



## Sohei Swizzle

**Ingrédients :** 2,5 cl de rhum Wray & Nephew Overproof • 3 cl de jus de citron vert frais • 1 cl de Falernum maison au yuzu • 1 cl de sherry Amontillado • 1 cl de Becherovka • 3 gouttes de bitters au café.

**Réalisation :** Au shaker. Servir sur glace pilée.

**Note de dégustation :** Voilà le fougueux rhum jamaïcain paré d'une multitude de nuances avec d'une part les agrumes gourmands et presque floraux comme les notes de tête d'un parfum et d'autre part, en notes de fond, des arômes épicés et herbacés, légèrement amers pour apporter de la structure tandis que le vin de Xérès confère suavité et finesse grâce à ses notes oxydatives en bouche.

**Où le boire :** Avec sa centaine de références de rhum triées sur le volet, c'est l'un des repaires parisiens des amateurs d'eau-de-vie de canne mais aussi une adresse incontournable pour tous les amateurs de cocktails parisiens ou de passage qui se délectent des créations de Joseph Akhavan. Prix : 13 €.

Mabel

58, rue d'Aboukir, 75002 Paris



## Passion

**Ingrédients :** 4 cl de rhum, un *blend* maison • comprenant • Bacardí • Carta Blanca pour Porto Rico, Hampden pour la Jamaïque et St James blanc pour la Martinique: en somme, un rhum léger, un rhum de mélasse très aromatique et un rhum type agricole. • 1 cl de Cynar, amer à l'artichaut • 2 cl de sirop de la passion • 2,5 cl de jus de citron • 3 gouttes d'huile de sésame.

**Réalisation :** Au shaker. Servir sur glace pilée.

**Note de dégustation :** *Quoi de mieux pour faire découvrir toutes les facettes du rhum que cette recette alliant les trois principaux styles de rhum à des saveurs acidulées et amères pour un équilibre parfait ?! Le fruit de la passion est ici sublimé et rafraîchissant tandis que les rhums s'expriment crescendo au fil des gorgées.*

**Où le boire :** Après *Bespoke* et *Bisou* dans le quartier Oberkampf, Nicolas Munoz s'installe désormais dans le 10<sup>e</sup> avec *Divine*, avec ses créations aux accents pop mais toujours avec des ingrédients de choix ! Prix : 12 €.

Divine

61, rue d'Hauteville, 75010 Paris



## Alexander 1802

**Ingrédients :** 2 cl de rhum Diplomático Planas infusé au café • 3 cl de crème de rhum au cacao maison • 0,5 cl de liqueur de noisette • Half & half (crème épaisse et lait entier) • 1,5 cl de blanc d'œuf.

**Réalisation :** Au shaker, d'abord sans glaçons pour faire monter le blanc, puis avec et filtrer le tout.

**Note de dégustation :** *Un cocktail au rhum vénézuélien particulièrement gourmand et onctueux à souhait, une recette digne d'un pâtissier. Ici le rhum sert de support aux saveurs tropicales du cacao et du café tout en apportant un soupçon de nervosité à l'ensemble, tandis que la noisette parachève cette recette idéale en digestif.*

**Où le boire :** Avec plusieurs centaines de références du monde entier, de tous les âges et de tous les styles, le 1802 est devenu en moins d'un an la référence française pour les amateurs de rhum : un lieu où l'on ne cesse de faire des découvertes et des rencontres ! Prix : 11 €.

1802, bar à rhum de l'hôtel Monte Cristo

22, rue Pascal, 75005 Paris

## Leaflet Mojito

**Ingrédients (pour 6) :** 10 cl de rhum cubain 3 ans • 10 cl de jus de citron vert • 7 cl de sirop de sucre • 25 g de cacao de coco • 25 g de crème de lait entier • 1 bouquet de menthe.

**Réalisation :** Faire passer les ingrédients sauf le lait à travers un tamis puis retirer la menthe. Préparer préalablement chaque verre en y versant du lait caillé, remuer et laisser reposer 1 heure. Passer par un filtre à café afin d'éliminer le lait caillé. Servir dans un verre à mojito.

**Note de dégustation :** *Un mojito aux feuilles, avec une note de menthe et un parfum intense et à la fois translucide grâce à la clarification qui apporte une légèreté à chaque gorgée. Pour mieux lire les nuances, il est conseillé de déguster. Un Mojito de qualité.*

**Où le boire :** C'est à l'adresse signée Julien Escudé, nommée mondiale pour le rhum en cocktail.

Après

2, rue des Trésors

34000 Montpellier