



LES COCKTAILS

by Rivesaltes Ambré

20 RECETTES ORIGINALES

Préambule

20 mixologues inspirés ont accepté d'interpréter à leur manière la recette du Riv'tonic, le cocktail du Roussillon élaboré sur une base de **Rivesaltes Ambré**. Le résultat, c'est 20 variations créatives, signées par quelques-uns des meilleurs mixologues français, à découvrir dans les bars à cocktails ou à expérimenter chez vous !

Les Vins du Roussillon

Disposé tel un amphithéâtre qui grimperait depuis les rives de la Méditerranée vers les pentes des Pyrénées, le Roussillon est le plus méridional de tous les vignobles français. C'est aussi l'un des plus excitants, notamment par l'exceptionnelle diversité de ses vins. Il en est ainsi des rouges, rosés et blancs, à la fois frais et élégants, et des Vins Doux Naturels, dont le **Rivesaltes Ambré**, qui sert de base au Riv'tonic et aux 20 recettes présentées dans ce livret.

www.vinsduroussillon.com

Rivesaltes Ambré

Base du Riv'tonic, le **Rivesaltes Ambré** est un Vin Doux Naturel élevé en milieu oxydatif pendant au moins trois ans. Sa robe ambrée, est cuivrée avec des reflets d'or. À la dégustation, on retrouve des notes d'oranges confites, de pain d'épices, de fruits secs, de caramel et d'épices douces. Jeune, le **Rivesaltes Ambré** se révèle également en ingrédient simple et authentique pour servir de base de cocktail tant en short drink qu'en long drink. Sa richesse aromatique apporte alors du peps aux cocktails contemporains ! Découvrez-le en grande surface, chez votre caviste ou même, de passage dans le Roussillon, dans les caves et domaines de l'appellation !

Le Riv'tonic

Le Riv'tonic, c'est le cocktail du Roussillon. Tout en notes d'agrumes que vient relever une pointe d'amertume, il s'élabore sur une base de **Rivesaltes Ambré**, un Vin Doux Naturel du Roussillon reconnu en appellation d'origine protégée depuis 1936, et de Tonic. Ultra-rafraîchissant, il se sirote tranquillement, allongé d'un peu de glace pilée et enjolivé d'une rondelle d'orange, en afterwork ou en soirée entre amis... Et il se propose à de nombreuses interprétations !

La version originale :
1/2 Rivesaltes Ambré
1/2 Tonic
de la glace pilée
une rondelle d'orange



Carte des cocktails

66 to 14 > French Connection – Le Nasdrovia, Toulouse	07
Arendell – Le Baudelaire, Paris	08
Au Soleil des Riva – Le Fantôme de l'Opéra, Lyon	09
Fraisaltes – Terrasse Gourmet Bar Lyon Confluence, Lyon	10
Funky Granny – Maison Bréguet, Paris	11
Ginger Ringer – Le Tiki Lounge, Paris	12
Ginger Saltes – L'Apothicaire, Toulouse	13
Gold Wine – Lolabar Banke Hôtel, Paris	14
Mlle Yvette – Sauvage, Lyon	15
Mystic River – Le Grand Salon Hilton Paris Opéra, Paris	16
Nuts Gilded – JoKeR Cocktails & Bar, Lille	17
Occitan Mule – Le Passage, Perpignan	18
Pauculu – Dry States, Perpignan	19
Riv'&Go – Bar de l'Hôtel Carlton, Lyon	20
Riv'astis – Le Petit Pastis, Perpignan	21
Riv'me Five – Le Dandy, Lille	22
Riv'Olver – Dr Lupin, Paris	23
Riv'Tonicinamon – Camden Bar, Lille	24
Sofia – Le Zinc, Perpignan	25
Soleil Ambré – Coke, Lille	26

66 TO 14 > FRENCH CONNECTION

by Marie-Astrid Llido



Ingrédients



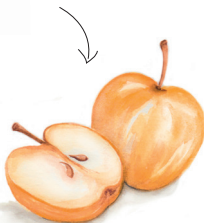
- 5 cl de Rivesaltes Ambré
- 3 cl de jus de citron jaune
- 1 cl de miel
- 1/2 pomme
- 2 cl de jus de pomme brut
- 4 traits de bitter canelle
- Tonic

Décoration



- 1 branche de gypsophile
- 1 fine tranche de pomme

Pomme



LE NASDROVIA - TOULOUSE

ARENDELL

by Jérémy Blanc



Ingrédients



- 5 cl de Rivesaltes Ambré
- 2,5 cl de sirop de sapin maison
- 2 cl de jus de citron vert
- 3 traits de bitter agrume maison
- Tonic

Décoration



- hibiscus séché
- cardamone
- baie de genièvre
- 2 branches de lavande et de romarin tenus par une mini-pince à linge
- 1 rondelle de citron vert

LE BAUDELAIRE - PARIS

AU SOLEIL DES RIVA

by Jessica André et Julien Tixier



Ingrédients



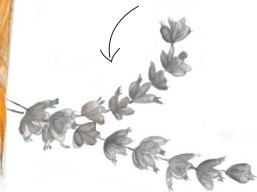
- 5 cl de Rivesaltes Ambré
- 2 cl de jus de citron vert
- 2 traits de Creole Bitter
- 0,5 cl de cordial au gingembre
- Tonic à l'hibiscus

Décoration



- 2 brins de lavande séchée
- 1 citron déshydraté
- pétales de bleuets

Lavande séchée



LE FANTÔME DE L'OPÉRA - LYON

FRAISALTES

by Jonathan Majewski



Glaçons

Ingrédients



- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- 4 cl de jus de fraise
- Tonic
- 1 trait de citron sicilien

Décoration



- 1 fraise

Fraises



TERRASSE GOURMET BAR LYON CONFLUENCE - LYON

FUNKY GRANNY

by Marie Picard



Ingrédients



- 5 cl de Rivesaltes Ambré
- 1 cl de jus de citron jaune
- 2 cl de jus de sauvignon infusé au poivre de Sishuan
- 2 traits de bitter orange
- 1 trait de solution saline
- 1 zeste de pamplemousse
- Tonic à la bergamote

Dcoration



- 1/2 tranche de pamplemousse
- graines de poivre de Sichuan

MAISON BRÉGUET - PARIS

GINGER RINGER

by Cédric Caer



Ingrédients



- 5 cl de Rivesaltes Ambré
- 2 cl de liqueur de gingembre
- 1,5 cl de citron vert
- eau gazeuse

Décoration



- 1 brin de menthe
- 1 rondelle de citron vert

Menthe



LE TIKI LOUNGE - PARIS

GINGER SALTES

by Nicolas Dambreville



Gingembre
frais



Ingrédients



- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- 1 cl de sirop de falernum maison (gingembre, clou de girofle, zeste de citron vert)
- 1 cl de jus de citron vert frais
- 2 traits d'angostura bitter
- 6 cl de Ginger Beer

Décoration



- bâtonnets de gingembre
- 1 tête de menthe

Menthe



L'APOTHICAIRE - TOULOUSE

GOLD WINE

by Khalid Fikri



Ingrédients



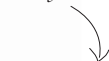
- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- 2 à 3 feuilles de basilic
- 1 morceau de gingembre écrasé
- 1/2 citron vert
- cannelle rapée

Décoration



- anis étoilé

Gingembre



LOLABAR BANKE HÔTEL - PARIS

MLLE YVETTE

by Pierrick Sordet



Ingédients



- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- 1 cl de liqueur d'abricot du Roussillon
- 2 cl de jus de citron
- 1 trait de bitter orange
- 6 cl de soda au pamplemousse rose
- verre rincé à l'eau de fleur d'oranger

Décoration



- 1 tête de menthe
- 1 tranche de pamplemousse déshydraté

Menthe



SAUVAGE - LYON

MYSTIC RIVER

by Pierre Galea



Ingrédients



- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- Tonic au gingembre et à la cardamome
- Quelques gouttes de bitter gentiane

Décoration



- 2 tranches de pamplemousse séché
- 1 popsicle au melon, citron vert, gingembre et mikanshu

Pamplemousse séché



LE GRAND SALON HILTON PARIS OPÉRA - PARIS

NUTS GILDED

by François Descamps



Ingrédients



- 4,5 cl de Rivesaltes Ambré
- 2 cl de schrub d'orange amère au vinaigre de noix
- 5 cl de jus d'orange sanguine
- Tonic au poivre rose

Décoration



- cerneaux de noix
- zeste d'orange sanguine flambé à l'alcool de noix

Cerneaux de noix



JOKER COCKTAILS & BAR - LILLE

OCCITAN MULE

by Benoit Carlier



Glace pilée

Ingrédients



- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- 3 cl de shrubb de framboise maison
- 1,5 cl de jus de citron vert
- 0,5 cl de sirop de sucre
- Ginger Beer

Décoration



- 2 framboises sur un pic
- 1 tête de menthe
- sucre glace

Menthe



Framboises



LE PASSAGE - LYON

PAUCULU

by Adrien Riu



Ingrédients



- 7 cl de Rivesaltes Ambré
- 2 cl de liqueur de sureau
- 2 gouttes de fleurs d'oranger
- zeste d'orange

Décoration



- 1 tranche d'orange

Orange



DRY STATES - PERPIGNAN

RIV'&GO

by Sylvain Jousset et Astrée Ramage



Ingrédients



- 5 cl de Rivesaltes Ambré
- 3 cl de vermouth rouge
- 2 cl de liqueur d'orange
- 0,5 cl de jus de citron jaune
- 2 traits d'angostura orange allongé au Tonic
- 1 tranche de gingembre frais

Décoration



- orange sanguine séchée
- morceaux d'orange confite

Gingembre
frais



Orange confite



BAR DE L'HÔTEL CARLTON - LYON

RIV'ASTIS

by Julien Astier



Ingrédients



- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- 6 cl de liqueur de sureau
- 2 cl de jus de citron vert
- Tonic

Décoration



- 1 tranche d'orange

Orange



LE PETIT PASTIS - PERPIGNAN

RIV'ME FIVE

by Brice Martaud



Ingrédients



- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- 2 cl de liqueur de sureau
- 1 cl de liqueur d'orange
- 3 traits d'absinthe
- 2 traits de bitter orange
- Tonic au sureau

Décoration



- 1 slice de concombre
- 1/2 tranche d'orange
ou rondelle d'orange
caramélisée

Orange



LE DANDY - LILLE

RIV'OLVER

by Peter Cattet



Ingrédients



- 9 cl de Rivesaltes Ambré
- 1,5 cl de liqueur d'abricot
- 1 cl de liqueur de sureau
- 1 cl de jus de pamplemousse frais
- 12,5 cl de ginger beer

Décoration



- 1 tranche de pamplemousse frais
- 1 petite brochette de triangles de pamplemousse

Pamplemousse



DR LUPIN - PARIS

RIV'TONICINNAMON

by Julien D.



Ingrédients



- 4 cl de Rivesaltes Ambré
- Tonic à la cannelle

Décoration



- 1 rondelle d'orange
- 1 bâton de cannelle
- 1 branche de romarin

Cannelle



Romarin



CAMDEN BAR - LILLE

SOFIA

by Marianne Croix



Ingédients



- 4 cl de Rivesaltes Ambré
- 1 trait de citron vert
- 1 trait de liqueur de pomme verte
- 1 trait de liqueur d'abricot
- Tonic

Décoration



- 1 branche de groseille

Groseille



LE ZINC - PERPIGNAN

SOLEIL AMBRÉ

by Raphael Kpeou



Ingrédients



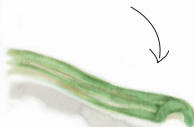
- 6 cl de Rivesaltes Ambré
- 2 cl de purée de rhubarbe
- 1 cl de crème de cerise
- fines de tranches de gingembre
- Tonic
- glaçons

Décoration



- quelques feuilles de menthe
- 1 branche de rhubarbe fraîche

Rhubarbe
fraîche



COKE - LILLE



Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon
19 avenue de Grande-Bretagne BP 649
66006 Perpignan cedex
+33 (0)4 68 51 21 22
accueil@vins-du-roussillon.com
www.vinsduroussillon.com

Conception : clairdelune.fr – Illustrations : Studio Gamberge



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.