

6. | Holy water ice cubes



2006-2014, holy water, ice bucket, ice cubes and alcohol.
Exhibition view from *Des choses en moins, des choses en plus*, Palais de Tokyo, Paris.
Courtesy of the artist.

Glaçons d'eau bénite est une performance présentée en 2014 au Palais de Tokyo, pendant la tenue de l'exposition "Des choses en moins, des choses en plus". A cette occasion, des cocktails alcoolisés portant des noms à connotation religieuse et biblique sont proposés au public et les boissons servies sont rafraîchies par de la glace en morceaux désignée comme des "glaçons d'eau bénite".

La performance interroge les notions de profane et de sacré ainsi que les relations entre les objets du rite religieux et les croyances auxquelles ils sont associés. Elle questionne une transformation désignée comme miraculeuse, pour laquelle il n'existe pas d'explication scientifique, à savoir celle de l'eau en substance chargée d'un caractère sacré.

L'eau bénite est une eau naturelle consacrée au service divin par un rite de bénédiction. Il existe différents procédés de préparation de la substance, bien connus et décrits dans le détail par la liturgie catholique : prononciation de prières spécifiques, ajout de sel ou d'herbes, immersion d'un objet en argent dans l'eau etc. La façon dont ça fonctionne en revanche, la manière dont le rite opère et les effets obtenus sur l'eau demeurent mystérieux, inconnus et non observables. Cette transformation miraculeuse est ici questionnée à partir d'un changement d'état de l'eau particulier et désigné en science par le terme de solidification. Il s'agit d'un phénomène et d'une matière extrêmement familiers dont les propriétés physiques, si elles recèlent encore certains mystères, engendrent néanmoins de nombreuses études scientifiques.

La performance met ainsi en regard un phénomène dont l'existence est largement incertaine, désigné comme surnaturel, voire magique et donc se passant d'explications rationnelles, et un phénomène bien réel et connu, observable

Holy Water Ice Cubes is a performance presented in 2014 at the Palais de Tokyo in Paris, during the exhibit "Des choses en moins, des choses en plus". On this occasion, alcoholic cocktails bearing names with religious and biblical connotations were served to the public, chilled by ice cubes designated as "holy water ice cubes".

The performance calls into question the notions profane and sacred, as well as the relation between religious ritual objects and the beliefs they are associated with. It questions the transformation of water into a sacred substance, designated as miraculous and for which there is no scientific evidence.

Holy water is natural water consecrated for divine service through a blessing ritual. There are several methods for preparing the substance, described in detail in catholic liturgy: saying specific prayers, adding salt or herbs, immersing a silver object in the water, etc. On the other hand, the way it works, the way the ritual operates and the effects obtained on the water remain mysterious, unknown and unobservable. This miraculous transformation is questioned here, through a particular state change of water that is scientifically designated with the term 'solidification'. This is a phenomenon and a substance that are extremely familiar and whose physical properties, though they still hold some mystery, have been the object of many scientific studies.

The performance compares a phenomenon whose existence is largely uncertain, designated as supernatural, even magic, and therefore devoid of any rational explanation, with a real and well-known phenomenon, observable by all, that anyone can experience and abundantly described in scientific literature. The transformation of liquid water into ice seems like a banal phenomenon, it's tempting to not pay much attention to it and prefer more exciting events, yet there are

par tous, que tout le monde peut expérimenter et largement décrit par la littérature scientifique. Phénomène banal en apparence que celui de la transformation de l'eau liquide en glace, auquel on serait tenté d'accorder peu d'attention et de lui préférer des événements en quelque sorte plus extraordinaires, mais pour lequel il existe de nombreuses explications scientifiques d'un niveau de complexité plus ou moins grand, et parfois encore incomplètes. L'association quelque peu sacrilège de l'eau bénite, habituellement consacrée aux cérémonies religieuses, et de l'alcool profane destinés aux divertissements et à l'enivrement, ainsi que l'usage détourné qui en est fait, à savoir son ingestion par le public (et non son aspersion sur lui), son état solide enfin et non liquide, conduisent à une désacralisation de l'objet religieux et à une démythification de ses pouvoirs supposément magiques.

Au sérieux et à la gravité du culte, Glaçons d'eau bénite oppose l'humour et la légèreté des vapeurs d'alcool. Aux recettes approximatives aux effets incertains, la performance préfère la précision détaillée des recettes de cocktails aux résultats ciblés et concrets. Cette association contradictoire ou ironique d'empirisme et de croyance, de mysticisme et d'ivresse a ses fondements historiques dans la mesure où la recherche de spiritualité s'est toujours accompagnée d'une consommation de psychotropes, de drogues ou d'alcool dans le but d'accéder à un autre monde, au-delà de nos sens et de nos catégories de pensée habituelles. Elle s'appuie surtout sur les effets concrets de l'alcool sur les sens plutôt que sur des superstitions dont l'efficacité reste à prouver.

Studio Fatmi, Octobre, 2014 .

Performance réalisée dans le cadre de l'exposition Des choses en moins, des choses en plus, Palais de Tokyo, Paris.

**Cocktail proposé le 2 mars:
Adam's apple**

- vodka
- galliano (liqueur à la vanille)
- jus de pomme
- glaçons d'eau bénite

Verser directement dans un verre highball avec des glaçons et agiter.

Cocktail proposé le 13 février:

La passion

- 3 cl de vodka
- 1.5 cl de crème de bananes
- 3 cl de jus de fruits de la passion (jus de maracuja)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail La passion au shaker. Verser dans le shaker rempli de cubes de glace. Frapper. Servir dans un verre à cocktail.

numerous scientific explanations for it with varying levels of complexity, some of which are still incomplete. The somewhat sacrilegious association of holy water, usually destined to religious ceremonies, with the profanity of alcohol which is destined to leisure and inebriation, its diverted use in the sense that it's ingested by the public instead of being sprinkled upon people, and lastly its solid instead of liquid state lead to a desecration of the religious object and demystification of its supposedly magic powers.

To the seriousness and gravity of worship, Holy Water Ice Cubes opposes humor and the levity of alcohol vapors. Rather than approximate formulas with uncertain effects, the performance opts for detailed cocktail recipes with concrete and specific results. This contradictory or ironic association of empiricism and belief, mysticism and inebriation, has historic foundations in the sense that the quest for spirituality has always gone hand in hand with the consumption of psychotropic substances, drugs or alcohol in order to access another world beyond our senses and usual categories of thought. But most of all, it bases itself on the concrete effects of alcohol on the senses rather than on superstitions whose effectiveness remains to be proved.

Studio Fatmi, October 2014.

Empire céleste

- ¼ jus d'arbose ou de framboise
- ¼ jus de litchi
- 2/4 alcool de riz (Mei Kwei Lu)
- litchis pour décorer
- glaçons d'eau bénite

Verser dans le shaker le jus d'arbose ou à défaut de framboise, ainsi que le jus de litchi. Ces deux jus exotiques se trouvent assez facilement en boîte dans les grandes surfaces ou évidemment dans les boutiques chinoises. Ajouter de la glace pilée dans le shaker, puis l'alcool de riz connu sous le nom de Mei Kwei Lu.

Agiter 10 secondes et servir en retenant la glace. Décorer d'une couronne de litchis et d'une lanterne chinoise.

Episcopale

- 4 cl de liqueur de chartreuse jaune
- 2 cl de liqueur de chartreuse verte
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Épiscopale directement dans le verre. Servir dans un verre old-fashioned avec des glaçons.

Eva

- tonic (schweppes)
- 2 cl de gin

Abbay

- 4.5 cl Gin
- 4.5 cl Lillet
- 3 cl Jus d'orange
- 2 trait(s) Bitter à l'orange
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Frapper rapidement puis verser dans un grand verre à cocktail, sur de la glace pilée. Garnir avec une cerise au marasquin ou 1 écorce d'orange.

Absolut lightness

- 4 cl vodka aromatisée au citron
- 2 cl strega (liqueur d'herbe)
- 2 cl crème de banane
- 2 traits jus de citron
- glaçons d'eau bénite

Agiter au shaker avec des glaçons et verser en filtrant dans un verre à cocktail, préférablement refroidi. Décorer avec un morceau d'écorce de citron et une cerise jaune.

Adam y eva

- rhum
- manzana (liqueur de pomme verte)
- vermouth blanc (liqueur de vin)
- campari (apéritif bitter)
- glaçons d'eau bénite

Agiter les ingrédients dans un verre à mélanger avec des glaçons et verser en filtrant dans un verre à cocktail. Décorer avec deux morceaux de pomme en forme de coeur. Gagnant du championnat IBA (International Bartender's Association) à Séville, Espagne, en 2003, créé par Sergio Serrano Rivero, de Cuba.

Alleluia

- 6 /10 de cachaça
- 4 /10 de marasquin
- 1 Cuillère à café de blanc d' oeufs
- tonic (schweppes)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Alleluia au shaker. Dans un shaker à demi rempli de glaçons verser les ingrédients, frapper et passer dans les verres.

Compléter avec du Schweppes à volonté.

Servir dans un verre de type "verre à cocktail"

Alleluja

- 4/10 volumes de tequila
- 2/10 volumes de marasquin
- 2/10 volumes de jus de citrons
- 2/10 volumes de curaçao bleu
- 1 blanc d' oeufs
- eau gazeuse aromatisée (limonade, soda)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Alleluja au shaker. Dans un shaker à demi rempli de glaçons verser les ingrédients, frapper et versez dans les verres.

Servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Décorez d'un zeste de citron vert, d'un zeste d'orange et de 2 cerises à cocktails. Créé par Antonio Texeira de Jesu (Portugal) vainqueur du championnat du monde IBA 1979 (Opatija - Yougoslavie).

- 2 cl de cointreau
- 1 cl de jus de citrons
- 0.5 cl de crème de menthe
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Eva dans un verre à mélange. Au verre à mélange. Servir dans un tumbler. Givrer avec du sirop de menthe. Remplir de tonic. Servir dans un verre de type "tumbler"

Fallen angel

- 1 cerise
- 0.5 cl de angostura bitter
- 3 cl de jus de citrons
- 1 cl de crème de menthe
- 4 cl de gin
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Fallen angel au shaker. Frapper tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et passer le tout avec une cerise dans un verre à cocktail.

Fallen angel

- 6 cl Gin
- 1 c. à café Liqueur de menthe verte
- 3 cl Jus de citron vert
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre à cocktail rafraîchi. Garnir avec une cerise au marasquin.

Felicite

- canada dry (ginger ale)
- 2 cl de cointreau
- 4 cl de vermouth (martini,cinzano,noilly prat)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Felicite dans un verre à mélange. Tout verser dans le tumbler rempli de Glaçons, décorer de physalis.

Felicitation

- 3 cl de jus d'oranges
- 3 cl de jus de tomates
- 3 cl de jus de cassis
- 1 oeuf
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Felicitation au shaker. Frapper et servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Aucune décoration.

Fleur céleste

- 10 cl de jus de fruits rouges
- 8 cl de jus d'oranges
- 2 cl de jus de citrons verts
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Fleur céleste boupouha savanh au shaker. Verser les produits dans le shaker rempli de Glaçons et bien frapper. Servir dans un tumbler décoré d'une tranche d'Orange.

Fruit défendu

- 3 cl de Gin
- 1 cl de Brandy
- 2 cl de jus de citron

Almen, almen

- 2 cl vodka
 - 1 cl licor 43 (liqueur à la vanille)
 - 1 cl passoã (liqueur de fruit de la passion)
 - 2 cl jus de lime (citron vert)
 - remplir soda
 - glaçons d'eau bénite
- Verser directement dans un verre highball avec des glaçons, remplir de sevenup/sprite et agiter.

Ambroisie : 10 pers.

- 50 cl d' alcool à 45°
 - 6 têtes d' anis étoilé
 - 1 cuillère à soupe d' anis vert
 - 400 grammes de sucre
 - 1.5 litres de vin blanc
 - 1 cuillère à soupe de granies de fenouil
 - 1 cuillère à soupe de coriandre
 - 1 cuillère à soupe de baies de genièvre
 - 10 cl d' eau
 - glaçons d'eau bénite
- Préparez la recette de la liqueur Ambroisie directement en bouteilles. Mettez dans un bocal l'alcool et les épices, laissez macérer 1 mois en retournant souvent.
- Faites un sirop avec l'eau et le sucre. Laissez refroidir.
- Versez dans un bocal le vin blanc, le sirop, l'alcool aromatisé. Laissez une semaine. Filtrez à travers un tamis. Mettez en bouteilles.

Angel (Giffard)

- 4/7 de cachaça
 - 2/7 de liqueur de vanille
 - 1/7 de jus de citrons
 - 0.5 cl de sirop de roses
 - glaçons d'eau bénite
- Préparez la recette du Cocktail Angel (Giffard) au shaker.
- Dans un shaker à demi rempli de glaçons verser les ingrédients, frapper et passer dans les verres
- Servir dans un verre de type "verre à cocktail"
- Réalisé par M.Fabrice Verdier du Fab'Café à Rouen, et 1er prix de la Giffard West Cup 2004

Angel

- 2 cl grand marnier (brandy à l'orange)
 - 2 cl rhum blanc
 - 1 trait jus de citron
 - 2 cl jus d'orange
 - 2 cl jus de canneberge rouge
 - 2 cuillère à café oeuf (blanc)
 - glaçons d'eau bénite
- Agiter au shaker avec des glaçons et verser en filtrant dans un verre à cocktail. Décorer avec une cerise au marasquin.

Angel bliss

- 2 cl wild turkey (liqueur de whisky au miel)
 - 1 cl rhum high proof
 - 1 cl curaçao bleu (liqueur d'orange)
- Verser de façon à garder les étages intacts dans l'ordre suivant:
- liqueur wild turkey
rhum high proof
curaçao
- glaçons d'eau bénite

- 1 tranche de pomme
 - 2 cl de sirop de pomme
 - glaçons d'eau bénite
- Dans un shaker rempli à moitié de glace, verser le sirop de pomme, le jus de citron, le gin et le brandy. Frapper, servir dans un verre à cocktails et décorer d'une tranche de pomme.

Gin and Sin

- 2 cl sirop de grenadine
 - 2 cl jus de citron
 - 2 cl jus d'orange
 - 4 cl gin (dry)
 - glaçons d'eau bénite
- Au shaker avec des glaçons. Servir dans un tumbler.

Gloria

- 1/4 volume de angostura bitter
 - 1/4 volume de royal stock
 - 1/4 volume de whisky (bourbon, whiskey)
 - 1/8 volume de vermouth blanc (martini, cinzano)
 - 1/8 volume de amaretto
 - 1 zeste de citron
 - 1 cerise confite
 - glaçons d'eau bénite
- Préparez la recette du Cocktail Gloria dans un verre à mélange. Dans un verre à mélange, versez les ingrédients sur quelques glaçons. Mélangez à la cuillère et passer dans des verres. Servir dans un verre de type "verre à cocktail".
- Créé par Giorgio Guida (Italie) deuxième au championnat du monde IBA 1976 (St. Vincent - Italie).

Godchild

- 3 cl de vodka
 - 3 cl d' amaretto
 - 3 cl de crème fraîche
 - glaçons d'eau bénite
- Préparez la recette du Cocktail Godchild directement dans le verre. Sur des glaçons, versez la vodka, l'amaretto et completez avec la crème fraiche. Servir dans un verre de type "old fashioned".

Godchild 2

- 5 cl brandy
 - 3 cl amaretto (liqueur d'amande)
 - glaçons d'eau bénite
- Verser les ingrédients directement dans le verre avec quelques glaçons.

Godfather

- 4 cl de whisky (bourbon, whiskey)
 - 2 cl de amaretto
 - glaçons d'eau bénite
- Préparez la recette du Cocktail Godfather dans un verre à mélange. Verser les ingrédients dans un verre old-fashioned avec quelques glaçons. Remuer à l'aide de la cuillère à mélange.
- Servir dans un verre de type "old fashioned" Décor: Aucune, ou placez éventuellement une tranche de carambole dans le verre. Le père du Godchild et compagnon du Godmother.
- L'amaretto est une liqueur de noyaux. Son équivalent sans alcool est le sirop d'orgeat.
- Inventé par l'italien "Donato Antone", alias "Duke" dans les

Pour ne pas mélanger les ingrédients, versez les en utilisant le dos d'une cuillère

Angel dream

- 0.5 cl de sirop d'orgeat
- 2 cl de gin
- 3 cl de vodka
- 6 cl de poires
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Angel dream directement dans le verre. Dans le verre, jeter deux glaçons, verser la vodka et le gin un trait sirop d'orgeat et mélanger dans le verre et ajoutant le jus de poire.

Servir dans un verre de type "old fashioned" Cocktail assez féminin, les dames l'apprécieront !

Angel's dream 2

- 1/3 marasquin
- 1/3 crème d'Yvette
- 1/3 cognac
- glaçons d'eau bénite

Pour ne pas les mélanger, verser les ingrédients lentement et dans l'ordre dans des verres à pousse-café. Boire d'un trait.

Angel face

- 1/3 dry gin
- 1/3 apricot brandy
- 1/3 calvados
- glaçons d'eau bénite

Verser les ingrédients dans le shaker avec quelques cubes de glace.

Frapper et servir dans des coupes à cocktail. Cocktail idéal pour conclure les repas.

Angel's face 2

- 4.5 cl Gin
- 1.5 cl Calvados
- 1.5 cl Apricot Brandy
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre à cocktail rafraîchi.

Angel's blush

- ¼ marasquin
- ¼ crème d'Yvette
- ¼ Bénédictine
- ¼ crème fraîche
- glaçons d'eau bénite

Pour ne pas les mélanger, verser les ingrédients lentement et dans l'ordre dans des verres à pousse-café. Boire d'un trait.

Angel lips

- 4 cl de bénédictine
- 1.5 cl de crème fraîche
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Angel Lips directement dans le verre. Versez la bénédictine dans le verre rafraîchi, puis nappez avec la crème fraîche. Servir dans un verre de type "shooter".

Angel special

- 20 cl de jus d'oranges
- 2 cl de sirop de grenadine

années 1950, double champion du monde de mixologie et doyen de l'école "Bartending School of Mixology Inc.". Créateur aussi du Rusty Nail et du Harvey Wallbanger.

Godfather sour

- 5 cl whisky
- 3 cl amaretto (liqueur d'amande)
- 3 cl jus de citron
- 1 cuillère à café sirop de sucre
- glaçons d'eau bénite

Mettre les ingrédients dans un shaker avec des glaçons et frapper. Verser en filtrant dans un verre old-fashioned rempli de glaçons. Décorer avec des demi-rondelles de citron.

Godmother

- 4 cl de vodka
- 2 cl de amaretto

Préparez la recette du Cocktail Godmother dans un verre à mélange. Verser les ingrédients dans un verre old-fashioned rempli de Glaçons. Remuer à l'aide de la cuillère à mélange.

Gordea of Eden

- ½ liqueur d'abricot
- ½ crème de violette
- glaçons d'eau bénite

Verser les ingrédients directement dans les verres, remuer et servir.

Grand paradis

- 5 cl jus d'abricot
- 2 cl brandy
- champagne
- glaçons d'eau bénite

Frapper dans un shaker avec des glaçons, verser dans un verre en tulipe et remplir de champagne.

Heaven coffee

- 2 cl de whisky (bourbon, whiskey)
- 1 cl de drambuie
- 1 cl de crème de cacao
- 1 cl de crème de banane
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Heaven Coffee au shaker.

Shaker tout les ingrédients pendant 30 secondes. Servir dans un verre de type "verre tulipe" Décor: Étoile d'anis ou petit bâton.

Le Heaven Coffee est un cocktail a servir en digestif, ou pour remplacer un café.

La base de whiskey (Jack Daniels) est rehaussé par la crème de banane, qui ajoute un arôme certain mais discret.

La crème de cacao vient rejoindre la banane pour un mariage déjà très connu.

Le drambuie complète ce cocktail en rehaussant le whiskey de base, tout en ajoutant une touche de miel.

Hell

- 3 cl de menthe
- 3 cl de cognac
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Hell au shaker. Frapper et servir avec un piment. Servir dans un verre de type "tumbler"

Holly berry

- 1 cl de angostura bitter
- 2 cl de sirop de grenadine
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Angel Special au mixer. Mixer une trentaine de secondes et servir. Utilisez du bon jus d'orange frais. Servir dans un verre de type "flûte" Décor: cerise confite

Angel's delight

- 2 cl de crème fraîche
- 2 cl de gin
- 2 cl de curaçao blanc
- 2 cl de sirop de grenadine
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Angel's delight directement dans le verre. Servir dans un verre à dégustation. Verser dans l'ordre et sans mélanger. Servir dans un verre de type "verre à vin".

Angeles cocktail

- 4 cl de gin
- 1 cl de spiritueux anisé (pastis, ricard, pernod)
- 1 cl de sirop de grenadine
- 1/2 blanc d'oeufs
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Angeles Cocktail au mixer. Mixer les ingrédients avec des glaçons jusqu'à consistance onctueuse, puis passez dans un verre rafraîchi. Servir dans un verre de type "verre à cocktail" Décor: Aucune décoration Servez-le avec des noisettes grillés.

Angelic

- 3/6 canadian whisky
- 1/6 sirop de grenadine
- 1/6 crème de cacao
- 1/6 crème fraîche
- glaçons d'eau bénite

Verser les ingrédients dans le shaker avec de la glace. Frapper énergiquement et servir dans des verres à cocktails .

Angelito

- 2 cl de crème de pêche
- 1 cl de whisky (bourbon, whiskey)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Angelito directement dans le verre. Verser tout d'abord la crème de pêche jusqu'au 2/3 du verre, puis remplissez le 1/3 restant avec le bourbon Servir dans un verre de type "shooter" Décor: Aucune A boire cul sec, sans les mains, en gobant le verre et en relevant la tête. La boisson des anges !

Angel's kiss

- 6 cl de crème de cacao
- 2 cl de crème fraîche
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Angel's Kiss directement dans le verre. Versez la liqueur de cacao dans une flûte refroidie avec des glaçons, puis versez délicatement la crème liquide à la surface sur le dos d'une cuillère, afin que les deux ingrédients ne se mélangent pas. Pour cela, la crème liquide doit être le plus légère possible. Servir dans un verre de type "flûte" Décor: Une cerise piquée d'un cure dents sur le bord du verre. Très romantique

- 5 cl gin (dry)
- 0.5 cl jus de citron
- jus de framboise
- glaçons d'eau bénite

Fraper les ingrédients dans un shaker avec des glaçons et verser en filtrant dans un verre à cocktail préférablement refroidi. Compléter avec le jus de framboise. Décorer avec des framboises.

Hydromel : 20pers

- 1.5 kilos de miel
- 5 litres d' eau
- 0.5 cl de levure
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Hydromel (chouchenn) directement en bouteilles. Mélanger les ingrédients dans une bonbonne. Recouvrir avec un tissu propre et laisser fermenter quarante jours dans un endroit tiède. Soutirer et mettre en bouteilles. Laisser au frais un mois avant de consommer.

Appelée aussi "chouchen" par les bretons ou "Hydre au miel", ce vin de miel est la boisson des dieux. C'est probablement aussi la plus ancienne boisson alcoolisée inventée par les hommes.

Il titre en général 13 à 16 degrés. Il se boit toujours sans glaçon, comme un vin fin, par exemple en apéritif, avec du foie gras ou un dessert (liqueureux, doux), avec des fruits de mers ou du poisson (doux et sec).

La coutume veut que la boisson soit symbole de l'entente des dieux. C'est certainement la première boisson alcoolisée bue par les hommes, avant la bière et bien avant le vin. Les célèbres nectarS et ambrosie des dieux de l'Olympe étaient du miel et de l'hydromel. L'hydromel était aussi la boisson des Vikings et de leurs dieux : au Walhalla, le paradis des guerriers Vikings, les Walkyries abreuyaient d'hydromel les nouveaux arrivants. De même, dans le paradis celte coulait une rivière d'hydromel. Le miel était vu comme une panacée (il était utilisé dans les soins) et un aphrodisiaque. Si l'abus d'alcool reste dangereux pour la santé, nos anciens attribuaient à l'hydromel des vertus tonifiantes qui auraient provoqué des guérisons spectaculaires. Malheureusement aucune étude médicale sérieuse ne semble avoir été faite. Cependant, l'hydromel étant une boisson des plus naturelles qui soient (eau + miel), on peut légitimement penser qu'une consommation modérée ne peut pas faire de mal ! Les Gaulois la considéraient comme la boisson qui donnait force et gaieté (Dans Astérix le Gaulois, le druide en utilise dans la potion magique). Du latin hydromeli, lui-même du grec udôr (eau) + meli (miel).

L'expression lune de miel viendrait de l'hydromel. Dans le nord de l'Europe, la coutume voulait que les jeunes époux boivent de l'hydromel quotidiennement durant la première lune suivant les épousailles d'où l'expression consacrée. L'hydromel est un vin de miel, à moins que le vin ne soit un hydromel de raisin...

Jezebel

- 2 cl southern comfort (whisky à la pêche)
- 2 cl bailey's
- glaçons d'eau bénite

Verser de façon à garder les étages intacts dans l'ordre suivant:
southern comfort

Faites glisser légèrement la cerise au bord du cure-dent et essayez de la tremper dans le verre.

Une fois sortie, la surface du cocktail se mettra à bouger et des lèvres se formeront en surface, le angel's kiss (le baiser de l'ange).

Angel's kiss 2

- 1/6 marasquin
- 1/6 Bénédictine
- 1/6 cognac
- 1/6 crème fraîche
- 1/6 chartreuse jaune
- 1/6 parfait am
- glaçons d'eau bénite

Ne pas les mélanger, verser les ingrédients lentement et dans l'ordre dans des verres à pousse-café bien refroidis. Saupoudrer de clous de girofle avant de servir.

Angel's kiss 3 (à étage)

- 1 cl Gin à la prunelle
- 1 cl Liqueur de cacao incolore
- 1 cl Cognac
- 1 cl Crème fraîche liquide
- 1/2 dose de liqueur de cacao incolore (7,5 ml)
- 1/2 dose de gin ? la prunelle (7,5 ml)
- 1/2 dose de cognac (7,5 ml)
- 1/2 dose de crème liquide
- glaçons d'eau bénite

Verser dans un verre à shot la liqueur de cacao incolore. Rajouter délicatement le gin à la prunelle, puis le cognac et enfin la crème fraîche liquide, pour que chaque ingrédient flotte à la surface du précédent sans se mélanger avec lui.

Angel's tit (à étage)

- 1 cl Liqueur de cacao incolore
- 1 cl Cherry Brandy
- 1 cl Crème fraîche liquide
- glaçons d'eau bénite

Verser doucement dans un verre à liqueur la liqueur de cacao incolore, puis le Cherry Brandy, et finalement la crème fraîche liquide pour que chaque ingrédient flotte à la surface du précédent sans se mélanger avec lui. Rafraîchir 1/2 heure avant de servir. Ajouter une cerise au marasquin en guise de décoration.

Angel's tip

- 6 cl de crème de cacao
- 2 cl de crème liquide
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du chocolat Angel's Tip au shaker. Frappez les ingrédients avec des glaçons, versez en retenant les glaçons et dégustez. Servir dans un verre de type "verre à cocktail" Décor: Décorez d'une feuille de menthe sur le mélange.

Babylon kiss

- 2 cl de jus de fruits de la passion (jus de maracuja)
- 1.5 cl de jus de citrons verts
- 1.5 cl de curaçao bleu
- 1.5 cl de cointreau
- 0.5 cl de parfait amour
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Babylon Kiss au shaker.

baileys

Pour ne pas mélanger les ingrédients, versez les en utilisant le dos d'une cuillère.

Le diable en saint

- 5 cl de liqueur de lychees (soho)
- 10 cl de nectar de pêches
- 25 cl de jus d'oranges
- 25 cl de nectar de bananes
- 15 cl de liqueur de pommes (manzana, manzanita)
- 5 cl de cointreau
- 5 cl de liqueur de fruits de la passion (passoa)
- 10 cl de liqueur de pêches
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Le Diable en Saint dans un verre à mélange. Dans un pichet de 1 litre, versez tous les ingrédients et mélangez.... Ajoutez un 1/2 pamplemousse en morceaux dans le pichet. Servir dans un verre de type "verre à cocktail" Décor: Quelques feuilles de menthes. Le nom vient tout simplement du fait que ça se boit vraiment tout seul quand c'est bien frais, mais que si vous abusez (même faiblement), ça deviens vite assez efficace...

Le diabolin

- champagne
- 4 cl de gin
- 1.5 cl de liqueur de fraises
- 1.5 cl de cointreau
- 1.5 cl de liqueur de poire
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Le diabolin au shaker. Frapper avec les Glaçons, servir et compléter avec le champagne. Décorer le bord du verre avec une fraise.

Los angeles

- 4 cl de vodka
- 2 cl de cointreau
- 6 cl de jus d'oranges
- 2 cl de jus de citrons
- 2 cl de jus d'ananas
- 2 cl de jus de fruits de la passion (jus de maracuja)
- 2 cl de jus de pamplemousses
- 2 cl de sirop de grenadine
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Los Angeles au shaker. Versez tous les ingrédients dans le shaker, frappez, puis passez dans un verre rafraîchi. Servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Décorer avec un zeste d'orange Cocktail très fruité que l'on peut faire sans alcool (il s'appelle alors San Francisco).

Los angeles 2

- 6 cl whisky
- 1 trait vermouth rouge
- 3 cl jus de citron
- 1 cuillère à café sucre
- 1 oeuf
- glaçons d'eau bénite

Fraper au shaker et verser dans un verre à vin.

Love divine

- 3 cl de gloss de suze
- 3 cl de liqueur de coco (cocogif, malibu)

Frappes les ingrédients au shaker, puis passez dans un verre rafraîchi Servir dans un verre de type "verre à cocktail"
Décor: une tranche de citron vert.

Baptiste

- 1.5 cl de kirsch
- 3.5 cl de liqueur d'abricots
- 2 cl de jus d'ananas
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Baptiste au shaker. Décorer d'une tranche d'Ananas...

Servir dans un verre de type "verre à cocktail".

Bird of paradise

- 6 cl de gin
- 1 cl de sirop de grenadine
- 1 cl de sucre
- 2 cl de citrons
- 1 blanc d'oeufs
- tonic (schweppes)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Bird of Paradise au shaker. Frapper les ingrédients, passer et compléter au tonic. Servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Aucune décoration.

Bird of paradise cooler

- 6 cl Gin
- 3 cl Jus de citron
- 1 c. à café Sirop de grenadine
- 1 Blanc d'oeuf
- 1 c. à café Sucre en poudre
- Eau gazeuse
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients, sauf l'eau gazeuse, dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre tumbler rafraîchi. Compléter avec l'eau gazeuse et remuer délicatement.

Bishop

- ½ citron pressé
- ½ orange pressée
- 2 cl rhum
- remplir vin rouge
- glaçons d'eau bénite

Frappes le tout, verser et compléter avec le bordeaux, décorer d'une tranche d'orange.

Black magic

- 6 cl de vodka
- 3 cl de liqueur de café (kahlua, giffard...)
- 0.5 cl de jus de citrons
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Black magic dans un verre à mélange. Au verre à mélange. Servir dans un verre old-fashioned avec des glaçons. Ajouter le jus de citron.

Black devil

- 6 cl Rhum blanc
- 1.5 cl Vermouth sec
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange à moitié

- 1.5 cl de jus de citrons
- 6 cl de jus d'oranges
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Love Divine au shaker. Mettre 2/3 glaçons dans le shaker, verser 3cl de gloss de suze, 3 cl de liqueur de coco, 1,5 cl de jus de citron. Ajouter 6 cl de jus d'orange. Shaker!!!

Servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Une cerise confite.

L'élu

- 3 cl de gin
- 2 cl de curaçao bleu
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 6 cl de jus d'ananas
- 2 cl de jus de citron
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail L'Élu au shaker. Préparez la recette du Cocktail l'Élu au shaker. Givrer un verre avec du sucre et du sirop de menthe puis verser le curaçao bleu au fond du verre, frappez le gin, le jus d'ananas, le sirop de sucre de canne et le jus de citron et versez dans le verre. Donnez alors un petit coup de cuillère pour mélanger. Servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Décorer avec une rondelle de citron

Marie

- 3 cl de jus de fruits exotiques
- 2 cl de cognac
- 0.5 cl de liqueur de cerises (cherry)
- 0.5 cl de crème de mûre
- 0.5 cl de liqueur de fraises
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Marie au shaker. Frapper avec des glaçons et servir bien frais.

Servir dans un verre de type "verre à cocktail"

Mary

- champagne
- 3 cl de vodka
- 2.5 cl de liqueur de framboises
- 1 cl de jus de citrons
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Mary au shaker. Au shaker avec de la glace. Servir dans une flûte. Remplir de champagne.

Mer rouge

- 1/5 curaçao orange
- 1/5 rhum blanc
- 1/5 téquila
- 1/5 martini dry
- 1/5 sirop de sucre de canne
- herbes aromatiques
- glaçons d'eau bénite

Verser le curaçao, le rhum blanc, la tequila, le Martiny dry ,le sirop de sucre de canne dans le verre à mélange ou directement dans l'aquarium ou le bocal si la quantité de boisson est importante.

Remuer à la cuiller, ajouter une dizaine de glaçons et les laisser fondre.

Placer au réfrigérateur le temps de préparer la décoration.

Pour un réalisme saisissant ,tapisser le fond du récipient de

rempli de glaçons. Bien mélanger à la cuillère et passer dans un verre à cocktail rafraîchi. Garnir avec une olive noire dénoyautée.

Black maria

- 3 cl Rhum blanc
- 3 cl Liqueur de café
- 9 cl Café
- 1 c. à café Sucre en poudre
- glaçons d'eau bénite

Verser directement les ingrédients dans un grand verre à dégustation. Mélanger et ajouter de la glace pilée

Bleu ciel

- 3 cl de vodka
- 1 cl de curaçao bleu
- 2 cl de vermouth blanc (martini, cinzano)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Bleu ciel au shaker. Directement dans un verre old fashioned, avec deux glaçons. Décorer d'une Cerise.

Bloody Mary

- 4 cl de vodka
- 15 cl de jus de tomates
- 1 cl de tabasco
- 1 cl de jus de citrons
- 1 cl de sauce worcestershire
- sel de céleri
- poivre
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Virgin Mary directement dans le verre. Verser l'assaisonnement sur les Glaçons et les ingrédients. Mélanger, remplir de jus de tomate. Saler et poivrer à volonté. Servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Décorer d'une branche de céleri et d'une demi tranche de citron.

Blue angel

- 1/3 curaçao bleu
- 1/3 curaçao parfait amour
- 1/3 curaçao triple sec
- 1 cuillère à café de crème fraîche
- glaçons d'eau bénite

Shaker vivement et servir sur de la glace pilée.

Blue angel 2

- 3 cl Cognac
- 1.5 cl Liqueur de vanille
- 1.5 cl Curaçao bleu
- 1.5 cl Crème fraîche liquide
- 1 trait(s) Jus de citron
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre à cocktail rafraîchi.

Blue devil

- 6 cl Gin
- 1 c. à soupe Curaçao bleu
- 1 c. à soupe Marasquin
- 1.5 Jus de citron vert
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de

coquillages ,piquer les herbes aromatiques (thym ,estragon ,sauge ,basilic) dans des morceaux de fruits confits ,placer quelques galets ,découper dans de l'écorce d'orange ou d'ananas.Ce cocktail spectaculaire et délicieux se boit à la paille.

Oh my god

- 6 cl de gin
- 3 cl de anisette
- 1 cl de curaçao bleu
- 0.5 cl de crème fraîche
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Oh my god au shaker. Au shaker. Servir dans un verre à cocktail avec de la glace. Ajouter la crème fraîche.

Oiseau de paradis

- 6 cl de gin
- 4 cl de jus de citrons
- 1 cl de sirop de grenadine
- 1 blanc d' oeufs
- eau gazeuse (perrier)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Oiseau de paradis au shaker. Versez tous les ingrédients dans le shaker (excepté l'eau gazeuse), frappez. Passez dans le verre et complétez avec l'eau gazeuse. Servir dans un verre de type "tumbler". Un fizz au nom bien sympathique.

Paradise

- 3 cl de gin
- 2 cl de liqueur d'abricots
- 0.5 cl de jus d'oranges
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Paradise au shaker. Verser le jus d'Orange et de Gin dans votre shaker rempli de Glaçons et frapper. Servir dans un verre de type "verre à cocktail" Décor: Aucune décoration Ce cocktail est qualifié comme très bon "aphrodisiaque"...

Le gin, cette eau de vie parfaite pour les cocktails est en fait un alcool aromatisé avec des baies de genièvre mais aussi avec de la coriandre, du Gingembre , des zestes de Citron et d'orange, etc...

Au cours des premières années du régime anglais, les habitants consomment une grande quantité d'eau-de-vie. Pendant les premières décennies du 19e siècle, le rhum est la boisson favorite. Pendant la première moitié du 20e siècle, le whisky et le gin le déclassent.

On le sert presque toujours en cocktail ou, quelques-fois, allongé d'eau avec du citron ou encore d'eau gazéifiée (gin Tonic).

Paradise

- 6 cl Apricot Brandy
- 1.5 cl Gin
- 4.5 cl Jus d'orange
- 1 c. à café Sirop de grenadine
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre à cocktail rafraîchi.

glaçons. Frapper et passer dans un verre à cocktail rafraîchi.

Café diablo : 4 pers.

- 6 cl Cognac
- 3 cl Curaçao blanc
- 3 cl Cointreau
- 48 cl Café
- 8 Clous de girofle
- 2 Cannelle
- glaçons d'eau bénite

Placer tous les ingrédients, sauf le café, dans une casserolle. Faire chauffer à feu doux. Flamber. Ajouter le café et remuer jusqu'à ce que les flammes s'éteignent. Servir dans des grandes tasses réchauffées.

Cardinal

- 6 cl Rhum blanc
- 1.5 cl Cointreau
- 1.5 cl Amaretto
- 3 cl Jus de citron vert
- 1 c. à café Sirop de grenadine
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre à whisky rafraîchi. Garnir avec un zeste de citron vert.

Cardinal 2

- 3 cl de Vermouth dry
- 3 cl de Campari
- 3 cl de Gin
- 1 zeste de citron
- glaçons d'eau bénite

Dans un shaker rempli de glace à moitié, verser le Campari le Noilly Prat et le Gin. Frapper, servir dans un verre à cocktail et ajouter un zeste de citron.

Candélabre

- 3/7 téquila
- 1/7 citron
- 3/7 Perrier
- 2 traits d'angostura
- glaçons d'eau bénite

Verser les ingrédients dans le shaker à l'exception du Perrier et agiter 10 secondes.

Servir dans les tumblers sur de la glace pilée.

Ajouter le Perrier.

Décorer d'un bâtonnet de concombre faisant office de cactus candélabre.

Chapel hill

- 4.5 cl de whisky (bourbon, whiskey)
- 1.5 cl de curaçao blanc
- 0.5 cl de jus de citrons
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Chapel hill au shaker avec de la glace. Servir dans un verre à cocktail.

Chris' & angel

- 3 cl de cognac
- 2 cl de pousse rapière
- 2 cl de concentré de noisettes
- 5 cl de jus de pomme-coing
- 0.5 cl de sirop de cerise-mûre

Paradisique

- 1 cl de jus de goyaves
- 2 cl de marasquin
- 4 cl de rhum blanc
- 3 gouttes d' extrait de vanille
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Paradisiaque au shaker.

Remplir le shaker à un tiers de glaçons, ajouter le jus de goyave le marasquin et le rhum. Terminer par 2 ou 3 gouttes d'extrait de vanille et shaker énergiquement.

Servir dans un verre de type "verre à cocktail" Décor: Gousse de vanille séchée et cerise à l'eau de vie.

Passion

- 3 cl de vodka
- 3 cl de jus de fruits de la passion (jus de maracuja)
- 1.5 cl de crème de bananes
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Passion au shaker. Au shaker avec des glaçons. Servir dans un verre à cocktail.

Passion 2

- 4/10 jus de pamplemousse
- 2/10 gin
- 2/10 passoa
- 1/10 cointreau
- 1/10 sirop de sucre de canne
- glaçons d'eau bénite

Verser les ingrédients dans le verre à mélange avec quelques glaçons. Mélanger soigneusement. Givrer le bord des verres et servir.

Père chartreux

- 2 cl de liqueur de chartreuse
- 2 cl d' eau-de-vie de framboises
- 2 cl de tisane de menthe fraîche
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Père chartreux directement dans le verre. Verser la Chartreuse et l'alcool de framboise dans un verre à liqueur, et placer au frais. Préparer une tisane non sucrée avec des feuilles de menthe fraîche et laisser refroidir. Ajouter la tisane, quand elle est bien froide, à la Chartreuse et à l'alcool de framboise. Ajouter un ou deux glaçons. Servir dans un verre de type "verre à vin".

Saint-hubert

- 0.5 cl de curaçao bleu
- 1/10 jus de citrons
- 5/10 jus d'ananas
- 2/10 liqueur de bananes (pisang ambon)
- 2/10 gin
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Saint-hubert au shaker.

Frappé et passer dans un verre tumbler.

Saint valentin

- 1 cl de jus de fruits de la passion (jus de maracuja)
- 1,5 cl de tequila
- 1.5 cl de liqueur de fraises des bois
- 3 cl de jus de goyaves=
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Saint valentin au shaker.

Dans un shaker à demi rempli de glaçons versez les

- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Chris' & Angel directement dans le verre. Frappez avec des glaçons, et servez dans un verre de type "tumbler" Décor: Une brochette de fruits de saison.

Church Parade

- 2/3 gin
- 1/3 vermouth blanc sec
- 1 trait de curaçao orange
- 1 trait de jus d'orange
- glaçons d'eau bénite

Verser les ingrédients avec quelques cubes de glace dans le verre à mélange. Remuer soigneusement et servir.

Cloister

- 6 cl Gin
- 1.5 cl Chartreuse jaune
- 1.5 cl Jus de pamplemousse
- 1 c. à café Sucre en poudre
- 1 c. à café Jus de citron
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre à cocktail rafraîchi.

Danseuse divine

- 10 cl de jus de mangues
- 5 cl de jus de poires
- 2 cl de jus de citrons verts
- 2 cl de sirop de cassis
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Danseuse divine au shaker. Au shaker. Servir dans un tumbler.

Dark angel

- 1 cl de vodka noire
- 1 cl de jagermeister
- red bull
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Dark Angel directement dans le verre. Commencez par ajouter le red bull. Ajoutez alors la vodka et le Jägermeister doucement afin d'obtenir la couche noire sur le dessus. Remuez avant le boire ou vous aurez un choc amer.

Servir dans un verre de type "tumbler" Si vous ne trouvez pas de vodka noire, utilisez de la vodka ordinaire, l'effet visuel sera juste moins impressionnant.

Devil cocktail

- 1 pincée de poivre de cayenne
- 3 cl de marasquin
- 0.5 cl de peppermint
- 0.5 cl de curaçao vert
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Devil cocktail au shaker. Frapper. Servir dans un verre de type "verre à cocktail".

Devil's cocktail 2

- 6 cl Porto
- 3 cl Vermouth sec
- 1 c. à café Jus de citron
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange à moitié

ingrédients, frappez et passez dans les verres. Servir dans un verre de type "verre à cocktail" Le cocktail du jour des amoureux.

Santiago

- 6 cl rhum blanc
- 3 cl curaçao bleu
- 3 cl citron vert pressé
- 2 traits bitter angostura
- glaçons d'eau bénite

Agiter au shaker avec des glaçons et verser en filtrant dans un verre old-fashioned rempli de glaçons.

Sao paulo

- 2 cl kahlua
- 2 cl cognac
- 2 cl crème laitière légère (15%)
- glaçons d'eau bénite

Au shaker avec de la glace. Servir dans un verre à cocktail. Givrer avec du jus de citron.

Sérénité

- 10 cl de lait
- 5 cl de jus de poires
- 1 cl de sirop de menthe
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Sérénité dans un verre à mélange. Au verre à mélange. Servir dans un tumbler avec des glaçons.

Tentation

- 6 cl de jus de fruits exotiques
- 3 cl de gin
- 1 cl de crème de cassis
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Tentation au shaker. Au shaker. Servir dans un verre à cocktail.

The vatican Julep

- 6 cl whisky
- 2 cuillère à café crème de menthe verte
- 1.5 cl jus de citron vert
- 1.5 cl sirop de sucre
- 6 feuilles de menthe
- 4 traits bitter angostura
- glaçons d'eau bénite

Remplir un verre highball avec de la glace pilée. Mettre les ingrédients dans un mixer et bien mélanger. Verser le mélange dans le verre rempli de glace et compléter avec de la glace additionnelle. Décorer avec une feuille de menthe.

Vierge

- 10 cl de jus de fruits rouges
- 8 cl de jus d'oranges
- 2 cl de jus de citrons verts
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Vierge au shaker. Au shaker avec des glaçons. Servir dans un tumbler.

Vin des dieux

- 4 pommes reinettes
- 4 citrons
- 1 cl de fleurs d'oranger

rempli de glaçons. Bien mélanger à la cuillère et passer dans un verre à cocktail rafraîchi.

Devil's tail

- 6 cl Rhum blanc cubain
- 3 cl Vodka
- 2 c. à café Apricot Brandy
- 2 c. à café Sirop de grenadine
- 1.5 cl Jus de citron vert
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un mélangeur électrique avec de la glace pilée. Mixer à basse vitesse jusqu'à onctuosité et verser dans une flûte à champagne rafraîchie. Garnir avec une rondelle de citron vert.

Diablo

- 6 cl Porto
- 3 cl Vermouth sec
- 2 cl Jus de citron
- glaçons d'eau bénite

Verser tous les ingrédients dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Frapper et passer dans un verre à cocktail rafraîchi. Garnir avec une écorce d'orange.

Diablotin

- champagne
- 4 cl de gin
- 1.5 cl de liqueur de poire
- 1.5 cl de liqueur de fraises
- 1.5 cl de anisette
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Diablotin au shaker. Au shaker avec des glaçons. Servir dans une flûte. Remplir de champagne.

Diabolo

- 15 cl de eau gazeuse aromatisée (limonade, soda)
- 3 cl de sirop de fruits
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail Diabolo directement dans le verre. Servir dans un tumbler avec des glaçons. Remplir de limonade. Servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Aucune décoration

El diablo

- 4 cl de tequila
- 2 cl de jus de citrons verts
- 2 cl de crème de cassis
- canada dry (ginger ale)
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du Cocktail El Diablo directement dans le verre. Verser les ingrédients sur des glaçons et compléter au ginger ale. Remuer et servir.

Servir dans un verre de type "tumbler" Décor: Aucune décoration Une combinaison diabolique au gingembre.

Cocktail inventé en 1946 à Oakland (Californie) par Victor Bergeron (dit "Trader Vic") restaurateur légendaire Californien, dans son propre restaurant. Suite au succès de son Cocktail "Mai Tai" il décida de s'adonner encore une fois aux joies de la recherche du mélange parfait et créa ce cocktail... qui prouva une fois de plus son talent de mixologiste.

- 500 grammes de sucre
- 2 litres de vin
- 8 clous de girofle
- glaçons d'eau bénite

Préparez la recette du vin Vin des Dieux directement en bouteilles. Eplucher et couper les citrons et les pommes puis ajouter le reste des ingrédients. Faire macérer dans le vin pendant 1 semaine en remuant de temps en temps. Filtrer et bien exprimer tout le vin. Mettre en bouteilles et laisser vieillir pendant 3 mois.

" The performance calls into question the notions profane and sacred, as well as the relation between religious ritual objects and the beliefs they are associated with. It questions the transformation of water into a sacred substance, designated as miraculous and for which there is no scientific evidence. "

Studio Fatmi, October 2014

exhibitions:

2014

Des Choses en moins, des choses en plus - Palais de Tokyo - Expo collective