



## WINTER@MURANO

### Mousseux

Préparation : 10 mn.

■ 4 cl de vodka ■ 1 cl de sirop de gingembre  
 ■ 2 cl de jus de framboise ■ 3 cl de jus de  
 cranberry ■ 25 cl de lait de soja ■ Une poignée  
 de feuilles de basilic frais

Ustensile ■ 1 siphon

- Pilez au fond du shaker le basilic frais dans le sirop de gingembre.
- Versez par-dessus le jus de framboise, le jus de cranberry et la vodka. Shakez.
- Déposez de la glace au fond d'un verre à pied, type verre à vin.
- Avec la passoire, versez le cocktail dans le verre.
- Remplissez la moitié d'un siphon de lait de soja frais. Réfrigérez-le. Mettez 2 cartouches dans le siphon. Remplissez le haut du verre avec la mousse onctueuse de lait de soja.
- Pour la décoration, ajoutez une feuille de basilic et une petite grappe de groseilles.

## AU MURANO

AVEC SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE



D'abord elle n'aime pas l'alcool. Une hérésie pour une *bar manager*? Bien au contraire, cette jolie femme a pu ainsi développer un palais et un nez extrêmement sensibles. Ensuite, elle explique que sa maternité, il y

a trois ans, a provoqué des chamboulements dans son corps mais aussi pour son palais. Le résultat? Elle crée des cocktails incroyables où les herbes et les légumes trouvent toute leur place. Désormais, dans ce bar à vodka très hype, ses Born Wild et autres Virgin Mojito sont reconnus, voire copiés. Quant à Sandrine, elle n'aspire qu'à cultiver ses bons produits et sa curiosité, et modestement continuer à redorer le blason des cocktails. Chose déjà bien entamée...

Murano Urban Resort, 13, bd du Temple, 75003 Paris.

# TENDANCE COCKTAIL

# Floc me up!

Texte Florence Falkehed. Photo Marie-José Jarry.

## Fraîcheur!

Préparation : 5 mn. Pour 1 personne :

- 2 tranches de kiwi de l'Adour ■ 1 tranche de concombre ■ 1/2 kumbawa ■ 1/2 citron vert ■ 4 cl de floc-de-gascogne blanc ■ 2 cl de vodka citron ■ 1 cl de sirop de sucre

■ Dans la timbale du shaker, pilez les tranches de kiwi et la tranche de concombre.

■ Pressez le kumbawa et le citron vert directement dans la timbale.

■ Ajoutez le floc-de-gascogne, la vodka et le sirop de sucre.

■ Remplissez le shaker de glace et agitez énergiquement.

■ Filtrez la préparation à l'aide d'une passoire et servez-la dans un verre à cocktail sans glaçon. Décorez le verre d'une tranche de concombre enroulée.

## COULEUR SUD-OUEST

Le floc-de-gascogne? C'est l'apéritif préféré des habitants du Gers! Normal, ce vin de liqueur est fait sur place par un peu plus d'une centaine de producteurs d'Armagnac. Leur recette est simple : 2/3 de jus de raisin frais associé à 1/3 d'armagnac jeune. Une condition : raisin et armagnac doivent impérativement provenir de l'exploitation et le floc doit être élaboré au moment des vendanges. Côté cépages, les critères sont clairs : colombard, ugni-blanc et gros manseng donnent au floc-de-gascogne blanc des arômes d'agrumes et une bouche bien structurée. Dans le verre, on le déguste frais, en apéritif, cocktail ou digestif. Son équivalent en version rouge se consomme de la même façon. Depuis vingt ans, l'AOC a permis de bien définir le territoire de production (Gers, Landes et Lot-et-Garonne). Quant à la barmaid de talent, Sandrine Houdré-Grégoire, elle s'est laissée séduire par sa fraîcheur et son taux de sucre très réduit pour en faire le cocktail rafraîchissant du printemps. ♦

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

