

LES DIX COOL DRINKS DE L'ÉTÉ

RAFRAÎCHISSANTE, PEU ALCOOLISÉE, BELLE À REGARDER ET FACILE À PARTAGER, VOILÀ LES QUATRE INGRÉDIENTS QUI CONCOURENT À L'ALCHIMIE D'UNE VRAIE BOISSON D'ÉTÉ. NOTRE « IT-LIST » POUR CET ÉTÉ.



Le rosé reste la boisson phare de l'été. Les Français en sont non seulement les premiers producteurs mais aussi les premiers consommateurs. En photo, le Café Léoube, en bordure de la plage du Pellegrin, près de Bormes-les-Mimosas.

Il y a d'abord la fraîcheur. C'est l'un des premiers facteurs à considérer dans une boisson d'été. La fraîcheur de sa température d'abord, obtenue en ajoutant bien sûr de la glace, qu'elle soit en cubes ou pilée version « granité ». Mais il y a aussi la fraîcheur de ses arômes, et là, instinctivement, on pense aux agrumes. « *Les essences contenues dans leurs zestes exaltent cette fraîcheur tant recherchée* », précise Kévin Sueiro, génial ambassadeur de la liqueur d'écorces d'orange Cointreau, interrogé sur la question. Mais pas seulement. Les botaniques contenues dans les gins et la fraîcheur anisée d'un pastis qui nous vient de la badiane ont largement fait leur preuve. Ensuite vient son degré d'alcool et là l'expert, passé maître en cocktails alternatifs, est formel : « *Pas plus de 2 cl dans un verre. Le degré d'alcool doit être faible. Plus ce dernier est élevé, plus le palais va faire l'effort d'accepter ce qui est consommé* », dit-il. Qui veut en effet faire cet effort

en plein été alors que tout ce que l'on recherche, c'est la détente... ? Place maintenant à son aspect visuel. « *Si c'est beau, c'est déjà bon* », glisse-t-il. La couleur a un vrai rôle à jouer. Le succès du Spritz ne vient-il pas de là ? Et quid des rosés de plus en plus pâles ? « *Plus le vin est pâle, plus il est perçu comme plus léger et plus aérien* », reconnaissait Sacha Lichine, propriétaire de Château d'Esclans, lors d'un entretien sur ses rosés d'exception. Le choix d'un verre transparent pour la bouteille a aussi son rôle à jouer pour souligner la couleur voire la sublimer. « *On n'oublie pas la déco – aromates, rondelles de fruits, baies sauvages, etc.* », poursuit Kevin. *Et le choix du verre. Spectaculaire, elle n'en deviendra que plus désirable.* » Dernière corde à son arc ? La convivialité. « *Une boisson d'été, on peut la partager.* » Comme le prouvent les punch-bowls. Ils n'ont jamais été aussi populaires.

PHOTOS COURTESY LÉOUBE

LA « IT-LIST » DE MONSIEUR



Ricard 90 ans, pastis (Marseille, France), 45% vol. alc., 1L, 23 €. 1212, pastis de Saint-Tropez, distillerie de Limiñana (Marseille, Bouches-du-Rhône), 45% vol. alc., 70 cl, 29 €. Piscine Tropicienne.

UN PETIT PASTIS ?

Qui dit pastis – l'art du « mélange » en provençal – dit soleil, Méditerranée... Marseille !

→ Le vrai pastis de Marseille, c'est Paul Ricard qui l'a inventé, en 1932. La maison fête d'ailleurs cette année ses 90 ans. Une recette qui fait l'unanimité. Son ingrédient principal, la badiane de Chine, ou anis étoilé, est non seulement très aromatique mais possède d'innombrables vertus digestives, antibactériennes... Et si, pour obtenir un bon pastis et en extraire tous ces arômes délicieusement anisés, il faut faire grimper le degré d'alcool à 45°, on le boit avec une avalanche de glaçons. Pour une dégustation réussie, Ricard conseille 2cl de pastis pour 5 à 7 volumes d'eau. Un alcool fortement dilué donc mais qui ne perd rien de son goût anisé et de sa fraîcheur, grâce à l'excellence de sa recette.

→ Pétanque Place des Lices. Sieste au jardin. Bronzette à Pampelonne, en Terrasse ! Le Pastis 12/12, 100 % naturel, est élaboré à base d'anis bien sûr mais rehaussé de plantes issues du golfe de Saint-Tropez, macérées séparément, dont la figue, la fleur d'oranger, la myrte et le thym ... le tout agrémenté d'une touche d'amande douce. Une recette qui s'inspire de celle des pastis artisanaux préparés par la communauté italienne de Saint-Tropez des années 1930. Des notes de fruits confits, de figues fraîches, un nez subtil avec des émanations de fleurs d'oranger. La finale est fraîche, légèrement acidulée avec de discrètes touches d'amande qui évoquent subtilement la fameuse mauresque. On peut l'associer à parts égales (3cl) avec du citron vert et l'allonger de ginger beer pour en faire une Piscine Tropicienne !

LE ROSÉ FOR EVER

Parlons *pink* mais parlons bien. C'est indéniable, le rosé joue désormais dans la cour des grands et c'est tant mieux ! Les Français sont non seulement les premiers producteurs de rosés au monde, Provence en tête, mais en sont aussi les premiers consommateurs. Séduisant par sa couleur, agréable en été, parce que peu vineux, on aime le boire entre amis, à l'apéritif ou autour d'un barbecue. Devant l'abondance de l'offre, le parti pris a été de ne retenir que deux domaines.

→ Celui de la famille Matton-Farnet, dominant le Golfe de Saint-Tropez depuis 80 ans, certifié HVE1 depuis 2019. J'ai nommé **Château Minuty**. Ample et sphérique en bouche, cristalline, leur cuvée **Rose et Or**, aux notes de fruits mûrs, allant de la pêche de vigne à la poire, en passant par le melon rose, a remporté tous les suffrages. Idéal avec des fruits de mer ou mieux, avec une bouillabaisse.

→ Acquis en 1997, situé entre Toulon et Saint-Tropez et s'étalant sur 560 hectares, **Château Léoube** produit des vins bios de haute volée sous la houlette de Romain Ott – le nom vous dit quelque chose ? –, directeur de production et œnologue. La collection se compose de 9 cuvées biologiques. **Rosé de Léoube**, la cuvée emblématique du domaine est l'expression classique du style Léoube – que l'on peut aussi retrouver dans sa version pétillante. Issu d'un assemblage de cinsault, grenache, syrah et mourvèdre, ce rosé, rond, frais et généreux, exhale des arômes de fruits exotiques et à chair blanche mêlés à des notes d'épices légères. Idéal avec une pizzetta aux légumes ou une bourride sétoise... Bon à savoir, une version en canette à 12,5° intitulée Petit Rosé by Léoube, est également disponible. Pour pique-niques festifs sur la plage.



Château Minuty Or et Rose 2021, AOP Côtes de Provence, 13% vol. alc., 75cl, 20 €. Petit Rosé by Léoube, 12,5% vol. alc., 75 cl, 25 €.

Rosé de Léoube 2021, AOC Côtes de Provence bio, (Bormes-les-Mimosas, Var), 13% vol. alc., 75cl, 20 €. Petit Rosé by Léoube, 12,5% vol. alc., 5 € la cannette de 25cl.



Discovery Rum Cucumber (Panama), boisson spiritueuse aromatisée, 40% vol. alc., 70 cl, 35 €.

LE RHUM « STYLE PUNCH »

Arrangés, aromatisés, spicy... ces boissons ne peuvent plus, selon la législation européenne établie en 2020, s'appeler rhums car leur taux de sucre dépasse le nouveau cahier des charges qui le limite à 20 g, ou dès qu'il y a macération ou apport d'alcool neutre. C'est la gourmandise qui prévaut ici laissant place à des associations surprenantes, où le fruit et les épices entrent dans la danse.

→ La gamme Discovery Rum, lancée par la maison Dugas au sein de sa collection d'emouteillages exclusifs sous le label La Maison du Rhum, se compose de jeunes comptes d'âge,

plus légers et plus accessibles gustativement. Elle s'adresse à tous les palais. Adoptez la « rhum attitude » avec ce **Discovery Rum Cucumber**, 7° du genre. Jamais été fait dans le monde du rhum ! Du jamais vu ! Un rhum de mélasse de 3 ans venu du Panama, distillé en alambic à colonne puis assemblé avec des concombres italiens ayant macéré plusieurs mois. Résultat ? Des arômes frais, acidulés et gourmands, de pastèque, de concombre et de sucre roux. Idéal pour l'apéritif. Jérôme Ardes, l'ambassadeur rhums de la Maison Dugas, conseille de le déguster à sa sortie du freezer avec des glaçons.

UN GIN'TO QUI DÉCOIFFE

C'est l'explosion ! On pourrait presque croire qu'il se crée un gin toutes les 5 minutes, à en juger par cette déferlante. Si le genièvre en est la composante majeure obligatoire, le nombre d'aromates peut varier d'un gin à l'autre, de 5 à... 47 épices ! Et c'est là où la fraîcheur intervient, d'où son succès exponentiel en été. En version « gin'to », cela va de soi.

→ La sorcière Lesley Gracie – car, oui ! c'est vraiment une sorcière, pour l'avoir rencontrée sur ses terres en Écosse, avec ses cheveux longs jusqu'aux pieds, a encore sublimé sa recette secrète, faite de concombre et de roses, avec **Hendrick's Neptunia**. Dans son alambic sont

venues s'ajouter des plantes botaniques côtières, repérées lors de ses promenades sur la plage, lui conférant cette fraîcheur maritime prolongée de douces notes d'agrumes et relevée d'un soupçon de brise marine.

→ Quant au gin **Brewdog LoneWolf Cactus and Lime**, autre merveille écossaise distillée à partir d'un alcool neutre maison, chose rare, il doit son parfum enivrant à ses feuilles de combava et ses fleurs d'une variété de cactus appelée belle de nuit. En bouche, on atteint l'équilibre parfait entre la douceur fruitée du litchi, l'amertume du pamplemousse et le mordant des baies de genièvre. Du grand art.



Hendrick's Neptunia (Girvan, Écosse), 43,4% vol. alc., 70 cl, 45,90 €.

Brewdog LoneWolf Cactus and Lime (Ellon, Aberdeenshire, Écosse), 40% vol. alc., 70 cl, 39,50 €.



Pimm's n°1, apéritif (GB), 25% vol. alc., 70cl, 22 €.

LA REVANCHE DU PIMM'S

Les apéritifs « vintage » (Lillet rosé, Suze, Campari, Martini, Noilly Prat, Picon...) font leur come-back ! On les boit en terrasse, allongés de tonic et remplis de glaçons, ou revisités en cocktails. Leur amertume peut dérouter mais c'est justement ces saveurs assumées qui font qu'on y prend goût...

→ Celui qu'on aime cet été occupe la 3^e place dans la catégorie des amers et apéritifs en Grande-Bretagne. Il nous vient d'ailleurs d'Outre-Manche. Il est vieux comme le monde mais il a une cote d'enfer ! Il nous transporte d'emblée sur la pelouse d'un terrain de cricket de village, le pub n'est jamais loin... Vous avez deviné ? C'est le **Pimm's, l'original** ! Tellement prisé par la Reine d'Angleterre qu'elle en a fait sa marque partenaire pour son jubilé. L'ingrédient essentiel de ce cocktail british chic est le **Pimm's n°1**, un spiritueux à base de gin infusé aux plantes, oranges caramélisées et épices (clous de girofle, cannelle...). On y ajoute de la limonade (2/3), et on complète avec des pelures de concombre, de la menthe fraîche et toujours, des tonnes de glaçons. On le sert en punch-bowls ! La garden party peut commencer !

UNE CRAFT BEER

La fameuse première gorgée de bière... ce petit plaisir minuscule décrit par Philippe Delerm : « Ça commence bien avant la gorgée. Sur les lèvres déjà cet or moussueux, fraîcheur amplifiée par l'écume, puis lentement sur le palais bonheur tamisé d'amertume. Comme elle semble longue, la première gorgée ! On la boit tout de suite, avec une avidité faussement instinctive. » Celle que l'on engloutit glacée sous un soleil de plomb...

→ Les bières craft **Gallia** réunissent tous nos suffrages, un goût légèrement acidulé, de la fraîcheur et de la vivacité, des notes fruitées et

une douce amertume qui laisse place à une finale légèrement tannique. Et si **Gallia Champ Libre** se distingue par sa légèreté, restez assis pour déguster sa gamme Vières, entre **Gallia When Life Gives You Kunmquat** une bière d'été aux allures de Daiquiri, aux notes intenses de kumquat et de citron vert, acidulée à souhait et **Gallia Extrawurst**, où s'exprime sans équivoque la subtile acidité du Gewurztraminer... Entre bière et vin, le cœur balance !

Gallia Champ Libre, blonde non filtrée, 5,8% vol. alc., 75cl, 3,89 €. **Gallia When Life Gives You Kunmquat**, 4,5% vol. alc., 66cl, 13,50 €. **Gallia Extrawurst**, 9,8% vol. alc. 66cl, 16 €.



PHOTOS COURTESY HENDRICK'S - BREWDOG - PIMM'S (2) - GALLIA (3).



Maison Chandon (Moët Hennessy) Chant des Cigales (Épernay, Marne), 12,5% vol. alc., 75cl, 25 €.

UNE PISCINE FRÉMISSANTE

Légèrement pétillants voire... frémissants, les « vins piscine » font la nique aux proseccos et cavas déjà bien en place grâce à leurs prix imbattables, venant directement marcher sur les platebandes des champagnes, moins abordables.

→ Si nous avons choisi **Chandon Chant des Cigales**, ce n'est pas pour son nom évocateur mais parce qu'il vient d'une grande maison qui en maîtrise la fabrication. Ce rosé brut aux bulles très fines, issu de 8 cépages du Sud de la France, a été imaginé par un trio de winemakers de haute volée dont Richard Geoffroy, chef de cave de Dom Pérignon pendant 29 ans. « *Nous avons voulu offrir une nouvelle sensation gustative avec ce rosé frémissant, brut nature, biologique et vegan, à l'élégance innée, floral, salin, présentant une légère amertume tonique et une pétillance subtile.* » Que l'on peut sans souci arroser de glaçons.

PLUS DE SPRITZ MAIS UN SPIRITUEUX « BOTANIQUE »

Voilà une boisson rebelle qui ne respecte aucun cahier des charges. Son dénominateur commun ? L'usage de plantes, botaniques et autres aromates dans sa composition généralement élaborée à base d'alcool neutre. Une boisson fraîche donc qui s'accompagne de tonic ou club soda... pour remplacer le sempiternel Spritz.

→ Et dans le genre rebelle, l'Écossaise Annabel Thomas, de la distillerie Nc'Nean, se pose là. Si elle a réussi à produire un whisky 100 % bio, son **Botanical Spirit**, à base de son new make de whisky (et non à partir d'alcool neutre), est la boisson d'été par excellence, celle que l'on peut hisser tout en haut du tableau. Thym,



camomille, myrte des marais, genièvre (il y en a et pourtant ce n'est pas un gin), coriandre, oseille, bruyère, pamplemousse, réglisse et angélique, en tout dix plantes, dont certaines ramassées tout près de la distillerie, composent ce bouquet aromatique exceptionnel. « *C'est le distillat à base d'orge maltée qui fait toute la différence, précise-t-elle, ajoutant cette nuance fruitée qui colle parfaitement avec les botaniques choisies.* »

Idéal avec un mixer (voir la recette dans notre encadré). **Nc'Nean, botanical spirit**, 40% vol. alc., 50cl, 46 €.

UN NIGORI, LA LIQUEUR D'ÉTÉ

Quoi ? Une liqueur en été ? Les nigoris sont des liqueurs non sucrées et peu alcoolisées qui reprennent les caractéristiques naturelles du fruit (zeste, pulpe...) pour en extraire la « substantifique moelle » du goût ! Nigori signifiant « peu ou pas filtré » après élaboration. Une expérience gustative et un savoir-faire que l'on doit au pays du Soleil Levant.. est-ce une surprise ? *Monsieur* les conseille... frappés !

→ Dans celui sélectionné, ce n'est pas la prune japonaise qui sera en vedette mais le yuzu ! Le yuzu d'Ogose, choisi par la brasserie Asahara Shuzo, a une peau plus épaisse et plus dense, ce

qui lui vaut ce parfum si riche et si rafraîchissant, marqué par le citron, le citron vert, le pamplemousse, l'orange... Le **Nigori Yukushu** est bien moins sucré qu'un Limoncello et équilibré par l'acidité naturelle du yuzu. Frais, avec ou sans glaçons, en apéritif ou dessert, sur un filet de poisson blanc grillé au sel ou encore en cocktail sur un gin ou une tequila...

Nigori Yuzushu, liqueur de yuzu (brasserie Asahara Shuzo, Saitama, Japon), 12,5% vol. alc., 50cl, 31 €. Distribué par Midorinoshima (Rungis).



3 COCKTAILS DE L'ÉTÉ

KEVIN SUEIRO, AMBASSADEUR COINTREAU, PRÊCHE POUR DES COCKTAILS « ALTERNATIFS ». L'EXPÉRIENCE DU GOÛT SANS LES EFFETS DE L'ALCOOL ». PAS PLUS DE 2,5CL DE SPIRITUEUX DANS UN VERRE.



FRENCH COOLER

Un clin d'œil à l'accent d'Alfred Cointreau quand il parle anglais.

- 2 cl de Cointreau
- 1 cl de porto Andresen blanc
- 3 traits d'angostura bitters
- 10 cl tonic Fever Tree

→ Choisir un verre ballon, remplir de glaçons, verser les ingrédients, un petit coup de cuillère, un zeste de citron vert pour la déco et le tour est joué.



NEPTUNIA FIZZ

La recette est ici livrée telle quelle, mais on peut réduire le gin.

- 5 cl de Hendrick's Neptunia
- 2,5 cl de jus de citron vert frais
- 2,5 cl de sirop de sucre
- Eau pétillante

→ Ajouter tous les ingrédients dans un verre highball rempli de glaçons. Remuer délicatement. Allonger d'eau pétillante. Garnir de trois tranches de concombre.



NC'NEAN TONIC

Le cocktail d'Annabel Thomas, inspiré de la chasseresse Neachneohain.

- 50 ml Botanical Spirit
- 100 ml tonic water
- 1 dash Angostura bitters

→ Remplir de glaçons un verre highball, ajouter les ingrédients, remuer et rajouter un quartier de pamplemousse en déco.