



L'Art du Mocktail

Éclats de Printemps et d'Été

Un Lookbook de Mixologie Sans Alcool

L'Atelier du Mixologue



Le Pilon (Muddler) :
Extraction douce. Pour libérer les huiles essentielles des herbes fraîches sans amertume.



Le Shaker :
Émulsion et choc thermique. Pour refroidir intensément et marier les textures.



Le Presse-agrumes :
La garantie d'une vivacité et d'une fraîcheur absolue par un jus minute.



Le Blender :
L'allié des textures onctueuses et des granités frozen.



Le Doseur (Jigger) :
L'architecture du goût. Pour un équilibre parfait au millilitre près.



La Palette de Saison



Fruits Exotiques

Ananas, mangue, fruit de la passion, pastèque.

Fonction : Apportent la base suave, la chair et l'acidité vibrante.



Herbes Fraîches

Menthe, basilic, romarin, thym, lavande.


Fonction : La signature aromatique qui transforme un simple jus en cocktail complexe.



Sirops Naturels

Agave, sucre de canne, sirops floraux.

Fonction : Les liants essentiels qui arrondissent la texture et équilibrent l'acidité.





Virgin Mojito

Frais, acidulé et intensément désaltérant.

- **50 ml** d'eau gazeuse
- **20 ml** de jus de citron vert
- **10 gr** de sucre poudre
- **10 feuilles** de menthe fraîche

1. Piler délicatement les feuilles de menthe et le sucre poudre au fond du verre.
2. Verser le jus de citron vert et mélanger pour diluer le sucre.
3. Remplir le verre de glace pilée.
4. Allonger avec l'eau gazeuse et garnir d'une belle tête de menthe.



Mocktail Fraise Basilic

L'arôme sucré des fraises marié à la fraîcheur herbacée du basilic.

- **150 gr** de fraises fraîches (tranchées)
- **5** feuilles de basilic frais
- **20 ml** de sirop de sucre
- **100 ml** d'eau pétillante

1. Dans un shaker, écraser les fraises et le basilic à l'aide du pilon.
2. Ajouter des glaçons et le sirop de sucre.
3. Shaker énergiquement pour marier les arômes.
4. Filtrer dans un verre et compléter doucement avec l'eau pétillante.



Sunny Margarita

Puissant, acidulé et magnifiquement solaire.

- **40 ml** de jus d'orange frais
- **20 ml** de jus de citron vert
- **15 ml** de sirop d'agave
- **5 gr** de sel fin (pour le givrage)

1. Mixer et givrer le bord du verre avec le sel fin.
2. Verser le jus d'orange, le citron vert et le sirop d'agave dans le shaker.
3. Frapper intensément avec de la glace.
4. Filtrer dans le verre rafraîchi et garnir.



Melon Mule

Aromatic profile: Un délice rafraîchissant où la douceur du fruit rencontre le piquant du gingembre.

- **100 gr** de pastèque (coupée en dés)
- **15 ml** de jus de gingembre pressé
- **15 ml** de sirop d'agave
- **120 ml** d'eau gazeuse

1. Écraser les morceaux de pastèque directement dans le verre.
2. Ajouter le jus de gingembre et le sirop d'agave, puis mélanger doucement.
3. Remplir généreusement de glace.
4. Compléter avec l'eau gazeuse et savourer immédiatement.



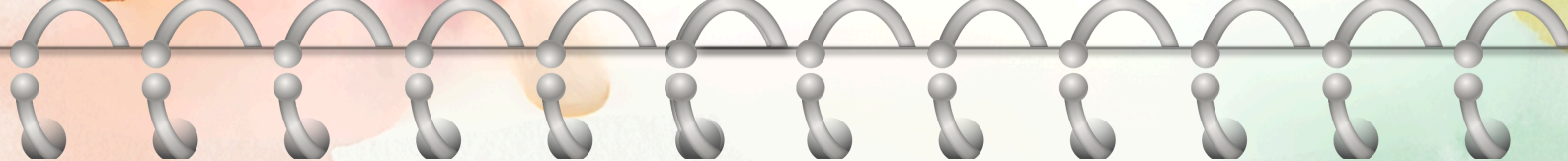
Piña Colada Sans Alcool

Suave, onctueux et profondément tropical.

- **120 ml** de jus d'ananas
- **30 ml** de lait ou crème de noix de coco
- **1 belle** tranche d'ananas frais
- **150 gr** de glace pilée

1. Placer le jus d'ananas, le lait de coco et la glace dans le blender.
2. Mixer à haute vitesse jusqu'à l'obtention d'une consistance parfaitement lisse.
3. Verser dans un grand verre tulipe.
4. Égoutter une tranche d'ananas et la placer sur le bord du verre en décoration.





Bulles Boréales

Vif, éclatant et fruité avec une finale subtilement pétillante.

- **60 ml** de jus de cranberry
- **10 ml** de sirop de sucre
- **20 ml** de jus de citron vert
- **120 ml** d'eau gazeuse
(ou Ginger Ale)

1. Dans un shaker rempli de glaçons, verser le jus de cranberry, le citron vert et le sirop.
2. Secouer vigoureusement pour aérer le mélange.
3. Filtrer et servir dans un verre élégant.
4. Allonger délicatement avec l'eau gazeuse.



Beergarita

Une amertume désaltérante twistée par une acidité mordante.

- **150 ml** de bière blonde sans alcool
- **30 ml** de jus de citron vert
- **15 ml** de sirop de sucre
- **50 ml** d'eau gazeuse

1. Dans un shaker, mélanger brièvement le jus de citron vert, le sirop et l'eau gazeuse.
2. Répartir de la glace pilée au fond de grands verres.
3. Verser la préparation, puis compléter doucement avec la bière sans alcool pour créer une belle mousse.
4. Garnir d'une rondelle de citron vert.



Granité à la Pastèque

Glacé, pur et intensément désaltérant pour les grandes chaleurs.

- **200 gr** de chair de pastèque (sans pépins)
- **15 ml** de jus de citron vert
- **5** feuilles de menthe fraîche
- **100 gr** de glace pilée

1. Placer la chair de pastèque et la glace pilée dans le blender.
2. Ajouter le jus de citron vert pour relever le goût.
3. Mixer par à-coups (pulse) pour conserver la texture d'un granité croustillant.
4. Verser dans des verres bas et décorer de menthe.



Cocktail Bora Bora

Exotisme absolu, une évasion riche et visuellement spectaculaire.

- **60 ml** de jus d'ananas
- **60 ml** de jus de fruit de la passion
- **10 ml** de jus de citron
- **10 ml** de sirop de grenadine

1. Verser le jus d'ananas, de passion et de citron dans le shaker avec des glaçons.
2. Frapper vigoureusement pour créer une légère mousse.
3. Filtrer dans un grand verre rempli de glaçons.
4. Faire couler doucement la grenadine le long de la paroi pour créer le dégradé.



Scarlet Screamer

*Épicé, végétal et profondément umami.
L'élégance du salé.*

- **120 ml** de jus de tomate
- **15 ml** de jus de citron vert
- **3 gouttes** de Tabasco (selon goût)
- **1 pincée** de sel, poivre et sel de céleri

1. Remplir un verre de type Tumbler avec des glaçons bien froids.
2. Verser le jus de tomate et le jus de citron vert.
3. Assaisonner avec le Tabasco, le sel et le poivre.
4. Mélanger longuement de bas en haut avec la cuillère de bar.



Punch aux Fruits Exotiques

Généreux, classique et festif. La quintessence du soleil en verre.

- **120 ml** de jus d'orange
- **80 ml** de jus d'ananas
- **40 ml** de jus de citron
- **10 ml** de sirop de grenadine

1. Remplir un grand verre Tumbler à moitié de glaçons.
2. Verser l'ensemble des jus d'agrumes et d'ananas.
3. Ajouter le sirop de grenadine qui va se fondre doucement.
4. Mélanger à la cuillère et garnir d'une belle tranche d'orange.



Verger d'Été (Pomme & Citron Vert)

Croquant et vif, comme une promenade dans un verger au mois d'août.

- **200 ml** de jus de pomme (idéalement trouble)
- **15 ml** de jus de citron vert
- **15 ml** de sirop de fraise
- **1/2** pomme fraîche (type Granny Smith)

1. Prélever de petites billes dans la demi-pomme fraîche et les citronner légèrement.
2. Dans un grand verre, mélanger le jus de pomme et le jus de citron vert.
3. Ajouter les glaçons et verser le sirop de fraise en filet.
4. Plonger les billes de pomme croquantes dans le verre avant de servir.



Atomic Freeze

Une tempête fruitée intense, veloutée et doucement parfumée à l'amande.

- **200 ml** de jus d'ananas
- **100 ml** de jus de pomme
- **10 ml** de sirop d'orgeat
- **5** fraises fraîches

1. Placer les jus de fruits et le sirop d'orgeat dans le bol du blender.
2. Équeuter les fraises et les ajouter avec une dizaine de glaçons.
3. Mixer finement jusqu'à obtenir une texture mousseuse et homogène.
4. Servir dans un grand verre ballon avec une fraise incisée sur le bord.



Red Chocolate

Audacieux et envoûtant. Le contraste parfait entre l'acidité rougeoyante et la rondeur cacaotée.

- **120 ml** de jus de pomme-cassis
- **10 ml** de sirop de chocolat
- **3 framboises fraîches**
- **1 carré de chocolat noir**

1. Au fond du verre, écraser doucement les framboises fraîches au pilon.
2. Remplir à moitié de glaçons puis verser le jus de pomme-cassis.
3. Ajouter le sirop de chocolat et mélanger lentement.
4. Décorer en déposant le carré de chocolat sur les glaçons au sommet.



Abricot Frappé

Velouté et charnu, une douceur estivale réveillée par une touche d'acidité.

- **80 ml** de nectar (ou jus) d'abricot
- **60 ml** de jus d'ananas
- **20 ml** de jus de citron vert
- **20 ml** de sirop de cerise

1. Verser le nectar, les jus et le sirop dans la grande timbale du shaker.
2. Ajouter une belle quantité de glace fraîche.
3. Frapper vigoureusement pour aérer le nectar épais.
4. Filtrer dans un verre rempli de glace neuve et servir immédiatement.

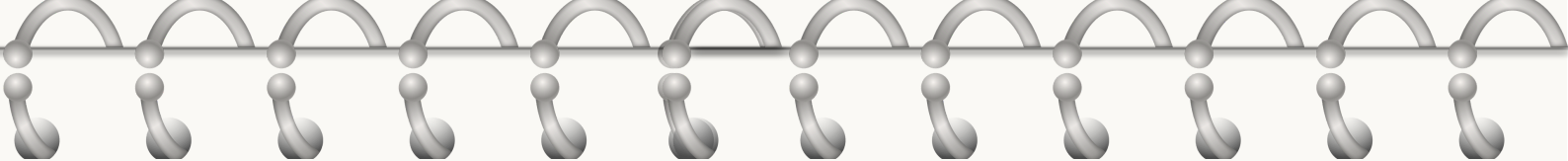


Yellow Nuts

Gourmand et surprenant, jetant un pont entre la fraîcheur fruitière et la chaleur des sous-bois.

- **150 ml** de jus de poire
- **10 ml** de sirop de noisette
- **1 tranche** fine d'ananas
- **3 noisettes** fraîches

1. Remplir un grand verre de glaçons clairs.
2. Verser délicatement le jus de poire.
3. Arroser la surface d'un filet de sirop de noisette.
4. Garnir de la tranche d'ananas et parsemer de noisettes concassées.



Bergamot Cooler (Thé & Agrumes)

Élégant et tannique, sublimé par la profondeur florale de la bergamote.

- 150 ml de thé noir (Earl Grey, refroidi)
- 50 ml de jus d'orange frais
- 40 ml de sirop de cassis
- 30 ml de jus de citron

1. Infuser puis refroidir complètement le thé noir.
2. Dans un shaker rempli de glaçons, verser le thé, les jus et le sirop.
3. Shaker énergiquement pour oxygéner le thé.
4. Filtrer dans un verre bas et décorer de quelques feuilles de menthe.



Colibri (Litchi & Rose)

Délicat, hautement parfumé et floral. L'élégance pure en fin de journée.

- **80 ml** de jus de framboise
- **60 ml** de jus de litchi
- **10 ml** d'eau de rose (qualité alimentaire)
- **50 ml** d'eau pétillante

1. Dans un verre à mélange préalablement refroidi, associer la framboise, le litchi et l'eau de rose.
2. Remuer doucement à la cuillère pour lier les parfums sans les brusquer.
3. Filtrer dans un verre élégant sur un gros glaçon.
4. Allonger d'un léger trait d'eau pétillante pour la vivacité.