



## EAU DE PERFECTION

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender

Competition, USA, 2010

Imaginé par Max A. Solano, Emeril's Table 10 & Delmonico's Steakhouse, Las Vegas, NV

- 45 ml de gin Citadelle
- 37,5 ml de liqueur de poire Mathilde
- 37,5 ml de jus de citron frais
- 30 ml de simple syrup infusé aux 4 épices (cannelle, noix de muscade, girofle, gousse de vanille), fait maison
- 1/3 de cuillère à café de purée de gingembre frais
- 30 ml de champagne rosé

Remplir un verre de type Collins de glace.  
Mettre tous les ingrédients, sauf le champagne dans un verre de shaker. Ajouter de la glace et agiter vigoureusement durant 10 secondes.  
Filtrer deux fois le mélange et verser le dans le verre Collins. Compléter avec le champagne.  
Décorer avec une tranche de poire Bartlett et une tige de menthe fraîche.

Max says, "This cocktail is both a variation of two of my favorite summer cocktails: The French 75 and traditional Gin Collins, with my added twists."

## EAU DE PERFECTION

Citadelle Gin & Mathilde Liqueur Bartender

Competition, USA, 2010

Max A. Solano from Emeril's Table 10 & Delmonico's Steakhouse in Las Vegas, NV

- 1.5 oz. Citadelle Gin
- 1.25 oz. Mathilde Pear Liqueur
- 1.25 oz. fresh lemon juice (strained)
- 1 oz. homemade four-spiced infused simple syrup (cinnamon, nutmeg, clove, vanilla bean)
- 1/3 tsp. fresh ginger puree
- 1 oz. rosé champagne of choice

Take the Collins glass and fill with ice and set the glass aside. Take each one of the ingredients except for the Champagne and place them into a pint or mixing glass. Add a generous scoop of ice and shake vigorously for 10 seconds. Double-strain (fine strain) contents into the Collins glass. Lastly, top off the cocktail with the champagne. Garnish with a slice of Bartlett pear and a fresh mint sprig and enjoy!

Max says, "This cocktail is both a variation of two of my favorite summer cocktails: The French 75 and traditional Gin Collins, with my added twists."