

Online-Ausgabe

L'Hebdo
1002 Lausanne
021/ 331 76 00
www.hebdo.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 49'000
Page Visits: 162'794

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 571.212
N° d'abonnement: 1083336

Blogs
» Société
»

Carpe Diem



Carpe Diem

Adresses, recettes, dégustations et cheminements épicuriens.

Bonne adresse + recette: N'vy de cocktail?
Mis en ligne le 07.02.13 à 18:50

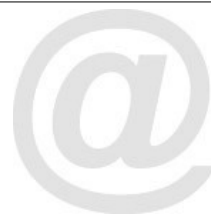
Knut Schwander

Sous une pluie de lustres tendance, des cocktails sensuels: le lounge-bar de l'hôtel N'vY, à Genève, nous livre une recette.

Comme le lisaient, il y a peu, les habitués de L'Hebdo (du moins je l'espère, puisque c'est moi qui l'avais écrit...), les cocktails sont à nouveau dans l'air du temps. Après les cocktails exotiques des années 70-80: beaucoup de rhum et du jus de fruit en berlingot, on avait passé en mode diététiques dans les années 80-90, à Evian notamment où tout n'était plus que yougourt maigre et concombre, basilic, épices.... Logiquement, s'en est suivi un retour aux classiques, comme le bien nommé Old Fashioned et autres Blood Mary. Puis les noctambules ont passé aux shots. Mais depuis peu, nous sommes entrés dans l'ère du cocktail "Paris-Londres-New-York"

De quoi s'agit-il? Essentiels, les verres doivent être élégants et sobres. Adieu fantaisies colorées en forme de bambou et autres récipients qui semblent sortis d'une aventure de Jack Sparrow: désormais le chic urbain prend le dessus...

On y plonge des glaçons géants taillés à la hache ou à la tronçonneuse, très gros, pour bien remplir le verre... mais incontestablement très jolis à voir. Quant aux mélanges, ils réinterprètent ce que l'histoire du cocktail a inventé de



Online-Ausgabe

L'Hebdo
1002 Lausanne
021/ 331 76 00
www.hebdo.ch

Genre de média: Internet
Type de média: Magazines populaires
UUpM: 49'000
Page Visits: 162'794



N° de thème: 571.212
N° d'abonnement: 1083336

plus irrésistible (planteur, daiquiri, etc....) si possible assortis de jus de fruits et d'ingrédients inédits, comme la fleur d'oranger, la fève tonka ou le yuzu.

A Genève, l'ancien Manotel Epsom métamorphosé en N'vY, très beau 4 étoiles destiné à la génération Y, illustre parfaitement cette tendance. Pour sa clientèle d'un type nouveau, les espaces sont perméables, le concept flexible: on grignote à toute heure, ou presque, sur des tables-écran qui donnent accès à internet, on profite du wifi gratuit, on mange du boeuf américain tendrissime ou des nems tout frais et on boit un verre - un cocktail... - en profitant du talent d'une jeune DJ, Emilie Nana.

Pour le verre, il y a un côté café-lounge décoré de fresques urbaines et un bar du futur qui semble n'attendre plus que David Craig

: éclairage flatteur, bloc de glace géant, alcools colorés contre les vitres, barkeeper à la gestuelle étudiée... et cocktails inspirés. Parmi ceux-ci, ce Paul Collins d'un rouge rubis profond qui mêle avec bonheur le doux et l'amer, une pointe de pétillant avec ce qu'il faut de volupté (recette ci-dessous). J'ai bien aimé. Il faut dire que pour élaborer la carte, la direction est carrément partie chercher les bartenders du Dutch Kills Bar, à New-York (une référence, paraît-il...), histoire de former l'équipe genevoise qui a très vite appris. Un plus: à condition de ne pas abuser de leurs créations, on peut même venir en voiture, puisque l'hôtel offre un service gratuit de voiturier. Oui, comme à Paris, Londres, ou New-York.

La recette:

Paul Collins

4 Framboises Fraiches

2 cl Jus de citron

2 cl Sirop de sucre de canne

6 cl Gin Beefeater

6 cl Campari

Recette

Incorporer tous les éléments dans le shaker dans l'ordre de la recette

Shaker très fort le cocktail de façon à écraser les fruits

Filtrer le cocktail et le servir dans un verre long drink à Collins

Ajouter le cube de glace taillé à la forme du verre, un top de soda et servir