

L'ALCHIMISTE

PREMIUM CRAFT COCKTAILS

ÉDITION LIMITÉE

Collab L'Alchimiste x Adolie Day

L'ALCHIMISTE DANS NOTRE LISTE DE NOËL

Dans la longue liste des cadeaux « sur le papier, ça semblait être une bonne idée mais finalement, pas tant que ça » qu'on a eu l'occasion de recevoir, il est fort probable que le kit « Mes premiers cocktails » figure sur le podium. Vous savez, il s'agit de ce genre de coffret dans lequel on retrouve à la fois un livret de recettes et un shaker, ce qui dans l'absolu était bien vu de la personne qui avait choisi de nous offrir ce présent car impossible de le nier, on adore les cocktails. C'est vraiment un univers qui nous fascine mais c'est seulement qu'à l'usage, on a trouvé l'expérience un brin décevante. Les cocktails en début du livret étaient relativement basiques (mojito, pina colada... on maîtrise quand même un peu les bases !) et qu'à l'inverse, les suivants apparaissaient trop élaborés / compliqués, et il nous manquait d'ailleurs la moitié des ingrédients pour les réaliser. Il s'agissait en plus quasi exclusivement de cocktails avec alcool, ce qui peut nous faire plaisir de temps en temps, même si on se rend compte, depuis quelques années maintenant, qu'on prend de plus en plus de plaisir à se délecter de mocktails.

Bref, cette année, pour ne pas commettre d'impair et trouver une idée de présent qui saura à la fois ravir et surprendre agréablement un amateur de « gastronomie liquide », le plus simple reste encore de s'en remettre à l'un des maîtres incontestés en la matière : le Chef Matthias Giroud bien sûr. Mixologue français parmi les plus sollicités aux quatre coins du monde, il jongle inlassablement avec les saveurs et les ingrédients singuliers pour élaborer de véritables expériences à boire gastronomiques, uniques et artistiques. Avec son acolyte Mélinda Guérin-White, ils ont créé en 2016 la marque L'Alchimiste (à découvrir dans les magasins les plus exigeants comme La Grande Épicerie de Paris, Lafayette Gourmet...) dont l'une des créations les plus plébiscitées est à coup sûr le Five, une recette sans alcool à la fois complexe et subtile, aux notes boisées et florales. Pour lui donner tout son caractère, Matthias s'est inspiré de ses nombreux voyages à travers le monde en réunissant 5 ingrédients provenant de 5 pays différents.

Une combinaison singulière qui ne laisse pas les papilles indifférentes, entre le poivre Éthiopie, le verjus français, la feuille de shiso du Japon, un bois du Brésil et une fleur d'Italie. Pour cet assemblage et comme à son habitude, le mixologue a misé sur des ingrédients peu sucrés ainsi que des produits frais et naturels afin de garantir une dégustation devenant instantanément un souvenir, quelque chose qui change de tout ce qu'on peut avoir déjà bu. La bonne nouvelle, c'est qu'à l'occasion des fêtes de fin d'année, Five est proposé dans une magnifique édition limitée en collaboration avec Adolie Day. C'est en effet la talentueuse illustratrice qui a imaginé cette étiquette très sophistiquée, poétique et retranscrivant à merveille l'univers singulier de ce cocktail, médaille d'or au prix Épicures qu'on ajoute de ce pas sur notre alchi'liste de Noël !



ÉDITION LIMITÉE
Five
L'Alchimiste
Bouteille 50cl
25€

CONSEIL DE DÉGUSTATION :
Pour vivre l'expérience dans des conditions optimales, on verse 10cl de ce cocktail dans un verre (de préférence un old fashioned) puis on ajoute deux vaporisations du spray d'eau florale de camomille fourni et qui va venir révéler chaque saveur de ce cocktail.

