

Les plus mythiques



Original Bacardi mojito

La petite histoire

En 1585, le pirate Francis Drake met pied à Cuba et y légua la recette d'un cocktail appelé Drake. En 1862, avec la commercialisation du tout premier rhum blanc vieilli, le Bacardi Superior, cette rude boisson de pirates se transforme en cocktail équilibré et rafraîchissant. Le Mojito (qui signifie enchantement) est né.

Préparation

- Écrasez dans un verre un demi-citron vert coupé en quartiers avec 2 cuillères de sucre.
- Ajoutez 10 feuilles de menthe et pressez à nouveau doucement afin de bien libérer les arômes.
- Ajoutez la moitié de la glace pilée et 5 cl de Bacardi Superior.
- Mélangez le tout.
- Remplissez le verre avec le reste de la glace pilée.
- Ajoutez un nuage d'eau pétillante et décorez d'une branche de menthe.

Variante sans alcool : le Crystal Green Mojito du Sofitel

- Infusez 10 cl de thé vert dans une théière.
- Dans un long drink, placez ½ citron vert coupé en morceaux, 8 feuilles de menthe, quelques morceaux de gingembre et 2 cl de sirop de concombre. Pilez le tout.
- Remplissez de glace pilée.
- Allongez au thé vert refroidi. Mélangez.
- Décorez d'une tête de menthe.



Cuba Libre

La petite histoire

En 1898, lors de la lutte d'indépendance des Cubains contre le régime espagnol, les troupes américaines introduisent sur l'île le Coca-Cola, qui devient rapidement très populaire. Afin de fêter la victoire de l'armée US, le capitaine Russell commande un Bacardi Rhum avec du Coca-Cola et une tranche de citron vert. Avant de le boire, il porte un toast à Cuba libérée : « Por Cuba Libre! »

Préparation

- Remplissez un long drink de glaçons.
- Versez 5 cl de Bacardi Reserva.
- Pressez un quartier de citron vert dans le verre et laissez-y le morceau pressé.
- Ajoutez du Coca-Cola bien froid et mélangez bien.
- Décorez d'un quartier de citron vert.



Hemingway Daiquiri

La petite histoire

Le romancier Ernest Hemingway avait un faible pour les cocktails bien corsés. Vers la fin des années 50, il fréquentait souvent le bar La Floridita à La Havane, où il savourait ses célèbres Daiquiris. Il insistait toutefois pour que le barman y apporte certaines modifications : comme il était diabétique, il préférait la version sans sucre. Dans le cas du Papa Doble, il exigeait toujours une double dose de rhum – d'où le nom.

Préparation

- Dans un shaker, mélangez 5 cl de Bacardi Superior, 1 cl de jus de citron vert, 2 cl de jus de pamplemousse et 1 cl de Maraschino.
- Versez dans une flûte et décorez avec une cerise marasquin.

