



SHOPPING

8 breuvages enivrants

Il y a du nouveau au rayon des apéros. Cocktails, crémants, cidres et bières jouent la carte de la différence pour avoir notre préférence. PAR MARIE-LYS DAMAS

1. MOUSSE BLEUE

Association inédite entre une bière brassée à l'eau des glaciers du Mont Blanc et du jus de myrtille, cette bière « bleue » combine le meilleur des Alpes pour un résultat savoureux et fruité. A servir bien frais à l'apéritif avec des dés de reblochon et de la viande des Grisons. *Brasserie Ephémère, Myrtille, Brasserie du Mont Blanc, 75 cl, cavistes et grandes surfaces, 4,50 €.*

2. BIÈRE DE GARDE

La brasserie Duyck célèbre les beaux jours avec une bière blonde vive et désaltérante. La rencontre de deux houblons apporte de délicieuses notes d'agrumes. Complétée par deux malts, deux levures et une double fermentation pour un résultat doublement savoureux. Habillage inspiré des planches botaniques. *La Jenlain, Millésime 2017, 75 cl, cavistes 4,20 €.*

3. MOJITO LIGHT

La Martiniquaise décline une nouvelle recette dans sa gamme Saint James. Une boisson pétillante à base de rhum agricole à 5° aux notes naturelles de citron vert et menthe. Un cocktail fruité et rafraîchissant, léger en alcool. A servir très frais avec un panier de crudités. *Ice Mojito, Saint James, 4 x 27,5 cl, grandes surfaces, 4,95 €.*

4. CIDRE BRANCHÉ

Version made in France du Hard Cider anglo-saxon, La Mordue est un apéritif très tendance à base de pommes, au goût franc et fruité, sans aucune amertume. Une boisson pétillante peu alcoolisée, ultra-rafraîchissante. Existe en deux versions : Original (vif et fruité), Rouge (acidulé et fruité avec du jus de pommes à chair rouge). *Hard Cider, Original, La Mordue, 4 x 27,5 cl, grandes surfaces, 3,80 €.*



5. BLANC PÉTILLANT

Clin d'œil aux climats de Bourgogne, le décor de la bouteille varie d'une bouteille à l'autre et reflète la myriade de terroirs qui la composent. L'assemblage de 80 % de pinot noir et 20 % de gamay apporte à ce crémant fruité et finesse, notes d'épices douces et de fruits confits. *Crémant de Bourgogne, Blanc brut, Expression, Veuve Ambal, grandes surfaces, 8,50 €.*

6. CIDRE ROSÉ

Le nouveau cidre Appie avec sa belle robe grenadine est un subtil assemblage de pommes douces à chair rouge. C'est aussi le moins alcoolisé de la gamme (2,9%). Un délice de fruits pressés, sans gluten, sans sucre ajouté, sans colorant, et 100 % français. *Le Rosé, Appie, 33 cl, 2,95 € l'unité. Sur le site en ligne et épiceries fines.*

7. COCKTAIL GLACÉ

Frisson garanti avec cette version revisitée du whisky cola. Délicieusement fruité à la poire et légèrement alcoolisé (5 % d'alcool), ce mélange se sirote à la paille, dans un verre ballon ou à la cuillère au plus fort de l'été. Avec une chiffonnade de jambon cru, du saumon fumé crème-ciboulette, une tapenade aux olives de Nyons. *Peel Cola by William Peel, Frozen cocktails, grandes surfaces, 200 ml 2,30 €.*

8. ROSÉ GIVRÉ

Un crémant parfaitement adapté à la période estivale ! On peut le déguster avec des glaçons cocktails faits maison : glaçons aux herbes ciselées (menthe, basilic, verveine), aux agrumes (pamplemousse, citron) ou aux fruits rouges (framboise, cassis, myrtille, fraise). *Crémant d'Alsace Ice Petite Folie, demi-sec rosé, Wolfberger, grandes surfaces, 7,90 €.*

LES RILS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.