

Cock

Idées sympas po

Champagne's
cocktail



Cosmopolitain



Byblos n°1



Pussy
foot
sans alcool



Paradise
sans alcool



Macarena



L'avalanche



tails



Sandrine Houdré-Grégoire, 26 ans, barmaid au Byblos, haut lieu branché de Saint-Tropez.

ur débiter la fête

Créez l'ambiance, brisez la glace, étonnez vos invités. Avec ces cocktails, vous donnerez de la couleur et un zeste d'originalité à vos soirées.



Assanga
sans alcool

Lac bleu

Byblos
sans alcool

Daiquiri
fraise

Caipirinha



Cosmopolitan cocktails

Caipirinha

Dans un verre old fashioned, déposez des dés de citron vert pilés dans de la cassonade. Versez 1 trait de jus de citron vert et remplissez de glace pilée. Ajoutez 4 cl de Cachaça (rhum brésilien). Remuez et servez décoré de citron vert.



Cosmopolitan

Dans un shaker, versez 1 cl de jus de citron vert, 3 cl de cranberry (jus de canneberge ou airelle), 2 cl de triple sec et 3 cl de vodka. Frappez et servez dans un verre à cocktail décoré de citron vert.



Byblos sans alcool

Versez directement dans un verre tulipe 4 cl de jus d'abricot, 9 cl de jus de pomme, 6 cl de jus d'ananas et 1 cl de sirop de pêche. Mélangez. Décorez de fruits frais.



Macarena

Dans un verre old fashioned, déposez des dés de citron vert pilés dans du sucre roux. Mettez de la glace et versez 2 cl de cranberry (jus d'airelle), 2 cl de Cointreau et 4 cl de tequila. Remuez bien.



Les indispensables

Le shaker : avec cet ustensile, vous frappez les boissons en mélangeant parfaitement les ingrédients. Pour éviter tout problème d'étanchéité, choisissez un modèle en deux parties (le corps et sa partie supérieure avec passoire), et préférez le métal au verre, jugé trop fragile.

La passoire : à utiliser si vous vous servez d'un verre mélangeur. Elle retiendra la pulpe

pour les réaliser

de fruit et évitera que les glaçons tombent dans les verres.

Le gobelet doseur : comme son nom l'indique, il permet un dosage très précis des divers composants d'un cocktail.

La cuillère : elle permet de remuer les combinaisons (dans un verre ou dans un verre à mélange) qui ne nécessitent pas l'utilisation du shaker.



Pas de panique, avec un shaker, c'est tout simple

Derrière le bar, mon plaisir est de préparer des cocktails personnalisés, adaptés au goût de chacun. Je dis toujours « à chaque moment son cocktail », et je considère que le cocktail est un moment de plaisir à partager. Quand on le prépare et quand on le savoure.

En famille ou entre amis, chacun peut donc réaliser le cocktail de son choix, à partir des recettes que j'ai sélectionnées pour vous et qui sont toutes très simples. Et surtout, le mot d'ordre est "pas de panique !" : tenez bien votre shaker et faites des 8 en "shakant". Dernier conseil : on ne shake pas plus de dix secondes pour garder les glaçons intacts et conserver les arômes des produits.



Pour la saison d'hiver, Sandrine rejoint toute l'équipe du Byblos au "Byblos des neiges", à Courchevel.

