

LES COCKTAILS BRÉSILIENS DE SANDRINE HOUDRÉ-GREGOIRE



« Le Brésil est énergisant ! »

« Créatrice de saveurs », Sandrine Houdré-Grégoire est la mixologue la plus demandée de sa génération. Après avoir été la première femme à tenir le célèbre bar du Byblos, à Saint-Tropez, créé le bar de l'hôtel-restaurant Murano à Paris et celui du Chlösterli à Gstaad, elle s'est inspirée des couleurs du Brésil pour son dernier livre, *Brasil Cocktails*.

Pourquoi cette envie de créer un livre sur le Brésil ?

L'ambiance de fête, les couleurs et les lumières font de ce pays l'un des plus énergisants qui soient. On n'a jamais assez de soleil dans sa vie ! Côté fruits, le Brésil a des saveurs bien à lui, qui le rendent excitant : l'açaï, l'acérola... En tout cas, ce n'est pas lié à la Coupe du monde !

A-t-il fallu adapter les recettes locales au goût français ?

Oui, car le goût brésilien est très sucré, j'ai donc allégé les doses. Et pour varier les deux principaux cocktails, batidas et caipirinhas, je me suis amusée à multiplier les clins d'œil : un cocktail à la bière blonde, une boisson très consommée sur place; un autre au vin rouge, qui gagne du terrain; un au cognac,

l'une de mes eaux-de-vie préférées; un au concombre, mon ingrédient fétiche...

Ne risquez-vous pas de ne plus être fidèle au Brésil ?

Pour éviter cet écueil, j'ai bénéficié de la complicité d'Adilson Rodriguez, le barman qui a créé toute l'identité de la Favela Chic. Nous nous sommes plongés dans les archives brésiliennes, comme pour la sangrita, qui date des années 1870.

Certains ingrédients brésiliens sont difficiles à trouver en France. Où conseillez-vous de les acheter ?

Le principal, la cachaça, est maintenant proposé chez quasiment tous les cavistes, mais peut éventuellement être remplacé par du rhum blanc. Pour les jus de fruits, j'ai deux chouchous : Joozi et Alain Milliat. Mais bien sûr, rien ne vaut une mangue ou un ananas mûrs mixés à la minute. Enfin, les Parisiens peuvent explorer une mini-caverne d'Ali Baba : Coisas do Brasil, dans le 15^e, qui a aussi un site Internet.

Propos recueillis par Hélène Piot



Brasil Cocktails, de Sandrine Houdré-Grégoire. Éditions Larousse, 7,90 €.



Brasil Crusta

POUR 1 VERRE

- 2 piments oiseaux
- 4 cl de cachaça
- 2 cl de jus de citron vert
- 2 cl de liqueur d'abricot
- 1 cl de jus de cranberry
- 1 trait d'Angostura bitters (ou chili-orange bitter maison).

● Dans un shaker, déposez des glaçons et les piments oiseaux hachés. Versez ensuite la cachaça, le jus de citron, la liqueur d'abricot, le jus de cranberry et l'Angostura bitters. Refermez le shaker et secouez-le énergiquement pendant une dizaine de secondes.

● Versez le cocktail en le filtrant à l'aide d'une passoire dans un verre à vin rempli de glaçons préalablement décoré d'une collerette de sucre parfumé au piment chili ■

FAITES-LE VOUS-MÊME

- Pour réaliser le chili-orange bitter, découpez un petit piment oiseau rouge en deux et mettez-le dans une bouteille de bitter. Laissez infuser 1 ou 2 jours selon l'intensité du piment, puis filtrez.
- Pour le sucre au piment chili, découpez en deux un petit piment oiseau rouge et disposez-le dans du sucre. Laissez macérer quelques jours selon l'intensité du piment, puis retirez le piment.



Queen of Bahia

POUR 1 VERRE

- ½ citron vert
- Feuilles de menthe
- 3 fraises
- 1 c. à café de cassonade
- 2 cl de crème de fraise
- 6 cl de cachaça
- 2 cl de soda au citron.

- Dans un shaker, déposez le citron vert coupé en dés, les feuilles de menthe et les fraises émincées. Ajoutez la cassonade et écrasez le tout à l'aide d'un pilon.
- Remplissez le shaker de glaçons, puis versez la crème de fraise et la cachaça. Refermez le shaker et secouez-le énergiquement pendant une dizaine de secondes.
- Versez le cocktail dans un verre rempli de glaçons en le filtrant à l'aide d'une passoire. Complétez avec le soda au citron ■

Green Batida

POUR 1 VERRE

- ½ kiwi
- 6 cl de lait concentré sucré
- 6 cl de jus de concombre
- 5 cl de cachaça
- Zestes de combava.

- Dans un mixeur, déposez 6 glaçons et le demi-kiwi, puis versez le lait concentré sucré, le jus de concombre et la cachaça. Ajoutez les zestes de combava. Mixez une dizaine de secondes.
- Versez le cocktail dans des verres fantaisie et décorez le verre avec une écorce de combava ou une tranche de kiwi ■

FAITES-LE VOUS-MÊME

Pour réaliser le jus de concombre, coupez un concombre en dés, mixez-le avec un peu d'eau, puis filtrez le mélange à travers une passoire fine.



SANS
ALCOOL



Vitamine à la Playa

POUR 1 VERRE

- 25 cl de jus d'açai et de mangue
- 5 cl d'eau de coco
- 2 cl de jus d'ananas
- 1 morceau de mangue pour la décoration.

- Dans un shaker rempli de glace, versez le jus d'açai et de mangue, le jus d'ananas et l'eau de coco. Refermez le shaker et secouez-le énergiquement pendant une dizaine de secondes.
- Servez dans un verre sans glaçons avec une paille et un quartier de mangue disposé sur le bord du verre ■

JUS DE FRUITS RARES

Les jus de fruits, comme le jus d'açai, s'achètent surtout en magasins bio. Mais préférez des jus de mangue et d'ananas frais.



French Caïpirinha

POUR 1 VERRE

- Lamelles de gingembre frais
- 1 quartier de citron vert
- 6 cl de cognac
- 3 cl de Guarana Antarctica
- 1 lamelle de concombre.

- Directement dans un verre, déposez les lamelles de gingembre et le quartier de citron vert. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon.
- Remplissez le verre de glaçons, puis versez le cognac et complétez avec le Guarana Antarctica. Ajoutez une lamelle de concombre et servez avec un agitateur et une paille ■

GARE AU GUARANA

Le Guarana Antarctica est une boisson gazeuse typiquement brésilienne issue des fruits du guarana. Elle est très consommée au Brésil et on la trouve maintenant en France. À éviter le soir : sa teneur en caféine est très élevée.