



METRONNEWS
DECEMBER 2013
FRANCE



LE GIN CITADELLE DANS LE GUIDE NOËL 2013/2014 DE METRO NEWS !

Et si on snobait le champagne pour Noël ?

Événement

Marre du traditionnel champagne pour trinquer le soir de Noël ? Découvrez des alternatives pour faire pétiller votre réveillon sans fines bulles. Pour la *food touch*, Mido Ahmed Yahy du Café Moderne*, un restaurant-bar à cocktails trendy à Paris, et coauteur de *Tout haché, boulettes, tartares, burgers by Café Moderne* (à paraître le 15 janvier chez CQFD éditions Hachette Cuisine) nous livre ses conseils pour accorder mets et alcools.

UN COCKTAIL CLÉ EN MAIN

Pas besoin d'être outillé d'une malette du parfait barman avec ces mixtures déjà

en bouteille. Chez Ricard, à dénicher deux breuvages légèrement anisés, Red Bliss au goût de cranberry et d'orange, et Yellow Bliss à base de pomelo et de menthe, (9 € chacun).

Suggestions du Café Moderne :

pour Red Bliss un macaron à la gelée framboises ; pour Yellow Bliss une tartelette au citron meringuée.

LES VIEUX APÉRITIFS RESSORTENT DU PLACARD

La tendance 2014 est aux saveurs vintage et ses alcools de papy, notamment l'absinthe, une liqueur longtemps maudite, avec le

retour de la recette originelle chez Pernod (39 €), ou le vermouth, un liquide mythique à base de vin blanc avec Noilly Prat (1.) version ambrée (17,40 €) au goût subtil.

Suggestions du Café Moderne :

pour Pernod Absinthe, un fromage de chèvre frais avec des fruits rouges et des noix ; pour Noilly Prat Ambré, du jambon raffiné (pata negra bellota ou jambon Serrano).

DES ALCOOLS AROMATISÉS À SIROTER ON THE ROCKS

Accessibles à tous les palais grâce à des parfums *sweet* comme la vodka russe Stolli réputée pour ses déclinaisons insolites dont Stolli Salted Karamel (15,50 €) ou Tennessee Honey (entre 19 et 22 €), un whisky Jack Daniel's (2.) infusé à la liqueur de miel.

Suggestions du Café Moderne : pour Stolli Salted Karamel optez pour une bûche au choco-

lat ; pour le Tennessee Honey un foie gras sur toast avec chutney aux figues et noix de muscade.

DES DRINKS FACILES À RÉALISER

Créer ses concoctions sans jouer du shaker en mode Fizz à base de la liqueur d'orange Cointreau, de fruits, d'aromates et d'eau pétillante (65 € le coffret Kiosque Cointreau Fizz), ou style tonic avec un gin *made in France*, Citadelle Gin (3. Comptez 32 €), à twister avec des agrumes.

Suggestions du Café Moderne :

pour un Cointreau fizz des escargots au beurre et à l'ail ; pour un gin tonic des boulettes de saumon mariné parfumé à l'aneth.

● LAURENCE MAROT

*Café Moderne : 19, rue Keller, Paris XI^e.
Tél. : 01 47 00 53 62.



POUR LES BARMEN EN HERBE

• *La Bible des cocktails*, de Simon Difford chez Marabout : la référence british des barmen avec 3 000 recettes (25,90 €).

• *Les Nouveaux Cocktails classiques*, de Frédéric Le Bordays chez Hachette Pratique : un ouvrage pour amateurs de *drinks old school* (22,50 €).

• *Cocktails aux bonbons*, de Sandrine Houdré-Grégoire chez Larousse : un recueil de 30 boissons 100 % régressives (7,90 €).



Carnet d'adresses

- Citadelle : www.whisky.fr
- Cointreau : www.lavinia.fr
- Jack Daniel's : 0810 070 060
- Noilly Prat : www.noillyprat.com
- Pernod : en grande distribution
- Ricard : en grande distribution
- Stolli : 01 49 24 20 20.