

## Au championnat de Suisse des Cocktails 2009 les gagnants ont mixé avec MONIN!

Le 22.11.2009 s'est déroulé au IGEHO à Bâle le championnat suisse des Cocktails 2009 organisé par la SBU, l'Union Suisse des Barkeepers.

Après un concours très disputé **Hamit Akca** du bar de l'hôtel Lenzerhorn à Lenzerheide est devenu champion de Suisse avec la boisson „**Beautiful Beach**“ dans la catégorie „longdrinks classiques“. Il représentera la Suisse au championnat du monde des Cocktails 2010 à Singapour.

Dans la catégorie „Relève - coupe des aspirants » **Daniel Boubakri** du bar & lounge 42 de l'hôtel Marriott à Zürich a remporté le concours avec la boisson „**Asian Sunrise**“.

Nous vous présentons ici un choix des recettes des gagnants.



## Recettes des gagnants dans la catégorie longdrinks classiques

### Beautiful Beach

Champion suisse 2009 Hamit Akca de l'hôtel Lenzerhorn à Lenzerheide

#### Ingrédients

4 cl vodka Sky Vanilla  
2 cl Peach Liqueur Bold  
2 cl Rose's Lime Juice  
**1 cl sirop de grenadine MONIN**  
10 cl jus d'ananas Michel

#### Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre longdrink.

**Décoration:** pitahaya, feuille d'ananas, cerise pour cocktails, spirale de citron

### Foria Breeze

2ème place Fabio Bacci du restaurant & bar Capocaccia, Genève

#### Ingrédients

4 cl vodka Absolut Pears  
1.5 cl passoa  
**1.5 cl sirop fruits de la passion MONIN**  
6 cl jus de mangues fraîches  
5 cl sorbet aux citrons

#### Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre longdrink.

**Décoration:** Courge, citron, feuille d'ananas, radis

### Heidi's Welt

3ème place Thomas Huhn de l'hôtel Les Trois Rois, Bâle

#### Ingrédients

3 cl aperol  
2 cl white peach Karibso  
**1.5 cl sirop de grenadine MONIN**  
1/8 d'une pomme fraîche  
10 cl de jus de fruits orange-passion Michel

#### Préparation

Mélanger les éléments avec des glaçons dans un mixeur jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et verser dans un verre hurricane.

**Décoration:** pomme, cerise pour cocktails, feuille d'ananas.

## Recettes des gagnants de la coupe des aspirants



### Asian Sunrise

**1ère place Daniel Boubakri**  
du bar 42, hôtel Marriott, Zurich

#### Ingrédients

4 cl gin Bombay Sapphire  
**1 cl sirop de rose MONIN**  
12 cl de jus de fruits orange-passion Michel  
3 morceaux de grappes de raisins  
1 morceau de citronnelle

#### Préparation

Ecraser les grappes de raisins et la citronnelle dans la timbale de votre shaker avec le sirop. Ajouter les autres ingrédients, shaker vigoureusement avec des glaçons et verser dans un verre longdrink.

**Décoration:** melon, menthe, fleurs comestibles

### Spicy Sin

**3ème place Andreas Wendel** du Grandhotel Bellevue, Gstaad

#### Ingrédients

2 cl vodka Absolut Peppar  
3 cl galliano  
**1.5 cl sirop de fraise MONIN**  
3 cl de jus frais de citron vert  
10 cl jus d'airelles Ocean Spray

#### Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre longdrink.

**Décoration:** cerise pour cocktails, concombre, zeste d'orange.

## Astuce du chef des bars Bruno Hunkeler, manager de bar au Grand Resort de Bad-Ragaz

Bellini, le cocktail légendaire à base de purée de pêches et de prosecco fut élaboré la première fois en 1948 à Venise par Arrigo Cipriani du Harry's Bar. Avec sa décoration très épurée, le Harry's Bar, un des bars les plus beaux du monde, est surtout connu pour ses excellents cocktails déjà appréciés en son temps par Ernest Hemingway.

Dans le très joli bar du Quellenhof Bruno Hunkeler conseille à ses invités le **Quellenhof-Bellini**. Cette création personnelle a un goût fantastique et enchante les amoureux du Bellini grâce à son arôme intense de pêche.

### Quellenhof Bellini

#### Ingrédients

3 cl purée de fruits de pêche MONIN

1 cl liqueur de pêche MONIN

3 cl jus de pêche

10 cl de champagne brut

#### Préparation

Mélangez de façon courte et énergique dans un shaker les ingrédients sauf le champagne avec des glaçons et versez dans une coupe de champagne. Remplissez avec du champagne frais.

Pour le descriptif et les recettes cliquez ici:

[www.monin.ch/Puréedefruit](http://www.monin.ch/Puréedefruit)

[www.monin.ch/Liqueurs](http://www.monin.ch/Liqueurs)



**MONIN®**  
DEPUIS 1912

RECETTES Décembre 2009



## Bonne Année!

L'équipe de Frucht-Punkt vous souhaite une bonne année, qu'elle soit riche de bonheur et de réussite!

L'année prochaine la newsletter de Monin continuera à vous informer sur l'actualité et à vous communiquer les nouvelles recettes ainsi que les astuces du métier.

### Ça ne doit pas toujours être un Kir Royal - un Rose Royal c'est encore plus romantique!

La rose, mystique et élégante est aussi appelée la « Reine des fleurs » Tout le long de l'histoire humaine, sa beauté nous a toujours émerveillé et bouleversé, elle a imbibé nos sens par son parfum, inspiré l'art et la littérature, témoigné de l'expression de notre amour et stimulé notre fantaisie.

A côté de la symbolique très forte de la rose, la fleur est appréciée pour ses qualités odorantes dans la fabrication des parfums et comme tendance actuelle largement répandue dans l'art culinaire.

Le sirop de rose MONIN présente le parfum complet de la fleur ainsi que l'élégante subtilité de son arôme vous permettant de donner un accent à vos cocktails et desserts.



### Trinquiez à la nouvelle année avec un Rose Royal!

#### Rose Royal

##### Ingrédients

2 cl sirop de rose Monin  
15 cl champagne ou vin mousseux

##### Préparation

Versez le champagne ou le vin mousseux bien frais dans une coupe de champagne. Versez délicatement le sirop de rose Monin dans le verre de façon à ce que le fond du verre reste clair et que le champagne prenne la couleur rouge par le haut. Pour une décoration de fête, déposez une rose sans épine

Pour le descriptif et les recettes cliquez ici:

[www.monin.ch/Siropderose](http://www.monin.ch/Siropderose)

## Autres recettes de la Saint Silvestre composées avec les sirops MONIN:

Trouvez plus que 600 recettes sur:  
[www.monin.ch/recettes](http://www.monin.ch/recettes)

### Lady Rose

#### Ingrédients

1 cl sirop de rose Monin  
1 cl sirop de pommegrane Monin  
1 cl purée de fruits de fraise Monin  
4 cl vodka  
3 cl jus d'airelles

#### Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre à cocktail.

### 5 Roses

#### Ingrédients

2 cl sirop de rose Monin  
6 cl Bourbon  
3 cl Italian Vermouth

#### Préparation

Mélangez dans un verre à mixer avec des glaçons et versez dans un verre à cocktail.

### Gina Rosa

#### Ingrédients

1.5 cl sirop de rose Monin  
4 cl gin  
Eau minérale

#### Préparation

Mélangez le sirop et le gin dans un verre longdrink avec des glaçons et remplissez avec l'eau minérale.

### Slightly Rose

#### Ingrédients

2 cl sirop de rose Monin  
15 cl jus de pamplemousse

#### Préparation

Mélangez tous les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et versez dans un verre hurricane.

## Precision

### Ingrédients

2 cl sirop de rose Monin  
2 cl purée de fruits de pêche Monin  
4 litchis  
1 yaourt

### Préparation

Mixez tous les ingrédients avec de la glace dans un mixeur jusqu'à ce que le mélange mousse et versez dans un verre hurricane.



Make it **great** with MONIN !

#### Information sur cet e-mail

Vous recevez cette newsletter, parce que vous vous êtes inscrit sur notre page d'accueil ou parce que vous nous avez donné votre adresse e-mail par le biais d'une réponse écrite. Vous pouvez à tout moment annuler cet abonnement. Envoyez-nous un e-mail en notant 'Désabonner la newsletter' ou bien vous la désabonnez sur notre site web.

Désabonner la newsletter: [www.monin.ch/Newsletter](http://www.monin.ch/Newsletter)

---

**Frucht-Punkt GmbH**  
Generalimporteur Schweiz  
Importateur agréé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3  
8903 Birmensdorf  
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59  
Fax +41 (0) 44 737 16 33

[info@fruchtpunkt.ch](mailto:info@fruchtpunkt.ch)  
[www.monin.ch](http://www.monin.ch)