



ELLE

ELLE VIE PRIVÉE / TERROIR



NEO-APÈRO

TOUT À LA JOIE DE FÊTER LA LIBERTÉ RETROUVÉE, C'EST OPEN BAR À LA MAISON AVEC LES NOUVEAUX DRINKS.

PAR DELPHINE GAUTHERIN

ON BOIT ARTISANAL

Comme en cuisine, les circuits courts, le savoir-faire artisanal et le respect de l'environnement sont plébiscités. La boîlée classique fait place à des cidres moins caloriques et bien équilibrés, servis on the rocks ou dans des cocktails (cidrospritz, cidrisky). Le célèbre apéritif anisé de Saint-Tropez, parfumé d'un bouquet de plantes et d'une touche d'amande douce (Pastis 12/12), se détend avec beaucoup

d'eau. Les limonades artisanales du Jura (Elixia) sont aromatisées avec des herbes du jardin et troquent le sucre pour du sirop d'agave. Fleuron national, la craft beer, brassée avec des céréales souvent bio, se fait mousser à 0% (Frog Beer, Le Petit Béret).

On partage : des nonnettes de Dijon au confit d'ail (Mulot & Petitjean), une saucisse sèche (Oteiza), une socca, la terrine persillée Paris-Biarritz de Maison Verot.

ON TRINQUE LÉGER

Côté cave, les vins naturels sans sulfites sortent de la confidentialité et le rosé fait sa mue, plus léger, voire sans alcool, peu sucré et sans pesticides (Moderato, Virgin Rosé Le Petit Béret). Pour frimer, on oublie les coupes, le blanc de blanc sans sucre ajouté se déguste dans des bidons, les verres des vignerons champenois. Envie de prolonger la soirée ? On découvre les nouvelles bouteilles d'eau pétillante sans alcool à base de plantes (Alavie) ou on trinque avec des canettes de hard seltzer (Bewiz, Plume & Petal, Ozake, Snowmelt).

On partage : des chips made in Beauce, cuites au chaudron (Belsia).

ON DÉGUSTE VÉGÉTAL

Notes florales et végétales s'épanouissent dans les ginger beers artisanales et les citronnades bio infusées de romarin (Ricochet). Plus snob, l'hydromel se réinvente dans une version moins liqueureuse, parfumée (lavande, tilleul...) et pétillante (Beeche Bulles de Ruche). Tout nouveau, tout bio, le schorle, un jus pétillant de fruits (pomme, cassis, rhubarbe...) venu d'outre-Rhin, débarque enfin en France (Les Filles de l'Ouest). Succès garanti également avec les jus faits maison aux légumes du potager, à boire très frais avec une paille, ou les cocktails fleuris de liqueurs de lavande, verveine, thym (Liquoristerie de Provence). Pour terminer sur une note relax, on dégaîne une eau pétillante ou CBD infusée ou aromatisée, riche en oligoéléments et pauvre en sodium (Chilled, O'Cool bio).

On partage : du pop-corn citron et thym (Twinpop), un houmous vert à la pistache, des rouleaux de printemps aux fleurs et légumes croquants.

ON SIROTE GIVRÉ

On fond pour le vin givré ! Comme les Japonais qui dégustent leur bière granitée à la petite cuillère, on plonge la nôtre dans une glace vegan au vin rosé (Les Vilaines), turbinée par l'artisan glacier François Martinez, ou dans une pinte de granité Vinsobres, une appellation de la vallée du Rhône, assemblage syrah et grenache. Autre option : on improvise une glace cocktail saveur spritz (Amorino), limoncello, moscow mule...

On partage : des charcuteries locales sur une focaccia, les fromages suisses retravaillés par le MOF François Robin (tomme vaudoise à l'ail des ours, tête de moine et sa gelée de piment d'Espelette, vacherin fribourgeois aux graines de carvi...). ■

21 MAI 2021

PAULIA - MURRAY/GALLERISTOCK