



— Cocktail d'été à l'érable —

FUJIYAMA

⋮

Mixologue **TAISHI MIYAZATO**
 Bar **THE COMPASS ROSE**
 Ville **TOKYO**

30 ml (1 oz) de liqueur Mangoyan
 40 g (4 c. à soupe) de mangue fraîche
 30 g (3 c. à soupe) de crème glacée à la vanille
 20 ml (3/4 oz) de sirop d'érable médium
 Quelques glaçons
 Flocons d'érable, au goût
 Quelques billes à pâtisserie argentées
 1 gousse de vanille pour la décoration (facultatif)

Donne 1 Fujiyama

Au mélangeur, mixer modérément les 5 premiers ingrédients. Transvider dans un verre à martini et former une petite montagne. Saupoudrer de flocons d'érable et parsemer de billes argentées. Couper la gousse de vanille en deux et planter sur les flancs de la montagne.

Le grand art de la mixologie

SAN FRANCISCO

— FILIBUSTER —

Cocktail d'été à l'érable



— Cocktail d'été à l'érable —

FILIBUSTER

⋮

Mixologue **ERIK ADKINS**
Bar **THE SLANTED DOOR**
Ville **SAN FRANCISCO**

60 ml (2 oz) de rye Sazerac 6 ans
(ou autre marque de whisky)
20 ml (3/4 oz) de jus de citron fraîchement pressé
15 ml (1/2 oz) de sirop d'érable ambré
15 ml (1/2 oz) de blanc d'œuf
Quelques glaçons
Traits d'amer Angostura (ou muscade râpée, au goût)

⋮ Donne 1 Filibuster
⋮
⋮ Dans un shaker, agiter les 4 premiers ingrédients.
⋮ Ajouter les glaçons et agiter de nouveau environ
⋮ 10 secondes. Filtrer au-dessus d'une coupe.
⋮ Décorer de quelques gouttes d'amer
⋮ (ou saupoudrer de muscade).
⋮
⋮
⋮

LE GRAND ART
DE LA MIXOLOGIE

L Martinique

TI PUNCH À LÉON

COCKTAIL D'ÉTÉ
À L'ÉRABLE



— Cocktail d'été à l'érable —

TI PUNCH À LÉON

⋮

Mixologue **LÉON TISGRA**
Bar **LE HAMEAU DU MORNE DES CADETS**
Ville **FONDS-SAINT-DENIS**

45 ml (1 1/2 oz) de rhum agricole de la Martinique
15 ml (1/2 oz) de sirop d'érable médium
1 quartier de lime
Feuilles de menthe pour la décoration

⋮ Donne 1 Ti Punch à Léon

⋮ Dans un verre, verser les 2 premiers ingrédients et remuer
⋮ doucement à la cuillère. Presser le quartier de lime dans
⋮ le Ti Punch et le déposer dans le verre. Décorer avec
⋮ la menthe. Servir sans glaçon.

LE GRAND ART
DE LA MIXOLOGIE

NEW YORK

RYEBERRY

Cocktail d'été à l'érable



— *Cocktail d'été à l'érable* —

RYEBERRY

⋮

Mixologue **LUCIANA AUTILIO**
Bar **ANFORA**
Ville **NEW YORK**

5 mûres fraîches
20 ml (3/4 oz) de sirop d'érable ambré
20 ml (3/4 oz) de jus de lime fraîchement pressée
60 ml (2 oz) de rye Rittenhouse
(ou autre marque de whisky)
45 ml (1 1/2 oz) de jus de canneberge blanche
Quelques glaçons
1 mûre pour la décoration

⋮ Donne 1 Ryeberry
⋮
⋮ Dans un shaker, écraser les 3 premiers ingrédients.
⋮ Ajouter le rye et le jus de canneberge. Agiter et filtrer
⋮ au-dessus d'un grand verre rempli de glaçons.
⋮ Garnir de la mûre.
⋮
⋮
⋮



— Cocktail d'été à l'érable —
UN ÉTÉ EN NORMANDIE

Mixologue **NICOLAS DE SOTO**
Bar **EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB**
Ville **LONDRES**

60 ml (2 oz) de calvados (ou eau-de-vie de pomme)
15 ml (1/2 oz) de sirop d'érable
15 ml (1/2 oz) de jus de citron fraîchement pressé
2 traits d'amer aromatique au citron
(ou autre amer, au goût)
Quelques glaçons
15 ml (1/2 oz) de cidre pétillant sec

Donne 1 Été en Normandie

Dans un shaker, agiter tous les ingrédients (sauf le cidre).
Filtrer au-dessus d'une coupette, puis ajouter
le cidre pétillant.

Le grand art
de la mixologie

MONTREAL

Lab Coco

COCKTAIL D'ÉTÉ
À L'ÉRABLE



— Cocktail d'été à l'érable —

LAB COCO

⋮

Mixologue **FABIEN MAILLARD**
Bar **LE LAB, COMPTOIR À COCKTAILS**
Ville **MONTREAL**

30 ml (1 oz) de crème de noix de coco
30 ml (1 oz) de jus de lime fraîchement pressée
30 ml (1 oz) de sirop d'érable ambré
60 ml (2 oz) de bourbon Maker's Mark
(ou autre marque de whisky)
Quelques glaçons
Soda au citron, au goût

1 quartier de lime
Sucre d'érable en quantité suffisante

⋮ Verre givré à l'érable
⋮
⋮ Frotter le rebord d'un verre tulipe (hurricane) avec
⋮ le quartier de lime, puis le passer dans une assiette
⋮ remplie de sucre d'érable.
⋮
⋮ Donne 1 Lab Coco
⋮
⋮ Dans un shaker, agiter les 5 premiers ingrédients.
⋮ Filtrer au-dessus du verre givré à l'érable rempli
⋮ de glaçons. Verser le soda au citron. Décorer avec le
⋮ quartier de lime. Servir avec un bâtonnet à cocktail.



— Cocktail d'été à l'érable —
SMOKESTACK

Mixologue **TAD CARDUCCI**
 Bar **TIPLING BROS.**
 Ville **MIAMI**

45 ml (1 1/2 oz) de tequila de type reposado
 30 ml (1 oz) de sirop d'érable
 20 ml (3/4 oz) de jus de lime fraîchement pressée
 30 ml (1 oz) de beurre de pomme
 Quelques glaçons
 1 nuage de mousse de scotch
 1 quartier de pomme rouge pour la décoration

Quelques gouttes de scotch de type single malt
 15 ml (1/2 oz) de sirop d'érable
 1 blanc d'œuf

- : Donne 1 Smokestack
- :
- : Dans un shaker, agiter les 5 premiers ingrédients.
- : Filtrer au-dessus d'un verre à whisky rempli de glaçons.
- : Déposer un nuage de mousse de scotch et accrocher
- : le quartier de pomme sur le rebord du verre.
- :
- : Donne 2 portions de mousse de scotch
- :
- : Dans un bol, battre tous les ingrédients au batteur
- : à main jusqu'à obtention d'une mousse aérienne.
- :
- :