



La recette du «Door of paradise», le cocktail gagnant du championnat du monde

Les fêtes de fin d'année appellent des breuvages des grandes occasions. Ce week-end, on se prépare avec un cocktail épicé au rhum (et sa variante sans alcool) imaginé par le tout récent champion du monde français Pierre Munier.

Les agapes de fins d'année sont souvent l'occasion de partir à la découverte de saveurs inhabituelles. Y compris du côté de la boisson. Et, à l'apéro, rien d'un mieux qu'un cocktail : c'est original, festif et ça change de la coupette de champagne moyen, que tout le monde ne digère pas. Mais encore faut-il, sans être un pro de la mixologie, avoir un peu de matos (un shaker, un doseur et une touillette) et surtout quelques idées de recettes en tête.

Ça tombe bien : pour la première fois depuis plus de quarante ans, un Français vient d'être sacré champion du monde de cocktail, le 26 novembre, à Carthagène, en Colombie, à l'issue de la compétition organisée par de l'Association internationale des barmen (IBA). Pierre Munier, le champion, 34 ans, passé par l'hôtellerie-restauration en Angleterre et au Benelux, par ailleurs champion de France de la discipline depuis deux ans, a remporté la finale avec une création épicée et fruitée à base de rhum : le «Door of paradise».

A l'approche des fêtes, et avec l'accord de l'intéressé, *Libé* vous partage sa recette, inspirée de la gastronomie et à ranger dans la famille des mixtures Tiki. «*C'est un cocktail avec une belle balance entre l'acide, l'amer et le sucre. Il est évolutif, chaleureux et assez passe-partout*», décrit le mixologue, à la tête de la société de conseil Elite Bar Solutions. Un breuvage à consommer avec modération et facilement transposable sans alcool.

Pour un cocktail, il vous faut : 4,5 cl de rhum, si possible du Ron Santa Fe 8 ans ; 1 cl d'Aperol ; 0,5 cl de sirop Spicy Mango Monin ; 1 cl de sirop maison Amandarum (sirop de lait d'amandes torréfiées, infusé au thé vert Jasmine Dragon Pearl, épices sud-américaines, sucre) ; 1 cl de jus de citron vert ; 2 gouttes de Peychaud's Bitters.

Dans un shaker, verser le Ron Santa Fe 8 ans ou rhum colombien (Medellín, Dictador...), l'Aperol, le sirop Spicy Mango Monin, le sirop maison *Amandarum*, le jus de citron vert (préalablement filtré) et les bitters.

Pour préparer l'*Amandarum* maison, faire infuser à froid pendant 10 heures dans 50 cl de lait d'amande torréfié un bâton de cannelle, deux poivres longs, une badiane, une tige de citronnelle coupée en deux, des écorces d'orange et de citron vert, deux piments de Jamaïque, trois sachets de thé vert au jasmin. Filtrer le tout, puis mesurer le poids du liquide restant. Ajouter en tant pour tant du sucre ou un substitut. Chauffer sans ébullition jusqu'à dissolution complète du sucre. Laisser refroidir puis stocker au frais.

Si vous souhaitez réaliser le cocktail sans alcool, vous pouvez remplacer le rhum par Giffard Sans Alcool Gold Cane et l'Aperol par Giffard Spritz sans alcool.

Remplir généreusement le shaker de glaçons. Plus vous utiliserez de glaçons, moins votre cocktail sera dilué. C'est une étape essentielle, trop souvent négligée, qui entraîne des cocktails trop dilués, fades ou dont les saveurs disparaissent rapidement.

Shaker vigoureusement, puis filtrer dans un verre à whisky.

Pour contrôler la fraîcheur du cocktail, vous pouvez utiliser un gros cube de clear ice (5×5 cm) ou simplement remplir le verre de glaçons.



Door of Paradise : 4,5 cl de Ron Santa Fe 8 ans 1 cl d'Aperol 0,5 cl de sirop Spicy Mango Monin 1 cl de sirop Maison Amandarum 1 cl de jus de citron vert 2 gouttes de Peychaud's Bitters