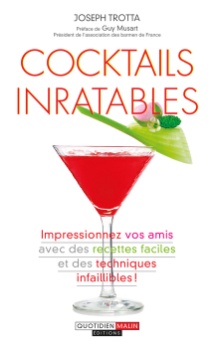
**Cocktails inratables**

**Joseph Trotta**

Leduc.s Editions

192 pages

9782848996035

6 euros

*19 février 2015*

Dans la collection « quotidien  malin », cet ouvrage, proposé par un passionné de cocktails, lauréat de nombreux prix pour ses créations, présente les principes de bases pour réussir ses cocktails, dresse la liste des ingrédients incontournables à posséder chez soi pour étonner ses convives, détaille avec précision les ustensiles indispensables à la réussite de ces boissons, fournit conseils et astuces pour ne rien rater et propose une série de recettes variées, pour tous les goûts et tous les âges, précisant chaque fois, le degré de difficulté et d’alcool. Un petit manuel bien utile pour innover et faire plaisir, mélanger des saveurs inédites, ravir les palais initiés, surprendre ses amis, s’étonner soi-même. Aussi, lancez-vous dans les mélanges et osez la couleur. Mixer, secouer, déguster, partager, ou la mélodie d’un air de fête !

A l’intérieur de ce petit guide pratique, sont détaillés à la fois les créations, les classiques incontournables, les recettes sans alcool. Pour chaque préparation, un minimum de conseils techniques est proposé, l’auteur incitant chaque fois le lecteur à composer lui-même des saveurs originales en respectant les principes de base (composition, équilibre du goût), en utilisant le bon ustensile, en choisissant de préférence des ingrédients de qualité et en osant certaines épices ou herbes. Le cocktail est une invitation au voyage, à l’exotisme, souhaite-t-il rappeler.

Il distingue les short drinks (petite contenance) des long drinks (plus désaltérants et moins alcoolisés), énumère les différentes familles de cocktails (Collins, Fizzes, Punches…), les cinq formes de verre appropriées pour tel ou tel cocktail et délivre quelques astuces pour piler la glace, préparer le jus de citron ou décorer les contenants et ajoute, avant de délivrer toute une série de recettes, que préparer un cocktail est un art de la précision et qu’il faut veiller à respecter scrupuleusement les indications données, notamment le dosage en alcool.

Ensuite il ne vous reste plus qu’à tester (avec ou sans modération) les cocktails de fruits frais, nature et vitaminés, les smoothies, les milk-shakes, les cocktails au Gin, à la Vodka, au Rhum, à la Tequila et au Champagne et vins, voire aux autres alcools, tous proposés au verre (pour préparer une fête et des grandes contenances, c’est peu pratique) avec pour chaque recette, le conseil éclairé du barman.

A votre santé maintenant !

Cécile Pellerin

**Cocktails inratables, Joseph Trotta,** Leduc.s Editions**,** 9782848996035