



1

Les cocktails

de la fête des centenaires

Le Rose Cocktail



Ingrédients pour 1 convive (6 cl)

- 4 cl de Martini Dry
- 2 cl de Kirsch
- 1 cerise
- 1 trait de sirop de framboise ou de grenadine

Astuces

1. Mélangez une trentaine de secondes
2. Servez dans un verre à pied
3. L'alliance des ingrédients donne un aspect "pétale de rose".

Version sans alcool pour 1 convive

- 7 cl d'eau pétillante
- 1 cerise
- 1 trait de sirop de framboise ou de grenadine
- Glaçons

L'histoire du Rose Cocktail

Très à la mode à Paris, « Le Rose » était servi dans les bars à partir de 1907 et les Parisiens en ont consommé jusqu'aux années 1930. Le Rose Cocktail a été inventé par Giovanni "Johnny" Mitta, un barman italien qui officiait au Chatham Hotel, à New-York. Giovanni était très populaire à Paris. Ses cocktails étaient bien connus des amateurs. Il n'hésitait pas à utiliser des ingrédients surprenants, comme le kirsch, qui entre dans la composition du Rose Cocktail.

Le Bellini



Ingrédients pour 1 convive (12 cl)

- 8 cl de Prosecco
- 4 cl de nectar (variante : jus ou sirop) de pêche

Version sans alcool pour 1 convive

- 8 cl d'eau pétillante
- 4 cl de nectar (variante : jus ou sirop) de pêche

L'histoire du Bellini

Il existe depuis 1948. Il a été créé par l'Italien Giuseppe Cipriani, alors propriétaire du Harry's Bar, un établissement de Venise. Ce cocktail doit son nom au célèbre peintre Giovanni Bellini qui exposait ses œuvres dans ce bar. La couleur du Bellini rappelle une teinte que le peintre utilisait régulièrement sur ses toiles.

Aujourd'hui, ce breuvage reste emblématique de Venise, il est consommé dans les établissements vénitiens les plus prestigieux. Il est officiellement reconnu par l'Association internationale des barmen.

Le French 75



Ingrédients pour 1 convive (12 cl)

- 2 cl de Gin
- 1 cl de jus de citron jaune
- 1 cl de sirop de canne
- 8 cl de Champagne ou vin pétillant

Astuces

1. Mettre les flûtes au frais une heure avant de servir le cocktail pour qu'il soit le plus frais possible.
2. Mélanger le gin, le jus de citron et le sirop de canne.
3. Ajouter quelques glaçons et réserver au frais.
4. Au moment du service, retirer les glaçons et compléter avec le Champagne ou vin pétillant
5. Ajouter un zeste de citron sur la bordure du verre pour le décorer.

Version sans alcool pour 1 convive

- 2 cl de jus de citron jaune
- 2 cl de sirop de canne
- 14 cl d'eau pétillante

L'histoire du French 75

Le cocktail a été inventé par le barman écossais Harry MacElhone en 1915. A l'origine, c'était un mélange d'absinthe, calvados, gin, grenadine et jus de citron. Le French 75 s'est popularisé auprès des soldats britanniques présents en France lors de la Première Guerre Mondiale. Ils se sont appropriés ce cocktail en réunissant les principaux ingrédients qu'ils avaient à disposition : le gin londonien et le Champagne local français. Ils ont nommé cette boisson French 75, en référence à l'emblématique canon d'artillerie français M1897 de 75 mm qui tirait 15 balles en 1 mn. Le cocktail créé était en effet puissant et donnait rapidement un "coup de boost". Ce n'est qu'en 1927, que le cocktail French 75 avec du gin et du champagne apparaît dans le guide Here's Now de Judge Jr's.

Le Mimosa classique



Ingrédients pour 1 convive (12 cl)

- 8 cl de Champagne ou vin pétillant
- 4 cl de jus d'orange

Astuces

1. Directement dans une flûte, versez le jus d'orange.
2. Complétez avec le champagne ou vin pétillant en le versant doucement dans le verre.
3. Vous pouvez décorer votre cocktail avec un morceau ou un zeste d'orange, une feuille de menthe ou encore un morceau de fraise.

Version sans alcool pour 1 convive

- 8 cl d'eau pétillante
- 4 cl de jus d'orange

L'histoire du Mimosa classique

Le Mimosa aurait été créé par Frank Meier à l'Hôtel Ritz vers 1925. Sa recette est une variante du cocktail Buck's Fizz, cocktail élaboré par Pat Mc Garry, un barman du Buck's club de Londres, dans les années 1920. Le créateur du Mimosa s'est donc inspiré du Buck's Fizz, en inversant les proportions champagne/jus d'orange, et en remplaçant le sirop de grenadine par du Triple Sec. Son nom proviendrait de la ressemblance entre la couleur orangée et la texture de la boisson et de la fleur du mimosa. Aujourd'hui, le cocktail Mimosa est une boisson très populaire dans les pays Anglo-saxons, servie pendant un brunch ou lors d'un mariage.

Le Mai Tai "revisité"



Ingrédients pour 1 convive (12 cl)

- 3 cl de Rhum
- 4 cl de jus d'ananas
- 4 cl de jus d'orange
- 1 cl de grenadine

Astuces

1. Agrémenter le cocktail d'une tranche d'orange ou d'ananas.

Version sans alcool pour 1 convive

- 6 cl de jus d'ananas
- 6 cl de jus d'orange
- 1 cl de grenadine

L'histoire du Mai Tai « revisité »

Avec son nom sonnante polynésienne, le Mai Tai serait pourtant né en Californie, en 1944. Ce cocktail emblématique de la culture Tiki a été inventé par Victor Bergeron (de son surnom Trader Vic). Voulant réaliser un cocktail avec plusieurs rhums des îles, il mélangea un vieux rhum jamaïcain avec du jus de citron vert et de l'amande.

L'un des deux amis tahitiens à qui il le fit goûter, leva son verre en disant « Mai Tai roa ae ! », c'est-à-dire « le meilleur du monde ! ». C'est ainsi que le Mai Tai est né et rencontra le succès. Très vite populaire, il le devint encore plus lorsqu'Elvis Presley apparaît dans le film « Blue Hawaii », sirotant un Mai Tai... Plusieurs versions existent dont celle que nous vous proposons aujourd'hui.

Le Bahama Mama



Ingrédients pour 1 convive (12 cl)

- 5 cl de Rhum
- 3 cl de jus d'orange
- 3 cl de jus d'ananas
- 1 trait de sirop de grenadine
- 1 cl de jus de citron jaune

Astuces

1. Pour apporter une touche esthétique au Bahama Mama, décorez-le avec un quartier d'ananas déposé sur le bord du verre.
2. Pour donner un aspect "cocktail à étage" au Bahama Mama, ajouter le trait de grenadine après avoir versé le cocktail dans le verre.

Version sans alcool pour 1 convive

- 7,5 cl d'eau pétillante
- 3 cl de jus d'orange
- 3 cl de jus d'ananas
- 1 trait de sirop de grenadine
- 1 cl de jus de citron jaune

L'histoire du Bahama Mama

Le Bahama Mama est une boisson alcoolisée devenue un cocktail populaire dans le monde entier. Il se caractérise par sa couleur rouge ou rose attrayante et son goût sucré et fruité. Cette boisson offre une saveur tropicale rafraîchissante qui évoque la sensation d'être sur une plage paradisiaque. L'origine de cette boisson est généralement attribuée aux Bahamas, un archipel de l'océan Atlantique dont il est devenu un symbole culturel, associé à la détente et au mode de vie des Caraïbes. On pense que ce cocktail a commencé à gagner en popularité dans les années 1950 ou 1960 en raison de l'essor du tourisme aux Bahamas.