

**Pour des fêtes de fin d'année No-Low, le créateur de cocktails l'Alchimiste et son mixologue Matthias Giroud livrent trois recettes de boissons sans alcool, originales et festives.**

L'apéritif débute avec **un punch sans alcool** (mais non sans saveurs). Commencer par faire infuser 500ml de jus d'ananas frais avec 5g de gingembre pendant 12 heures. En verser 150ml dans un shaker avec 50ml de whisky sans alcool, 50ml de jus de mangue et 5ml de jus d'orgeat. Server avec quelques glaçons. Les festivités sont lancées !

Elles se poursuivent avec une **création alliant fraîcheur et puissance**. La veille, dans un shaker, mélanger une clémentine pelée, 10g de gingembre séché, 7g de menthe et 1l d'eau. Placer l'élixir une nuit au réfrigérateur avant que les convives ne s'en délectent.

Lorsque minuit sonne, place à l'**Étoile d'Or**, une boisson enchantée aux notes douces et herbacées. Verser 5ml d'hydrolat de sapin, 30ml de vermouth blanc sans alcool, et 60ml de jus de clémentine dans un verre rempli de glaçons. Compléter à niveau avec 120ml d'eau gazeuse et décorer avec une branche du sapin.

**Cette année, pour les fêtes, un invité manquera à l'appel, mais son absence ne sera pas remarquée.**