

# Le old fashioned en figure libre

Premier cocktail de l'histoire de la mixologie, à savoir eau-de-vie, bitters, sucre et eau, ce classique parmi les classiques fait le bonheur des mixologues qui aiment le twister à leur manière. Démonstration en 4 recettes.



La recette de Philippe Morin

## Le Guip Old Fashion

- 8 cl de single malt Le Guip (maison Benjamin Kuentz)
- 1 cl de sirop de sucre
- 1,5 cl de sirop d'érable
- 3 traits de Orange Bitters Regan's
- Déco : tranche de pamplemousse déshydraté

Combien ? 14 €.

Où ? Chez Istr  
au 41, rue Notre-Dame-de-Nazareth,  
Paris 3<sup>e</sup>. Tél. : 01 43 56 81 25.  
Du mardi au samedi 18h-2h.  
[www.istr.paris](http://www.istr.paris)



La recette de Rémy Merlin

## Old French

- 5 cl bourbon Bulleit
- 1,5 cl Crozes-Hermitage
- 0,5 cl de sirop de sucre
- 2 traits de bitter Suze
- Déco : tranche d'orange déshydratée et cerise à l'eau de vie

Combien ? 10 €.

Où ? Au Metropolitan Cocktail Bar,  
1, rue Chavanne, 69001 Lyon.  
Tél. : 04 72 26 62 27.  
Ouvert du mardi au dimanche  
de 18h à 1h du matin.



La recette de Sébastien Foulard

## Sternberger Old Fashioned

- Bourbon *fatwash*\* cheddar
- Sirop de ketchup
- Réduction de Coca-Cola à la fève tonka
- Bitter Memphis Barbecue
- Spray de whisky tourbé *fatwash*\* bacon
- En garnish, une tranche de bacon grillé et un bonbon en forme de cheeseburger

\* *fatwash* : Cette technique consiste à mixer un spiritueux, ici du bourbon, avec du gras (graisse, beurre, fromage, ...), ici du cheddar, puis à le cuire sous vide à basse température pendant 1h à 45°. Après refroidissement de la mixture au congélateur, les parties solides vont se solidifier. Filtrer pour obtenir un bourbon au goût du cheddar mais sans la matière grasse.

Combien ? 14 €.

Où ? Au Jeffrey's,  
14, rue Saint-Sauveur, 75002 Paris.  
Ouvert 7/7j de 19h à 2h du matin.



La recette de Gaël Geoffroy

## Fashioned à la noix

- 50 ml Macallan 12 ans Sherry Cask
- 1 morceau de sucre roux
- bitter à la noix maison (gentiane, liqueur de noix, le tout macéré plusieurs mois d'épices comme de la cannelle, de l'anis étoilé et du quinquina)
- Préparer son cocktail dans un verre à mélange en apportant la dilution nécessaire, verser sur un morceau de glace.

Combien ? 11 €.

Où ? Au Point Rouge,  
1, quai de Paludate, 33800 Bordeaux.  
Tél. : 05 56 94 94 40.  
Ouvert du lundi au samedi de 18h à 2h  
du matin.  
[www.pointrouge-bdx.com](http://www.pointrouge-bdx.com)

## Dates à retenir

Le 24 novembre, le Paris Cocktail Festival revient à l'Élysée Montmartre pour sa 7<sup>e</sup> édition. Avec 75 marques exposantes, 4 ateliers et 11 conférences, c'est le salon pour tout savoir sur la culture cocktail, ses tendances et ses techniques.  
[www.paris-cocktail-festival.com](http://www.paris-cocktail-festival.com)

Du 18 au 26 janvier 2019, la Paris Cocktail Week revient pour sa 5<sup>e</sup> édition avec 50 bars sélectionnés dans tout Paris.  
Découvrez dès à présent leur liste sur [pariscocktailweek.fr](http://pariscocktailweek.fr)

Et aussi : La Old Fashioned Week, initiée par Michael Landart du Maria Loca (Paris 4<sup>e</sup>) et Cyrille Hugon, éditeur de Rumpor et créateur du Rhum Fest, une date importante de la sphère cocktails. Prochain rendez-vous novembre 2019.  
[www.old-fashioned-week.com](http://www.old-fashioned-week.com)



## Bon à savoir

Envie d'un cocktail mais trop fatigué pour faire une vraie recette ? Ça tombe bien ! La famille Fever Tree s'est agrandie, et sa gamme de gingers est idéale pour accompagner les alcools bruns. Premium Ginger Ale, Smoky Ginger Ale, Spiced

Orange Ginger Ale mais aussi Ginger Beer, tous contiennent un mélange de 3 gingembres venant de Côte d'Ivoire, du Nigéria et de Cochin. Et surtout, c'est à souligner, aucun édulcorant, ni conservateur ou arôme artificiel. Seul du sucre de canne pur et de l'eau de source sont ajoutés. On peut aussi se servir du Soda Water ou encore du Madagascan Cola.

Combien ? 1,80 € la bouteille de 20 cl.

Où ? En vente chez les cavistes ou sur [www.whisky.fr](http://www.whisky.fr)

