



Après l'explosion des Djettes, les barwomen entrent en scène ! Comme au Murano, à Paris, où Sandrine n'a pas son pareil pour mixer les ingrédients.

Cocktails booster TCHIN-TCHIN!

Au bar du Murano, l'hôtel parisien des rock stars, les people ne boivent pas que de l'alcool ! Pour se doper, ils sirotent aussi des drinks toniques.

La Potion VOICI!

EXCLUSIF, impertinent, original... Une recette inédite créée pour vous. Quel scoop !

Dans un verre, mettez un fond de sirop spicy (cannelle/piment), un jus de citron vert, un jus de poivre rouge, un jus de fraise, et complétez avec un peu de limonade Pink artisanale. Quelques gouttes de vodka – en option – (c'est la fête !) pour davantage d'ivresse. Le tout mixé à souhait. Quelques lampées et vous vous laissez emporter dans un pétillant tourbillon de saveurs... légèrement épicées en fin de bouche.

1 L'énergisant

Du mal à tenir la distance ? Faites le plein de super. Grâce à ce mélange multi-vitaminé, c'est sûr, vous tiendrez la route.

VOTRE PRESCRIPTION

Mélangez dans le shaker un jus de carotte, une orange pressée, un jus d'acérola (fruit le plus riche en vitamine C) et une pointe de cassonade pour adoucir le tout.

Agitez énergiquement jusqu'à obtenir un breuvage homogène et légèrement mousseux, genre smoothie. Un véritable coup de booste à base de vitamines A, C, E B1 et B2.

2 Le détoxifiant

Oups ! A voir votre teint, vous avez bu plus que de raison pendant les fêtes. Vite, une association de bienfaiteurs pour éliminer les derniers excès.

VOTRE PRESCRIPTION

Faites infuser trois minutes quelques fines lamelles de concombre et de gingembre frais dans une eau frémissante et non bouillante pour ne pas détruire vitamines et minéraux. Ajoutez le jus de citron vert. Assaisonnez à souhait, remuez, dégustez. C'est chaud, vous transpirez doucement et le rose vous monte vite aux joues.



LIO CHEZ MAXIM'S
L'antidote au blues, ce n'est plus le Banana Split. Juste un petit cocktail VIP!

3 Le relaxant

Il vous a agacé, énervé, irrité ? Calmez-vous avec un cocktail chaud/froid, doux comme un massage. Après ça, tout passe.

VOTRE PRESCRIPTION

Dans un thé au jasmin, laissez infuser quelques fines tranches de concombre. Ajoutez une pointe de ginseng (anti-stress et défatigant) avant de surmonter le tout d'une mousse de litchi rafraîchissante et indispensable pour atténuer les délicates petites notes poivrées du ginseng.

4 L'envoûtant

Plus original qu'une coupette de champagne et, surtout, plus surprenant. Pour rendre votre chéri à jamais accro.

VOTRE PRESCRIPTION

Sirop de rose, sirop de gingembre, zeste de citron vert, jus de fraises et purée de litchi. Toutes les saveurs de l'amour réunies dans un shaker enjoleur à agiter furieusement. Vous avez l'impression de déguster une gourmandise. Et vos lèvres délicieusement acidulées ne demandent plus qu'un délicat baiser.

La "Cocktail Therapy"

* Des mix-drinks pour sortir la tête de l'eau, voilà ce qui fait fureur dans les bars de Miami ou L.A. Vous venez de vous faire plaquer ? Oubliez le psy ! C'est un kamikaze shot (vodka-triple sec-lemon) qu'il vous faut. Paroles de deux barwomen qui ont écrit un livre hilarant *

* Cocktail Therapy de Leanne Shear & Tracey Toomey, SSE (amazon.com).

