

— Les cocktails de cet été —

La tendance sera à la rhubarbe

Le cocktail est de retour depuis quelques années mais il s'améliore! Pas besoin qu'il soit trop corsé, trop alcoolisé, c'est un apéro pour le plaisir. Et on en a besoin...

Le cocktail, on a l'impression que c'est un mot tout droit sorti des années 30. Mais non, il est de retour et «à toutes les sauces». L'important? Qu'il soit frais, servi dans un joli verre, toujours plein de glaçons. Vous n'aimez pas l'alcool? Pas de souci, le mocktail a aussi la cote. L'important, c'est de partager un bon moment.

Laurent Hella en a fait sa passion puisque, depuis 4 ans, il a créé un cours de cocktails là où il est prof, au CEFOR à Namur, une école de promotion sociale. Et ça cartonne, ses cours (qui reprendront en septembre, voir ci-contre), affichent complet! «On y vient d'abord pour le plaisir et pour avoir de bons conseils» sourit Laurent Hella, «On goûte, on teste, on invente... C'est très créatif, sur une soirée, on peut en sortir avec une vingtaine de recettes».

Gin et tonic

Les tendances 2021? «Incontestablement la rhubarbe pour son côté frais et acidulé», nous dit notre spécialiste, «c'est la sortie de cet été. On trouve ainsi un gin à la rhubarbe, le gin irlandais Ha'penny Rhubarb Gin qui vous coûtera environ 38 euros. À côté de cela, les accompagnements, entendez les tonics, jouent aussi sur la rhubarbe. Fever Tree vient ainsi de



*De la rhubarbe
dans le gin ou en
citronnade...*

sortir un tonic rhubarbe et framboise qui s'accommode très bien aussi avec la vodka. Vous connaissez sans doute aussi la gamme Simone a soif. Vous trouverez cette année une citronnade fort sympa, rhubarbe et lavande». Autre nouveauté encore, le Tonic Dutch, rhubarbe Pineneedle.

Notre spécialiste n'hésite pas à ajouter de la rhubarbe fraîche dans les cocktails, une fois encore, c'est frais et coloré. Car oui, la déco d'un cocktail, c'est aussi important, c'est le petit plus! Durant ses cours, Laurent Hella parle aussi du choix du verre, des accompagnements. Ainsi quand il nous propose son cocktail «Ceforien» (ben oui, du nom de l'école), à base de porto et de liqueur de caramel, il ne manque pas de décorer le verre d'un vrai caramel: «Ce n'est pas onéreux et cela fait tout son effet», sourit-il.

Enfin quand on lui demande pourquoi le gin garde autant de succès, la réponse est simple: «Vous avez un énorme choix, une grande variété, vous avez un goût plein d'arômes et, ce n'est pas négligeable, vous pouvez trouver des produits 100% belges».

Et son petit dernier conseil pratique? «Un cocktail au gin doit être servi dans un grand verre, avec le plein de glaçons... et à boire rapidement. Il ne se prépare pas à l'avance». Cela donne envie non? ●

— Les cocktails de cet été —

Porto, Amaretto, Martini... le grand retour!

L'apéro de chez bonne-maman redevient à la mode, en cocktail.
Le tout est de bien savoir marier les ingrédients et les saveurs...



Oui il y a le gin mais pas que. Et la vodka. Est-ce tout? «Non», nous dit Laurent Hella qui propose durant ses cours tous les alcools ou presque: «Alors non, le Spritz ne sera pas encore démodé cette année, ni le mojito que vous pouvez sans souci proposer en version sans alcool, à base de fraises, par exemple».

Toujours du frais

Mais les autres alcools forts, seront-ils encore cet été délaissés par certains barmen? Laurent Hella le note, les producteurs s'adaptent... au niveau des cocktails aussi. Avec du packaging, des variantes au niveau des goûts. Le porto, ce n'est plus uniquement l'apéro que vous buviez à la nouvelle année chez bonne-maman. «Il se décline très bien en cocktail aussi. C'est la même chose pour les vermouths, comme le Martini ou encore l'Amaretto qui n'est plus seulement un pousse-café».

L'important, c'est encore une fois de bien marier vos ingrédients. On a testé pour vous, le porto blanc et le caramel... quand on vous dit ça, vous faites «beurk», mais quand vous goûtez, c'est

autre chose, ça passe vachement bien! Mais comme le rappelle notre expert, la présentation, le côté frais restent la priorité. Tant qu'à proposer un cocktail, faites-le bien! ●

En détails

Cefor

Enseignement de promotion sociale

Boulevard Cauchy 10
5000 Namur

Tel: 081/ 25 51 80

Infos: cefor.be

Les cours de cocktails se donnent à partir du 15 septembre, 8 cours le mercredi pour 22 personnes maximum (d'où l'intérêt de s'inscrire vite. Ils ont lieu un mercredi sur deux, de 17 heures 30 à 21 heures 45.

Prix: 20 € par séance, dégustations comprises évidemment et petit snack.

Le Rhubara

Ingrédients:

- 6 cl Ha'penny rhubarbe gin
- 9 cl Fever Tree raspberry & rhubarbe
- Des lamelles de rhubarbe
- Un bâton de rhubarbe

Préparation:

- Mettez des glaçons dans le verre
- Versez les ingrédients sur les glaçons
- Décorez avec les lamelles de rhubarbe et ajoutez encore le bâtonnet.



Mocktail pamplemousse, fleur de sureau



Ingrédients:

- 3 cl de jus de pamplemousse rose (un pamplemousse)
- 4 cl de pajottelander (une boisson aux fleurs de sureau)
- 8 cl de tonic
- 2 tranches de pamplemousse
- Un bouquet de menthe fraîche

Préparation:

- Pressez le demi-pamplemousse
- Versez le jus dans un verre
- Ajoutez la fleur de sureau et complétez avec le tonic
- Ajoutez les glaçons et garnissez de quelques feuilles de menthe

Le Ceforien



Ingrédients:

- 6 cl de porto blanc Offley Clink
- 6 cl de liqueur au caramel beurre salé
- 6 cl de ginger ale
- Un caramel pour la décoration

Préparation:

- Versez dans un verre les alcools et complétez avec le ginger ale
- Mélangez délicatement
- Ajoutez un peu de glace pilée
- Décorez avec le caramel