



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

LES COCKTAILS DU MONDE AVEC PERNOD RICARD FRANCE

Cap sur 6 pays, de la Suède à Cuba en passant par l'Italie, avec les marques originaires de différents pays qui font partie du portefeuille de Pernod Ricard France.

Grâce à la richesse des terroirs du monde, Pernod Ricard France fait découvrir son expertise et son savoir-faire autour du cocktail, à travers des boissons avec et sans alcool : liqueur, rhum, gin, apéritif, vodka, ou alternative sans alcool.

DOSSIER DE PRESSE COMPLET SOUS CE LIEN

<https://prf-static-assets.pernod-ricard.io/press/dp-pernod-ricard-summer-2023.pdf>

TOUS LES VISUELS COCKTAILS SOUS CE LIEN

<https://www.dropbox.com/scl/fo/x4i2deyzgro444jldxch5/h?dl=0&rlkey=ty9dbex8gx98qmwbyue3udh58>

L'ALTERNATIVE AUX COCKTAILS ALCOOLISÉS

Passer des boissons avec alcool aux boissons sans alcool, voici la nouvelle tendance du monde du cocktail. Celle-ci ouvre la voie à des producteurs créatifs pour expérimenter de nouveaux goûts sans alcool et offre à des marques de renom une alternative à zéro degré dotée de saveurs identiques.

Au-delà de cette tendance, c'est un véritable tournant que prend le monde des spiritueux et des cocktails : des boissons toujours aussi premium et qualitatives alliés à la demande grandissante du consommateur à la

recherche d'une expérience gustative gourmande, rafraîchissante et responsable.



CRISP TONIC OU WILD TONIC

Ingrédients :

50ml de Ceder's Crisp ou Ceder's Wild
100ml de tonic
Lamelle de concombre et brin de menthe
avec le Ceder's Crisp

Ou

Rondelle de pamplemousse et basilic pour
Ceder's Wild

Recette :

Mélanger tous les ingrédients dans un verre
avec des glaçons. Ajouter les garnitures.
Décorer d'une tranche de pamplemousse et
de feuilles de basilic frais pour la version
Ceder's Wild ou d'une lamelle de concombre
et menthe dans la version Ceder's Crisp.



CRISP BASIL SMASH

Ingrédients :

50 ml de Ceder's Crisp
10 ml de sirop de sucre de canne
10 ml de jus de citron jaune frais
8 feuilles de basilic
Eau gazeuse

Recette :

Écraser le basilic et le citron dans un shaker
à cocktail. Ajouter le reste des ingrédients
(sans l'eau gazeuse) dans le shaker rempli de
glace. Agiter énergiquement pendant 15 à
20 secondes.

Filtrer dans un verre à whisky rempli de glace
et compléter avec de l'eau gazeuse si vous
souhaitez allonger la boisson. Décorer avec
du basilic frais.



SUZE TONIC 0%

Marque incontournable dans la stratosphère cocktail, la liqueur de gentiane Suze décline son cocktail signature à succès en Suze Tonic 0% Alcool, une version prêt-à-boire en bouteille. Le créateur de cet apéritif amer novateur, Fernand Moureaux, a eu l'idée en 1889 de distiller des

racines de gentiane. Il a complété sa recette gardée secrète avec des extraits de plantes aromatiques, obtenues par macération. Aujourd'hui, ces saveurs douces-amères et l'univers vintage de la marque sont de nouveau dans l'air du temps. La recette du Suze Tonic 0% Alcool, au goût identique, alliant la pétillance du tonic à l'amertume délicate de la Suze, utilise les mêmes racines de gentianes sauvages récoltées à la main en Auvergne, et distillées dans les alambics en cuivre.

À boire très frais directement à la bouteille, ou dans un verre rempli de glaçons, avec un quartier de citron jaune.

L'ITALIE



ITALICUS SPRITZ

Ingrédients :

1 dose d'Italicus
2 doses de Prosecco
3 olives vertes

Recette :

Dans un verre à cocktail, verser l'Italicus. Ajouter le Prosecco bien frais. Garnir avec des olives vertes.



MALFY GIN&TONIC

Ingrédients :

50ml de Malfy Gin Con
Limone ou Rosa
150ml de tonic
méditerranéen
1 tranche de citron (ou de
pamplemousse avec le Gin
Malfy Rosa)

Recette :

Dans un verre rempli de
glaçons, verser tous les
ingrédients. Remuer
doucement pour lier le tout.
Garnir d'une rondelle de
citron.



MALFY SPRITZ

Ingrédients :

35ml de Malfy Gin Rosa
50ml de limonade italienne
50ml Prosecco
3 mûres et 1 tranche de
pamplemousse rose et
sauge

Recette :

Dans un verre rempli de
glaçons, verser tous les
ingrédients.
Remuer doucement pour lier
le tout.

LA FRANCE



LILLET BLANC TONIC

Ingrédients :

- 1 dose de Lillet Blanc
- 2 doses de tonic Schweppes Sélection
- 1 rondelle de concombre
- 1 fraise coupée en deux
- Quelques feuilles de menthe

Recette :

Dans un verre rempli de glaçons, ajouter tous les ingrédients.
Remuer doucement pour lier le tout.
Garnir d'une rondelle de concombre, d'une fraise coupée en deux et de quelques feuilles de menthe.



LILLET ROSE TONIC

Ingrédients :

- 1 dose de Lillet Rosé
- 2 doses de tonic Schweppes Sélection
- 1 tranche de pamplemousse
- 1 brin de thym

Recette :

Dans un verre rempli de glaçons, Ajouter tous les ingrédients.
Remuer doucement pour lier le tout.
Garnir d'une tranche de pamplemousse et d'un brin de thym.

LE MEXIQUE



ALTOS TOMMY'S MARGARITA

Ingrédients :

4 cl d'Altos Plata
2 cl de jus de citron vert
2 cl de sirop d'agave

Recette :

Mettre tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace et shaker.
Filtrer et verser dans un verre trempé dans le sel et rempli de glace.
Garnir d'un quartier de citron.



ALTOS PALOMA

Ingrédients :

4 cl d'Altos Plata
4 cl de jus de pampleousse rose frais
2 cl de jus de citron
1 cl de sirop d'agave
Une pincée de sel

Recette :

Verser tous les ingrédients, sauf le jus, dans un verre.
Bien mélanger pour dissoudre le sirop d'agave.
Remplir le verre de glace et terminer avec le jus de pampleousse rose.
Garnir d'une demi-tranche de pampleousse rose et décorer le verre avec du sel et des grains de poivre rose écrasés.

L'ANGLETERRE



BEEFEATER DRY&TONIC

Ingrédients :

5 cl de Beefeater dry
15 cl de Tonic Premium

Recette :

Remplir de glaçons et remuer, le tout garni d'une tranche de citron et d'une tranche d'orange

Ce gin peut être utilisé pour préparer un gin tonic et ses variantes. Il affiche un goût vif ainsi que des notes fraîches.



BEEFEATER LONDON MULE

Ingrédients :

5 cl de Beefeater Dry
15 cl de ginger beer
½ citron vert pressé

Recette :

Remplir un mug à cocktail avec des glaçons. Ajouter le Beefeater et le jus de citron vert. Compléter avec du soda au gingembre et mélanger. Garnir avec un quartier de citron vert



LA SUÈDE



ABSOLUT MULE

Ingrédients :

45 ml d'Absolut Vodka
15 ml de jus de citron vert
120 ml de Ginger Beer
1 quartier de citron vert
Glaçons

Recette :

Remplir un verre à mule de glaçons. Ajouter l'Absolut Vodka et le jus de citron vert. Allonger de Ginger beer et garnir d'un quartier de citron vert.



ABSOLUT WATERMELON

Ingrédients :

45 ml d'Absolut Watermelon
90 ml de Tonic
Tranches de pastèque et de citron
Glaçon

Recette :

Dans un grand verre rempli de glaçons, verser l'Absolut Watermelon. Compléter de tonic puis ajouter les tranches de pastèque et de citron.



CUBA



MOJITO FRAISE

Ingrédients :

2 cuillères à café de sucre blanc
25 ml de jus de citron vert frais

2 brins de menthe 2
4 fraises fraîches
50 ml Havana Club 3 ans
Eau pétillante
Glaçons

Recette :

Mélanger le sucre et le jus de citron vert frais à l'aide d'une cuillère dans votre verre.
Écraser les brins de menthe et les fraises dans le mélange de sucre et de jus de citron.
Ajouter le rhum et les glaçons, puis mélanger à nouveau. Finir de remplir le verre avec de l'eau pétillante. Décorer avec un brin de menthe.

...