

En cas de mauvais affichage de cette newsletter, veuillez cliquer ici: [Newsletter MONIN »](#)

Barkeeper of the year 2010

Le 26 septembre s'est déroulé au club Boléro à Winterthour la remise des prix du SWISS BAR AWARDS 2010. Les SWISS BAR AWARDS récompensent chaque année les meilleures performances de la scène des bars suisses. Le succès énorme qu'il connaît depuis 8 ans permet au SWISS BAR AWARDS de compter à présent parmi les prix les plus réputés de toute la branche. La cérémonie est organisée par le magazine spécialisé BAR-NEWS en étroite collaboration avec de nombreux partenaires de l'industrie des boissons et des spiritueux.

Pour d'autre information cliquer ici : www.swissbarawards.ch



Jennifer Ann Gerber (modératrice), Reto Caduff, (barkeeper of the year), Ruedi Zotter (organisateur SWISS BAR AWARDS)

Après une compétition palpitante, ont été remis dans la catégorie «Barkeeper of the Year» les awards les plus importants de la soirée. **Reto Caduff, chef de Bar du Cranberry Bar à Zürich en est ressorti vainqueur** avec la recette suivante:

Barkeeper of the Year

Reto Caduff

Cranberry Bar, Zürich

Lazy DaisY

Ingrédients

1 cl sirop de Spicy MONIN

1 cl gin Tanquerai
3 cl vodka Absolut Kurant
3 cl passoa Mango
14 cl cocktail de fruits Granini
1.5 cl jus de citron Michel

Préparation

Mélanger les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser délicatement dans un verre pour longdrink.
Décoration: carotte, citron vert, cerises, pomme.

Deux autres participants parmi les 5 finalistes ont mixé les recettes suivantes:

Fabian Zachskorn

Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz

Spicy Love

Ingrédients

2 cl sirop de Spicy MONIN

6 cl rhum Havana club Anejo Blanco
1 cl whisky Ballantine's
8 cl cranberry Ocean Spray
6 cl jus de pamplemousse rose Michel
1 dash jus de citron frais

Préparation

Mélanger les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser délicatement dans un verre pour longdrink.
Décoration: Sweet Sushi

Janet Homann

Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

Cereza

Ingrédients

2 cl sirop de Spicy MONIN

3 cl rhum Havana blanco
2 cl cherry Heering
1 cl Bols Crème de cacao blanc
1 cl Smirnoff black
10 cl pulpe de guignes
5 cl Cranberrysaft Ocean Spray

Préparation

Mélanger les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser délicatement dans un verre pour longdrink.
Décoration: cerises, chili, espuma citron-citron vert



Photo: BAR-NEW

Des recettes du représentant Suisse au Championnat du monde des barkeeper 2010

Le Championnat du monde officiel des Barkeeper 2010 organisé par IBA International Bartender Association www.iba-world.net se déroulera du 21 au 27 novembre à Singapour. La Suisse sera représentée dans la compétition classique par **Hamit Akca, Champion suisse des cocktails SBU 2009**.

Hamit Akca, Chef de Bar de l'hôtel Lindners & Resorts Alpenherme à Leukerbad mixe lui aussi ses cocktails de préférence avec les produits MONIN Premium et il a crée pour nous cette recette.

Crazy Lover

Ingrédients

- 2 cl sirop de fruits de la passion (Maracuja) MONIN
- 1 cl sirop de grenadine MONIN
- 4 cl gin Bombay Sapphire
- 14 cl jus d'ananas
- 1 cl jus de citron vert

Préparation

Mélanger les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser délicatement dans un verre pour longdrink.
Décoration: tranche d'ananas, feuille d'ananas, cerise cocktail, physalis

Back Pipe sans alcool !

Ingrédients

- 2 cl purée de fruits de banane MONIN
- 1 cl purée de fruits de fraise MONIN
- 8 cl jus d'orange
- 10 cl jus d'ananas

Préparation

Mélanger les ingrédients avec de la glace dans un mixeur électrique pour obtenir un mélange mousseux et verser délicatement dans un verre smoothie.
Décoration banane, fraises, feuille d'ananas, menthe



Love Paradise

Ingrédients

- 2 cl purée de fruits de la passion (Maracuja) MONIN
- 1 cl sirop de grenadine MONIN
- 4 cl vodka Raspberry
- 12 cl jus d'ananas

Préparation

Mélanger les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser délicatement dans un verre pour longdrink.
Décoration : tranche d'ananas, feuille d'ananas, cerise cocktail, menthe, citron vert.

2 cl crème

Pour d'autres recettes avec des produits MONIN, cliquez ici: www.monin.ch/recettes



MONIN Sirop Premium Pamplemousse rose

La pulpe juteuse du pamplemousse rose est connue pour son sa saveur très douce, fruitée et parfumée. – Découvrez le sirop MONIN Premium pamplemousse!

Un parfum subtil de pamplemousse rose frais avec des notes d'écorce et de fleurs de pamplemousse. L'arôme juteux est très doux avec une harmonie rafraîchissante se situant entre acidité et amertume.

Ruby Red

Ingrédients

2.5 cl sirop de pamplemousse rose MONIN

0.5 cl concentré bitter sans alcool MONIN

3.5 cl vodka

2 cl jus de cranberry

0.5 cl jus de citron

Préparation

Mélanger les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser délicatement dans un verre à cocktail.

King's Cross sans alcool !

Ingrédients

2.5 cl sirop de pamplemousse rose MONIN

0.5 c sirop d'orange sanguine MONIN

8 cl jus de cranberry

8 cl jus d'orange

Préparation

Mélanger les ingrédients avec des glaçons dans un shaker et verser délicatement dans un verre tumbler.



Ruby Fizz

Ingrédients

2.5 cl sirop de pamplemousse rose MONIN
3.5 cl gin
Eau minérale

Préparation

Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans un verre tumbler.

Pour d'autres recettes avec le sirop MONIN premium pamplemousse rose, cliquez ici: www.monin.ch/Sirops/pamplemousse_rose

Vous trouvez plus de 1'000 recettes ici: www.monin.ch



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

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
www.monin.ch