



Coppelles hautes « Silver Time », Cristofle, calices « Madeleine », Verre des Lumières.

vivre match/saveurs

Des notes exotiques

La vénérable maison Veuve Clicquot ouvre ses portes à la mixologie.

Le Rich est à composer soi-même : placer deux glaçons dans un grand verre, choisir parmi les ingrédients, pamplemousse ou ananas pour les fruits, concombre, céleri ou poivron pour la fraîcheur, et thé pour l'élégance. Pour le Rich rosé : citron vert ou ananas, copeaux de gingembre et thé.

Veuve Clicquot Rich et Rich rosé, 53 euros.

La recette d'Oprah Winfrey

Laisser mariner dans une dose de vodka deux tranches d'ananas et deux grains d'anis étoilé. Mélanger vodka, jus de grenade, jus de citron et glace pilée. Compléter avec du champagne Billecart-Salmon rosé.

3 COCKTAILS POUR ÉPATER

Hommage à Hemingway

Ce cocktail est inspiré du mojito cubain si cher à Ernest Hemingway, dont la recette est vénérée comme un article fondateur des tables de la loi de la mixologie moderne. Correspondant de guerre auprès des troupes américaines durant la Seconde Guerre mondiale, l'écrivain racontait comment il avait libéré le bar du Ritz à Paris le 25 août 1944... L'hôtel lui devait bien ça.

Ritz Mojito : champagne Barons de Rothschild brut réserve Ritz, rhum blanc et vieux rhum ambré, jus de citron vert et sucre de canne.

Barons de Rothschild, réserve Ritz, 49 euros.



Plateau : Sentou ; obusure et four : Alessi ; carafe : LSA International ; verre : Zweisel au BM Rive Gauche ; set : Society.

UN ÉTÉ AU CHAMPAGNE

Gosset

Un flacon transparent et une robe or pâle aux reflets délicats pour cette cuvée mythique composée à 100 % des grands terroirs de chardonnay. Senteurs de fruits à chair blanche et fleurs. Parfaite harmonie.

Grand Blanc de Blancs Gosset, 55 euros.



Taittinger

Une cuvée qui s'allie à la fraîcheur de l'été avec ses notes vives de jeunes fruits rouges et ses bulles fines et croquantes. Des accords doux et généreux pour un registre résolument gourmand.

Taittinger Prestige Rosé, 52 euros.



Labus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

(Suite page 118)