



HENDRICK'S DÉVOILE SES COCKTAILS PHARES POUR LA SAISON ESTIVALE

Noir et blanc. D'un côté, l'iconique Hendrick's Original. De l'autre, Another Hendrick's, la nouvelle facette de la marque qui invite à explorer de nouveaux territoires aromatiques. À l'image des deux bouteilles, les cocktails signatures de la Maison écossaise jouent eux aussi sur les contrastes. Fraîcheur et gourmandise, simplicité et complexité, classique et inattendu : deux expressions qui se répondent, se complètent et révèlent toutes leurs facettes à travers une sélection de recettes pensées pour la saison estivale.

ANOTHER SPRITZ

La nouvelle facette



L'Another Spritz est la réponse audacieuse d'Another Hendrick's au classique estival. La touche de crème de cassis vient enrichir la structure du cocktail d'une profondeur fruitée qui dialogue avec les notes de fleur d'oranger propres à cette nouvelle expression. Un Spritz plus complexe, plus gourmand, qui invite à découvrir l'univers aromatique d'Another Hendrick's sous son meilleur jour.

Ingrédients (1 personne) : 2cl d'Another Hendrick's, 5cl de prosecco, 5cl d'eau pétillante, 1 petite cuillère de crème de cassis, 1 quartier de citron pressé, en option : 3 rondelles de concombre

Préparation : Dans un verre, verser le jus de citron, le gin et le sirop de sucre. Ajouter des glaçons. Verser le prosecco puis l'eau pétillante. Ajouter la crème de cassis et remuer délicatement. Décorer avec trois tranches de concombre.

Conseils d'Alexandre, brand ambassadeur d'Hendrick's : ajouter le trait de crème de cassis en toute fin de préparation. Il va délicatement se diffuser dans le cocktail et apporter une touche fruitée qui équilibre parfaitement les notes de fleur d'oranger d'Another Hendrick's.

ORIGINAL SPRITZ

Le classique réinventé



Brillant de simplicité, le Spritz version Hendrick's Original revisite le grand classique estival avec la fraîcheur singulière qui caractérise la Maison écossaise. Le concombre vient ici sublimer l'effervescence du prosecco, pour un cocktail léger, élégant et immédiatement identifiable, une entrée en matière parfaite pour découvrir le profil aromatique floral et délicat de Hendrick's Original.

Ingrédients (1 personne) : 2cl de Hendrick's Original, 5cl prosecco, 5cl d'eau pétillante, 1 trait de sucre Canadou, 1 quartier de citron pressé, en option : 3 rondelles de concombre

Préparation : dans un verre, verser le jus de citron, le gin et le sirop de sucre. Ajouter des glaçons. Verser le prosecco puis l'eau pétillante. Décorer avec trois tranches de concombre.

Conseils d'Alexandre, brand ambassadeur d'Hendrick's : mélanger très délicatement avec une cuillère après avoir ajouté tous les ingrédients. Cela permet d'homogénéiser les saveurs sans perdre les bulles qui rendent le Spritz si rafraîchissant.

SGROPPINO

Le cocktail glacé de la saison



Cocktail vénitien traditionnel datant du XVI^e siècle, le Sgroppino était historiquement servi pour rafraîchir le palais entre les plats lors de grands banquets. Mi-cocktail, mi-dessert, il joue sur les textures autant que sur les saveurs : le sorbet fondu dans le gin et le prosecco donne un résultat crémeux, vif et irrésistiblement frais. Hendrick's réinterprète ce classique en proposant un cocktail équilibré et adapté à la période estivale, à déguster comme une boisson rafraîchissante ou en guise de conclusion gourmande.

Déclinable avec Hendrick's Original ou Another Hendrick's selon les préférences.

Ingrédients (1 personne) : 3,5 cl de Hendrick's Original ou Another Hendrick's, 35 g de sorbet citron (ou autre parfum au choix), 5 cl de prosecco, 0,5 cl de crème entière, 1 rondelle de concombre.

Préparation : dans un bol à mélange, réunir le gin, le sorbet, la crème entière et 25 ml de prosecco. Fouetter jusqu'à incorporation complète du sorbet. Verser dans un verre Nick & Nora, compléter avec les 2,5 cl de prosecco restants. Garnir d'une rondelle de concombre.

Conseil d'Alexandre, brand ambassadeur d'Hendrick's : ajouter une petite touche de crème liquide avant de mélanger. Elle apporte de la rondeur et une texture plus onctueuse qui sublime le sorbet tout en conservant la fraîcheur du cocktail.

GIN & TONIC

La signature intemporelle



Le Gin & Tonic au Hendrick's est le roi des cocktails estivaux. Indétrônable, il s'impose comme le choix idéal pour tous ceux qui cherchent à savourer une boisson rafraîchissante, à siroter sans hâte, qu'il s'agisse d'un après-midi de détente au jardin, d'un dîner entre amis ou d'un moment suspendu à l'ombre d'un verger en fleurs. Sa simplicité désarmante en fait un grand classique, populaire auprès des amateurs de gin du monde entier.

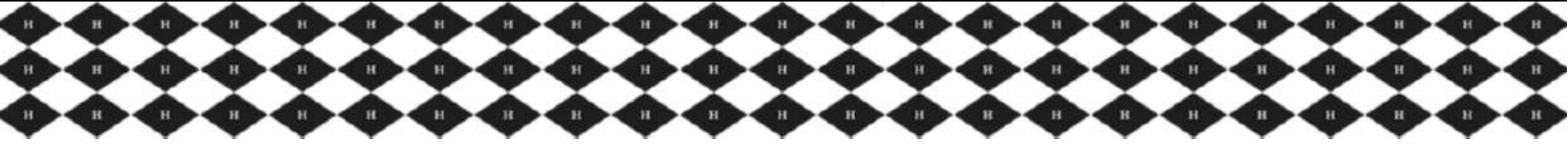
Même s'il s'agit probablement du cocktail à base de gin le plus célèbre du monde, le Gin & Tonic a une histoire complexe. Le cocktail aurait vu le jour en 1857, lorsque l'Empire britannique prit le contrôle de l'Inde. À cette époque, les Britanniques concoctèrent une eau tonique à base de quinine pour se protéger du paludisme, mais le goût, trop amer, les poussa à y mélanger leur alcool de prédilection. Le gin adoucit

l'amertume, et le Gin & Tonic est né.

Ingrédients (1 personne) : 50 ml de Hendrick's Original ou Another, 150 ml d'eau tonique, 3 fines rondelles de concombre.

Préparation : Verser tous les ingrédients dans un verre Highball rempli de glaçons. Remuer légèrement. Garnir de 3 fines rondelles de concombre.

Conseils d'Alexandre, brand ambassadeur d'Hendrick's : conserver l'eau tonique au réfrigérateur pour un maximum de pétillant, et toujours utiliser une bouteille ouverte récemment pour un résultat optimal. Ne négligez jamais la garniture : pour Hendrick's Original, ajoutez trois fines rondelles de concombre directement dans le verre afin de



maximiser le contact avec le liquide et révéler pleinement les notes fraîches et végétales du gin. Pour Another Hendrick's, privilégiez un large zeste d'orange exprimé au-dessus du verre afin de mettre en valeur ses délicates notes de fleur d'oranger.

À propos de Hendrick's Gin

Hendrick's Gin est élaboré artisanalement en petites quantités (500 litres), à partir de deux alambics rares et d'un assemblage de 11 botaniques, complété par des infusions de rose et de concombre. Référence mondiale du gin premium, la marque se distingue par un style singulier, alliant complexité et fraîcheur. Hendrick's Gin et Another Hendrick's affichent en France un degré d'alcool de 41,4 % vol. et un prix public conseillé indicatif de 36,95 € TTC* (selon les réseaux et marchés).

À propos de William Grant & Sons

Fondée en 1887, William Grant & Sons est une distillerie familiale indépendante, productrice et distributrice de grandes marques internationales de whiskies et spiritueux premium, dont Hendrick's®, Glenfiddich®, The Balvenie® et Monkey Shoulder®.