



Et vous, vous prendrez

Moins de degrés, plus de couleurs, de bulles et d'originalité, les apéritifs suivent l'air du temps et invitent à des pauses aussi savoureuses que récréatives. Vous n'avez que l'embaras du choix...

Un p'tit coup de mou? un p'tit coup de chaud? Rien de grave : c'est bientôt l'heure de l'apéro, qui saura parfaitement répondre aux besoins des corps et des âmes. A condition bien sûr de ne pas trop en abuser...

Moment privilégié par excellence, l'apéro est une tradition bien française. Incontournable en période estivale. A la terrasse d'un café, à la maison ou sur un coin de table improvisé, en tête-à-tête ou entre amis, tout le monde peut trinquer à l'amitié ou aux belles journées ensoleillées. Mais à chaque région ses habitudes, ses évolutions et ses spécificités. Ici, le « jaune » a été détrôné par le rosé et même Pernod 51 s'y est mis, car l'apéro s'est fait tout à la fois plus long et plus léger. Cette année encore, on privilégiera les alcools « soft » et même les boissons sans alcool, pour surfer sur la vague « santé ». Vins rosés effervescents pour rehausser la fête, boissons énergisantes pour mieux la préparer, recette de cocktails servis à Saint-Tropez ou Cannes, *Var-matin* vous invite à découvrir les boissons « tendance » cet été. À consommer avec modération, sans oublier de grignoter !

PH. B.

pbersia@nicematin.fr



Sullivan Sottiau, à Saint-Tropez, présentant sa création : rosé, jus de pamplemousse, basilic... A servir bien frais ! (Photo Dylan Meiffret)

Le mojito provençal Au Benkirai à Saint-Tropez

Âgé d'à peine 24 ans, Sullivan Sottiau fait danser bouteilles et verres comme personne. Le talent de ce Tom Cruise provençal a d'ailleurs été récompensé il y a quelques semaines lors de la Bacardi Mojito Cup 2013, où il a décroché la première place. Dans la foulée naît l'idée du mojito provençal, un cocktail qu'il réserve à la clientèle de l'hôtel 4 étoiles Le Benkirai. Le se-

cret ? Le rhum a été remplacé par du rosé de Provence et la menthe par des feuilles de basilic. Ajoutez-y du jus de pamplemousse frais, du sucre liquide, de la glace pilée, et vous obtenez un mélange frais et léger.

S. CH.

Savoir +

Découvrez notre vidéo sur le site varmatin.com/saint-tropez

51 Rosé Le buzz de la saison ?

Dans un marché de plus en plus concurrentiel, Pernod lance sa contre-attaque. Cet été, le « 51 Rosé », un anisé aux extraits naturels de fruits rouges doit apporter un souffle de modernité à la marque. Transparence de la bouteille, couleur tendance « rosé », bouquet d'arômes fruités, volume d'alcool à 35° (contre 45° pour un véritable Pastis), « 51 Rosé » est bien sûr à

consommer en mode piscine, dans un grand verre ballon avec beaucoup d'eau et de glaçons, pour plus de fraîcheur et encore plus de convivialité. Soutenu par une importante campagne média presse, fera-t-il le buzz de l'été?



quoi à l'apéro cet été ?



Les vins de Provence... effervescents

Pour buller au frais

Les spécialistes des bulles font du rosé? Pourquoi les spécialistes du Rosé ne feraient-ils pas de bulles? Selon une étude du Conseil interprofessionnel des vins de Provence, le marché potentiel des vins effervescents progresse

partout. De nombreux producteurs varois proposeront donc cette année des effervescents qui ressembleront au « vin rosé tranquille provençal », en conservant un maximum de fruité et de rondeur, les bulles en plus... Objectif : développer une offre provençale intermédiaire entre Crémant et Champagne. Pétillant!

Le retour de la Sol

La bière au goût de Mexique

Heineken ne pouvait laisser plus longtemps la Corona pa-
vaner aux terrasses des cafés. Sur le marché des bières premium mexicaines, Heineken France relance donc cette année la Sol : une bière blonde chargée d'histoire de type Pils (fermentation basse) titrant 4,5°, considérée comme l'une des plus anciennes bières mexicaines et déjà commercialisée en France voilà quelques années. Un quartier de citron vert en plus et la palette aromatique de la Sol, discrète mais très fine, va de nouveau exploser en bouche pour le plus grand bonheur de ses aficionados...



Ice Tropez

Chic et glamour

Conçue par le Tropicain Grégoire Chaix, également propriétaire du Bar du port, ce cocktail à base de vin et arômes de pêches blanches a l'ambition de séduire de nouveaux consommateurs. Frais et pétillant

avec des arômes de fruits et un design résolument contemporain, la petite folle tropézienne, chic et glamour, affiche 6,5° d'alcool dans sa version de base. Mais Ice Tropez est également



déclinée sans alcool pour des soirées plus sages et des apéros familiaux.

Des smoothies

Faites le plein de vitamines



Plus gourmand qu'un simple jus de fruit et plus onctueux qu'une purée, le smoothie (mélange de fruits frais mixés), allie bien des qualités. Fraîcheur, saveur, équilibre et vitalité, ce mélange de fruits a tout compris et permet de faire le plein de vitamines tout en régaland ses papilles. Nul doute qu'il sera encore très convoité cet été, d'autant qu'il s'adresse à toute la famille, les plus petits compris...

La Crazy Tiger

Cette création hyéroise veut détrôner la Red Bull

L'incontournable Red Bull n'a qu'à bien se tenir! Au rayon des boissons énergisantes, la Crazy Tiger s'est déjà fait une place au soleil. Créée voilà deux ans seulement, la société hyéroise Mad Croc, qui se classait déjà au top 3 des ventes nationales vient de changer de nom et de lancer sa nouvelle gamme : la Crazy Tiger, proposée en version « regular » et goût « orange », va déferler cet été. Le succès est d'ores et déjà assuré grâce à une bouteille d'un litre déjà plébiscitée, et bientôt une 33 cl au rapport qualité-prix inégalable.



Ils ont réfléchi tout l'hiver pour qu'une fois l'été venu, les cocktails chantent dans les verres du Seasens, le bar du Five hôtel à Cannes. Yash Gobin, Mauricien de 27 ans depuis deux ans au Seasens, et son collègue, Richard Mosse, ont imaginé une dizaine de jus qui racontent les cinq continents. A base de rhum, de tequila,

de saké, whisky japonais, mais aussi de Ricard, gin ou Amaretto, les breuvages ont pour mission de faire voyager. Comme cette « Orchidée noire » à la robe jaune paille surlignée de minuscules grains noirs qui parle des terres africaines avec sa demi-gousse de vanille de Madagascar dans du rhum allongé d'un jus de ci-

tron vert et de sucre de canne. Le tout passé au shaker et servi dans un verre martini décoré de vanille. Fraîcheur assurée au retour de la plage!



(G. Traverso)

L'expert

Xavier Houzelle
Barman à Cannes



(C. Traverso)

« Boire plus sain »

Xavier Houzelle a de la bouteille. Barman depuis 16 ans, il œuvre au Jane's bar à l'hôtel Gray d'Albion à Cannes.

Le cocktail tendance ?

« Le mojito est indétronable depuis 7 ou 8 ans. Comme beaucoup de mes collègues, je le décline avec des fruits, voire des légumes frais : fraise, pastèque, framboise ou concombre. Les cocktails à base de vodka martini ont également la cote. On observe une montée en puissance du vin. Notamment du rosé, qui grignote vraiment des parts de marché au cocktail estival. »

Le rôle du fruit ?

« C'est le secret d'un cocktail estival. Les fruits bio sont aussi une demande depuis deux ou trois ans, dans des cocktails avec ou sans alcool. »

L'évolution dans la consommation ?

« Aujourd'hui, la clientèle recherche la qualité. Surveillance sa santé. Le goût du « consommer sain » se retrouve dans le verre. »

PROPOS RECUEILLIS PAR M.L.M.

L'Orchidée noire

Au Seasens
à Cannes