktail symbolise le caractère méticuleux et sophistiqué de Bond.

Il nommera ce cocktail plus tard du nom de la James Bond girl agent double Vesper Lynd, avec qui il a une relation amoureuse.

Cocktail « Shaken not Stirred » (« Secoué, pas remué »)

C'est ainsi que James Bond préfère son cocktail, reflet de son souci du détail et de son goût pour l'excellence.

Le Mojito

Ernest Hemingway, célèbre écrivain américain du XXe siècle, était connu pour son amour des cocktails, en particulier du Mojito. En effet, Hemingway était un habitué des bars à La Havane, où il passait une grande partie de son temps pendant ses séjours à Cuba.

Hemingway était tellement passionné par le Mojito qu'il en a fait l'une des boissons les plus célèbres de la culture populaire. Il a même contribué à populariser cette boisson auprès de ses amis écrivains et artistes, qui sont ensuite devenus fans du Mojito.

En 1920, le Mojito a été élevé au rang de cocktail national à Cuba.