



Communiqué de presse – 24 mai 2017

Les bartenders du Whisky Live Paris dévoilent les cocktails d'été les plus en vogue de 2017 !

Les équipes du Whisky Live Paris ont demandé à Lilya, bartender du Golden Promise Whisky Bar, et Yannick Bucco, bartender du Willie Carter Sharpe (Montpellier), les dernières tendances cocktail qui dépotent en 2017 et les meilleures façons de siroter un verre.

Des cocktails en vogue à retrouver sur la deuxième édition de la Cocktail Street, qui se tiendra du 23 au 25 septembre 2017 sur les quais de la Cité de la Mode et du Design, en parallèle du Whisky Live Paris.

Yannick Bucco et Lilya éclairent les amateurs de spiritueux mais également les plus novices, des dernières tendances en matière de cocktail : des associations et ingrédients qui ne manqueront pas de surprendre les papilles ! A reproduire lors d'apéros chez soi pour briller tel un véritable pro !

Tendances 2017 : Quels sont les cocktails trendy de cet été ?

Du côté de Yannick Bucco, LA grande tendance de cet été est une variante de la **Bourbon Lemonade**. « *J'ai toujours cru en l'alliance fraîche du bourbon tempéré grâce au citron et aux notes de miel. Un mélange original facile à réaliser chez soi pour un apéro entre amis. Cette année, le Bourbon se démocratise avec un cocktail accessible à tous !* »



RECETTE - GREEN BUFFALO LEMONADE

- [Buffalo trace bourbon – 3cl](#)
- Green Apple Shrub – 2cl
- Lemonade – 3 cl
- [Villa Massa Limoncello – 0,50cl](#)
- [Fever Tree Ginger Ale – 4,5cl](#)
- [Fee Brother's old fashioned Bitters – un soupçon](#)

*Cocktail création signée par Yannick Bucco, bartender du Willie Carter Sharpe

Autre grande tendance selon le bartender : **les Slushy Cocktails**. « Cet été, on va pouvoir se rafraichir en détournant les cocktails traditionnels, avec de la glace pilée. Pour cela, j'adore utiliser le Yaguara Cachaca comme ingrédient principal : ses parfums de pêche blanche, de coriandre et de jus de canne à sucre frais donne un goût épice qui le rend vraiment particulier ! »

RECETTE - LA CARIOCA

- Sirop d'amandes torréfiées et caramélisées – 2,5cl
- Lait de coco – 3,5cl
- Jus de [Yuzu – 1cl](#)
- [Liqueur de cacao vanille tempus fugis – 0,50cl](#)
- [Yaguara Branca Cachaça artisanal – 4cl](#)
- [Bob's Bitters Abbots – 1 soupçon](#)



*Cocktail création signée par Yannick Bucco, bartender du Willie Carter Sharpe

Pour Lilya, Bartender du [Golden Promise Whisky Bar](#), la tendance à un goût de Japon !

« J'adore le savoir-faire culinaire japonais, son minimalisme, sa simplicité et son raffinement. L'art de boire un spiritueux à la japonaise est une véritable tendance, notamment le Highball : une part de Whisky pour une part et demie d'eau gazeuse, le tout dans un verre bien haut contenant un beau morceau de glace. Exit le petit glaçon de l'Hoshizaki ! De plus en plus de bars et restaurants Français l'ont compris ! »



RECETTE – LE HIGHBALL TEN

- [Mackmyra 10 ans – 45ml](#)
- [Pineau des Charentes – 10ml](#)
- [Jus de Yuzu – 60ml](#)
- 3 quartiers de Pêche jaune

*Cocktail création signé par Lilya, Bartender du Golden Promise Whisky Bar

RECETTE – LE HIGHBALL

- [Nikka Coffea Grain – 45ml](#)
- Sirop de carotte & coriandre – 15ml
- Jus de citron – 10ml
- Eau de coco – 60ml



*Cocktail création signé par Lilya, Bartender du Golden Promise Whisky Bar

LE CONSEIL DE PRO BY LILYA

*** Faire des blocs de glace chez soi ***

Une glace dite pure est formée d'eau qui ne contient pas d'impuretés tel que des bulles d'air et de gaz. Pour arriver à cela il vous faudra faire bouillir l'eau afin de la dégazer et la congeler très lentement afin qu'elle soit homogène.

Utilisez une petite glacière, un moule ou tupperware. La glacière servira à ralentir la congélation, je vous laisse le soin de deviner pour le moule.

Step by step :

Faire bouillir l'eau

Remplir le moule

Le placer dans la glacière qui ira dans le congélateur

S'armer de patience, selon la taille du moule ou tupperware

Sortir votre nouveau jouet, attendre 20 à 60 minutes pour qu'il remonte dans une température adéquate

Pour le découper

Utiliser une petite scie à bois en tenant votre œuvre à l'aide d'un tissu propre.

Attention à vos doigts !

A propos du Whisky Live Paris

L'édition 2017 ouvrira ses portes à La Cité de la Mode et du Design à Paris, les 23 et 24 septembre pour le grand public, et le 25 septembre pour les professionnels. La seconde édition de la Cocktail Street se tiendra quant à elle sur les quais en parallèle du salon avec une entrée gratuite : un concept unique où bars éphémères et étals de *street food* se côtoient pour proposer une expérience hors du commun au grand public, en parallèle du salon.

De Shanghai à New York, en passant par Londres et Johannesburg, Whisky Live est un événement international qui fait vibrer les grandes capitales du monde tout au long de l'année. Depuis plus de 14 ans maintenant, Paris accueille le Whisky Live chaque année fin septembre et est devenu au fil des éditions le plus grand événement de dégustation d'Europe. Avec une programmation riche en dégustation (plus de 200 marques de spiritueux présentes, pour plus de 1000 références en dégustation, dont 250 nouveautés), de rencontres et d'échanges (nouveau forum gratuit et ouvert au public) et d'expériences (bars à cocktails, accords food), Whisky Live Paris est le grand rendez-vous annuel des amateurs de whisky & spiritueux fins. En 2016, le Whisky Live Paris a accueilli 9000 visiteurs sur trois jours.

Pour plus d'informations : <http://www.whiskylive.fr>

Pour découvrir l'édition 2016 en images, rendez-vous [ICI](#)

CONTACTS PRESSE – AGENCE HOPSCOTCH PR

Joanne Benhaim
jbenhaim@hopscotch.fr
01 58 65 00 19

Hélène Bléher
hbleher@hopscotch.fr
01 41 34 18 65