

« RICARDITO » COCKTAIL OFFICIEL DU GRAND FOODING® D'ÉTÉ 2009 PAR LE CHEF MAURO COLAGRECO

« Ricardito » : le nouveau cocktail Ricard de l'été est signé par Mauro Colagreco, chef étoilé du restaurant Mirazur à Menton. Avec ce cocktail estival, aux accents latins et aux saveurs fraîches et intenses, le chef Mauro Colagreco rend un bel hommage à Ricard et aux parfums du Sud.

Ce nouveau cocktail « Ricardito » aux notes acidulées et sucrées, sublimées par la fraîcheur de l'anis, est fidèle à la cuisine colorée, inventive et légère du chef Mauro Colagreco. Il sera accompagné durant le Grand Fooding® d'Été d'un tapas également imaginé par ce chef.

« Lors de l'élaboration de ce cocktail Ricard, souligne Mauro Colagreco, j'ai naturellement pensé aux cocktails les plus réputés des pays d'Amérique Latine. Du coup, le nom Ricardito m'est venu spontanément à l'esprit. Pour son élaboration, je me suis approprié la recette de Ricard en lui apportant des ingrédients qui soulignent avec délicatesse toute la fraîcheur de son arôme. Quant au tapas,

il ne pouvait qu'être à base de poissons et de légumes méditerranéens, car pour moi, Ricard et la mer ne font qu'un. »

L'illustration originale du cocktail « Ricardito », réalisée par Vincent Sorel à l'occasion du Grand Fooding® d'Été, dévoile les ingrédients phares de sa recette : pomme verte, menthe et céleri branche. Un choix pas du tout anodin puisque Mauro Colagreco, Italien né en Argentine, aime jouer avec les saveurs du Sud...



RECETTE DU COCKTAIL "RICARDITO", PAR MAURO COLAGRECO

Quantités pour
4 personnes :

8 pommes vertes
80 gr de céleri branche
80 gr d'épinard
Acide ascorbique
ou jus d'1 citron
80 ml de sirop à 30°
10 feuilles de menthe
160 ml de Ricard
Glaçons