



APÉRITIFS D'ÉTÉ

SÉLECTION

Le grand mix du cognac

Inédites ou classiques, les compositions à base de cognac sortent le grand jeu... et se déclinent en accords envoiants

FRUITÉ, LE POIRE FIZZ

Créée par le bar à cocktails Luciole, à Cognac, cette réinterprétation du gin fizz – tous les ingrédients sont différents – garde l'esprit d'un cocktail très rafraichissant, la gourmandise en plus. L'alliance du cognac et de la poire vient renforcer les notes fruitées du spiritueux, et c'est diablement bon !



4 cl de cognac VSOP
3,5 cl de sirop de poire caramélisée maison
8 cl de soda maison à la cardamome

Mélanger délicatement tous les ingrédients dans un verre highball rempli de glaçons. Le sirop de poire maison peut être remplacé par de la crème de poire William Merlet.

EXPLOSIIF, LE FRENCH 75

En dépit de son nom, Américains, Français et Britanniques se disputent son origine. Cette recette n'en demeure pas moins extrêmement facile à réaliser. S'il semble qu'à l'origine le spiritueux utilisé ait été du



gin, le cognac lui a été substitué quelques années plus tard, et ça fonctionne très bien. C'est assez intense, mais le cognac dompte l'acidité du champagne. Un classique proposé au bar Luciole, à Cognac.

3 cl de cognac VSOP
2 cl de jus de citron
1 cl de sucre de canne
Champagne

Dans un shaker, versez le cognac, le jus de citron et le sucre de canne. Secouez et filtrez le mélange en le versant dans une flûte à champagne. Complétez le verre avec du champagne. Décorez avec une cerise amarena.

AUDACIEUX, LE JAJA

Créé par Stanislas Jouenne, chef du bar à cocktails de la brasserie le Gallopin, place de la Bourse à Paris, ce cocktail s'inspire du whiskey sour, dans lequel les barman américains ajoutaient parfois un trait de vin rouge à la fin du XIX^e siècle. Cette recette, qui utilise du cognac et du vin blanc, accompagne des coquilles Saint-Jacques dans le



cadre des dîners accords mets et cocktails que le Gallopin a lancés depuis le mois de février tous les jeudis. Très osé, avec de belles saveurs vineuses.

4 cl de cognac Ferrand 10 générations
2 cl de riesling grand cru, domaine Brand
1 trait de solution saline
1 zeste de citron jaune

Versez le cognac dans un verre à cocktail rafraichi, puis le riesling. Ajoutez le trait de solution saline et un zeste de citron. Remuez délicatement.

BOISÉ, LE OAK'N'STORMY

Un cognac très particulier est à la base de ce cocktail. Vieilli en fûts de chêne français, puis affiné en fûts de chêne américain neufs légèrement toastés, cet American Oak, de la maison Bache-Gabrielsen, offre des notes de pâtisserie et de fruits exotiques. Il a su inspirer Christophe Sichanh, barman du Calbar à Paris, qui twisté la rondeur de ce cognac avec du citron vert et l'accompagne dans ses saveurs exotiques avec du sirop de passion.

4 cl de cognac American Oak Bache-Gabrielsen
3 cl de jus de citron vert
2 cl de sirop de passion
10 cl de ginger ale

Dans un verre long drink, versez tous les composants en terminant avec le ginger ale. Mélangez doucement. Vous pouvez décorer de quelques feuilles de menthe.

