

# BELVEDERE

VODKA

## BELVEDERE PRÉSENTE SEPT CRÉATIONS



L'arrivée des beaux jours est propice à la création et à l'inspiration pour la vodka Belvedere et

tous les amateurs de cocktails. Les soirées printanières, sont le parfait timing pour préparer la saison estivale et apprendre à shaker la plus réputée des vodkas polonaises !

Hyacinthe Lescoët, co-fondateur du Cambridge Public House et personnalité emblématique de la mixologie signe pour Belvedere sept créations inédites aux saveurs fraîches, fruitées ou suaves à reproduire à l'envie pour trinquer aux beaux jours.

Des mixes créatifs, parfumés et dans l'air du temps pour twister LA vodka super-premium de référence et ré-enchanter toutes les occasions de consommation.



# BELVEDERE VODKA

## À TRAVERS SEPT COCKTAILS



### APPLE O'CLOCK

Ingrédients pour un cocktail

- . 30ml Belvedere Pure
- . 30ml Apple Mix
- . 20ml Jus de citron jaune
- . 80ml Ginger Ale

Glace : Cubes  
Technique : Built  
Garnish : Fleur

Mettre les trois premiers ingrédients dans un verre Highball. Ajouter de la glace et verser le Ginger Ale. Donner un coup de cuillère de haut en bas pour bien mélanger. Compléter avec de la glace si nécessaire. Mettre la garnish et servir.



### CHEEKY TREAT

Ingrédients pour un cocktail

- . 50ml Amande mix
- . 30ml Belvedere Pure
- . 20ml Amontillado
- . 1,25ml Mozart Liqueur de chocolat
- . 1 oeuf

Verrerie : Footless Flute  
Glace : Straight Up  
Technique : Dry Shaken + Shaken  
Garnish : Zest d'orange (microplane)

Mettre tous les ingrédients dans un shaker. Shaker sans glace, puis arduement avec glace. Filtrer doublement dans un verre type Footless Flute sans glace. Garnir de quelques zests d'orange au-dessus à l'aide d'une microplane. Servir.





## HOLIDAYS RÊVERIE

Ingrédients pour un cocktail

- . 30ml Belvedere Infusion Mure & Citronnelle
- . 30ml Figue & Eucalyptus S&S
- . 20ml Vermouth Doux
- . 15ml Verjus
- . Eau Gazeuse

Glace : Cube

Technique : Built

Garnish : Feuille d'eucalyptus

Mettre les quatre premiers ingrédients dans un verre Highball. Ajouter de la glace et compléter d'eau gazeuse. Donner un coup de cuillère de haut en bas pour bien mélanger. Ajouter de la glace si nécessaire. Décorer d'une feuille d'eucalyptus, et servir.



## SONIC SMASH

Ingrédients pour un cocktail

- . 40ml Belvedere Pure
- . 10ml Saké
- . 15ml Citron Jaune
- . 15ml Sirop de Miel
- . 1/2 Clémentine
- . 4 feuilles de sauge

Verrerie : Rocks / Old Fashioned

Glace : Cube + Cracked ice

Technique : Shaken

Garnish : Feuille de sauge et clémentine

Mettre tous les ingrédients dans un shaker. Shaker très fort avec de la glace. Filtrer doublement dans un verre rocks / old fashioned rempli de glace. Mettre une paille recyclable et craquer de la glacer au-dessus. Garnish et servir.





## DEVIL INSIDE

Ingrédients pour un cocktail

- . 50ml Belvedere Pure
- . 15ml Vermouth Sec infusé aux herbes de Provence
- . 5ml Saumure d'olive verte
- . 2d Absinthe

Verrerie : Petite Coupette

Glace : Straight Up

Technique : Stirred

Garnish : Olive

Mettre tous les ingrédients dans un shaker. Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange jusqu'à obtenir la bonne dilution et la bonne température. Filtrer doublement dans une petite coupette refroidie. Déposer une olive à l'intérieur. Servir.



## TRAVEL TAPE

Ingrédients pour un cocktail

- . 40ml Belvedere Pure
- . 10ml Liqueur de Yuzu
- . 20ml Aquafaba
- . 25ml Sirop Menthe Sauvage et Capillaire
- . 25ml Riesling

Glace : Straight Up

Technique : Dry Shaken + Shaken

Garnish : Oxalys pourpre

Mettre tous les ingrédients sauf le riesling dans un shaker. Shaker vigoureusement sans glace, puis avec de la glace. Filtrer doublement dans une grande coupette refroidie. Verser le riesling directement dans le verre. Mettre la garnish et servir.





## SUIT & TIE

Ingrédients pour un cocktail

- . 40ml Belvedere Heritage
- . 25ml Cordial de cynorodhon
- . 15ml Manzanilla
- . 10ml Verjus Menthe

Glace : Straight Up

Technique : Stirred

Garnish : Bonbon miel bio

Mettre tous les ingrédients dans une tin en métal. Remplir de glace et mélanger à la cuillère jusqu'à obtenir la bonne dilution et température. Filtrer doublement dans un verre Nick & Nora refroidi. Mettre la garnish et servir.

## BELVEDERE VODKA

### ENTRETIEN AVEC HYACINTHE LESCOËT



#### HYACINTHE, COMMENT AVEZ-VOUS DÉCOUVERT LA VODKA BELVEDERE ?

J'ai découvert Belvedere dans mes années londoniennes et je m'y suis particulièrement intéressé quand j'ai rejoint le Belvedere Bartender Collective en 2018 et que j'ai eu la chance de visiter la distillerie, rencontrer les équipes et de découvrir les valeurs derrière la marque.

#### QU'EST-CE QU'UNE VODKA SUPER-PREMIUM APPORTE DANS VOS CRÉATIONS ET POURQUOI LA RECOMMANDERIEZ-VOUS ?

La manière dont cette vodka est conçue apporte un vrai caractère à mes cocktails, notamment grâce au seigle et au traitement de l'eau. Je suis également très sensible à l'aspect écologique et environnemental qui font partie des engagements de Belvedere.

#### POUR QUELS MOMENTS DE CONSOMMATION, CONSEILLERIEZ-VOUS VOS CRÉATIONS (BRUNCH, APÉRITIF, SOIRÉE) ?

Quand bon vous semble ! Il n'y a pas de structure et de

cadre pour boire des cocktails à mon avis, tant que cela reste un moment de partage sans excès.

Pour autant, il faut respecter les saisons des produits que l'on travaille.



## POUR UNE SOIRÉE À LA MAISON, QUELLE RECETTE EST LA PLUS SIMPLE À REPRODUIRE ?

L'Apple O'Clock est définitivement le plus simple à réaliser, car il ne requiert que des produits simples et des équipements de tous les jours. Le Sonic Treat demande un peu plus d'effort mais impressionnera la galerie avec des saveurs de sauge, de clémentine et de saké. Quoiqu'il en soit, la plupart des cocktails sont plutôt simples à exécuter avec de bons ingrédients et un peu de pratique.

--

## À PROPOS DE BELVEDERE

Fabriquée à partir de seigle de Pologne et d'eau purifiée, distillés au feu, la vodka Belvedere, est élaborée conformément aux réglementations locales de la Polish Vodka qui disposent que « rien d'autre ne peut être ajouté ». Elle est produite dans l'une des distilleries polonaises les plus anciennes au monde, Polmos Zyrardów, qui fabrique de la vodka depuis 1910 et ses Maîtres Distillateurs puisent leur savoir-faire dans plus de 600 ans d'histoire polonaise en matière d'élaboration et de transformation du seigle de Pologne, ce afin de créer une vodka au goût distinctif et au caractère prononcé.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [www.belvederevodka.com/fr-fr](http://www.belvederevodka.com/fr-fr).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

