

PARUTION : 5 MAI 2023
Illustrations Alex Viougeas
12,5 x 18,5 cm – 400 pages
25 €
ISBN : 979-10-401-1300-3

FLORIAN THIREAU

Florian Thireau, jeune chef barman au parcours d'excellence (*Buddha Bar*, *Palmer & Co.*, *Zetter Townhouse*, *Cheval Blanc*) est directeur de la mixologie du Peninsula à Londres. Il est l'auteur de *The Cocktail Book* aux Éditions de La Martinière, récompensé du Grand Prix du Livre Spirit 2020 et du Gourmand Awards 2021 dans la catégorie Cocktail.



Rejoignez-nous sur



www.editionsdelamartiniere.fr

A

AMARILLO

*Recette personnelle créée en 2021 à l'hôtel Cheval Blanc à Paris, il correspond à la version sour du cocktail Gouverneur apparu en 2017 à l'hôtel Prince de Galles, à Paris.

INGRÉDIENTS

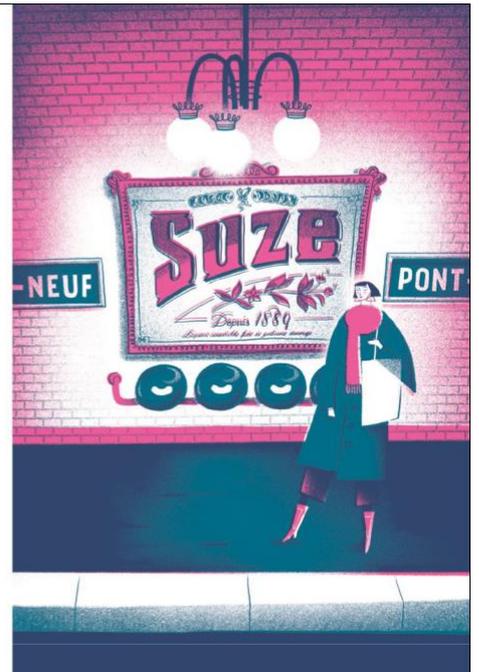
- Solution saline* : 1 goutte
- Gentiane Suze : 25 ml
- Jus de citron jaune frais¹ : 25 ml
- Liqueur d'abricot Briottet : 25 ml
- Mezcal Unión : 25 ml
- Zeste d'orange (discard) : 1

PROCÉDÉ

Détaillez le zeste à l'aide d'un éplucheur et d'un emporte-pièce (20 mm). Dans le shaker, intégrez les ingrédients à l'exception du zeste. Ajoutez 5 pièces de glace, puis shakez pendant 15 secondes. Double filtrez dans un verre à martini. Exprimez brièvement le zeste, puis jetez-le.

* Ingrédient fait maison

100



FLORIAN THIREAU ABC DES COCKTAILS

200 classiques modernisés

En complément de son premier ouvrage, toujours entraîné par une approche technique et artistique, Florian Thireau offre dans cet abécédaire toutes les bases pour réaliser les cocktails classiques modernisés qui constituent le répertoire d'aujourd'hui. Ainsi, matériel, verrerie et techniques de réalisation côtoient 200 recettes de cocktails et leurs histoires pour proposer une réponse liquide aux attentes gastronomiques contemporaines. Une précieuse mine d'information et d'inspiration, pratique et complète, qui saura accompagner autant la nouvelle génération de barmen que les passionnés.

Un délicieux mélange d'émotions et de connaissances, dont on se délecte de A à Z.

C

COSMOPOLITAN

La première référence de la recette actuelle du Cosmopolitan apparaît en 1934 dans le livre *Pioneers of Mixing at Elite Bar* de Charles Christopher Mueller, alors composé de gin Gordon's, Cointreau, jus de citron jaune et sirop de framboise. Toutefois, la modernisation du cocktail est attribuée à Joby Cecchini lorsqu'il travaillait au bar restaurant The Odeon à New York en 1988.

INGRÉDIENTS

- Sirop de grenadine¹ : 7,50 ml¹
- Vodka Ketel One : 25 ml
- Jus de citron vert frais¹ : 25 ml
- Zeste d'orange (discard) : 1
- Triple sec Merlet : 25 ml

PROCÉDÉ

Détaillez le zeste à l'aide d'un éplucheur et d'un emporte-pièce (20 mm). Dans le shaker, intégrez les ingrédients à l'exception du zeste. Ajoutez 5 pièces de glace, puis shakez pendant 15 secondes. Double filtrez dans un verre à martini. Exprimez brièvement le zeste, puis jetez-le.

Notes

Un premier cocktail Cosmopolitan apparaît dans le chapitre « Cocktails Round Town » d'Arthur Moss dans l'ouvrage *Barflies and Cocktails* de Harry McElhone (1927).

¹ - Le sirop de sucre riche (5 ml) remplace la grenadine pour la réalisation du Kamikaze.
* Ingrédient fait maison

150

