

NOËL / Pour les fêtes, notre rédaction vous invite à découvrir cinq cocktails emblématiques d’Auvergne-Rhône-Alpes, mêlant tradition et gourmandise. Châtaignes d’Ardèche, myrtilles d’Auvergne, chartreuse d’Isère et vins du Rhône s’invitent sur les tables les plus festives, pour célébrer les produits du terroir régional, à savourer en famille ou entre amis.

Les cocktails régionaux, à savourer sans modération

GOURMAND / Le Châtaignier ardéchois, cocktail à la crème de marron AOP



- Ingrédients pour un cocktail**
- 3 cl de crème de châtaigne AOP d’Ardèche
 - 4 cl de rhum ambré léger (ou whisky doux)
 - 6 cl de lait de vache entier
 - 1 c. à café de miel d’Ardèche
 - 1 pincée de cacao ou cannelle
 - 1 bâton de cannelle (optionnel, décor)
 - Glaçons.

Préparation
Dans un shaker rempli de glace, verser la crème de châtaigne, le rhum, le lait de vache et le miel. Secouer vigoureusement jusqu’à obtenir une texture crémeuse et homogène, puis filtrer dans un verre large. Saupoudrer de cacao ou cannelle. Le Châtaignier ardéchois revisite un produit ancestral de la région : la châtaigne, dont l’arbre a longtemps été surnommé « l’arbre à pain » d’Ardèche, symbole nourricier et de gourmandise. Le résultat se situe entre cocktail et gourmandise, à mi-chemin entre la boisson et le dessert.

REVIGORANT / Jus de pommes chaud de Savoie

- Ingrédients pour 4 boissons**
- 1 l de jus de pommes brut Terre de l’Alpe
 - 1/2 citron jaune
 - 4 clous de girofle
 - 2 bâtons de cannelle
 - 1 morceau de gingembre frais
 - 1 pincée de muscade
 - 2 anis étoilé.

Préparation
Dans une casserole, verser le jus de pommes avec les épices, puis ajouter le gingembre pelé et coupé en morceaux ainsi que des lamelles de citron jaune. Porter à ébullition, et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes. À l’aide d’un tamis, filtrer le jus de pommes et servir aussitôt. L’origine du jus de pomme chaud aux épices remonte à l’Europe médiévale, où il était une boisson populaire lors des fêtes d’hiver. Cette tradition a traversé les siècles et, aujourd’hui encore, le jus de pomme chaud aux épices est une boisson incontournable sur les marchés des fêtes hivernales, évoquant la chaleur, la convivialité et la magie des anciennes coutumes.



PÉTILLANT / Le spritz de la vallée du Rhône

- Ingrédients pour 1 cocktail**
- 8 cl de vin blanc côtes-du-rhône
 - 3 cl de liqueur de pêche de la Drôme
 - 1 cl de sirop de thym
 - 6 cl d’eau pétillante ou tonic
 - 1 tranche de pêche ou brin de thym
 - 1 zeste d’orange ou quelques baies rouges
 - Des glaçons.

Préparation
Remplir un grand verre de glaçons. Verser le vin blanc, la liqueur de pêche et le sirop de thym, puis mélanger doucement, avant d’allonger avec de l’eau pétillante ou du tonic. Décorer avec une tranche de pêche, un brin de thym et éventuellement un zeste d’orange ou quelques baies rouges. Ce spritz rend hommage à la vallée du Rhône, où fruits gorgés de soleil et herbes aromatiques se trouvent facilement autour du fleuve.



SUAVE / Le Chartreuse sour

- Ingrédients pour 1 cocktail**
- 4 cl de chartreuse verte
 - 2 cl de jus de citron jaune
 - 2 cl de sirop de miel
 - 1 blanc d’œuf
 - 1 pincée de muscade ou 1 clou de girofle
 - Des glaçons.

Préparation
Verser la chartreuse, le jus de citron et le sirop de miel dans un shaker. Ajouter le blanc d’œuf et secouer vigoureusement pour créer une émulsion. Puis ajouter des glaçons, shaker à nouveau puis filtrer dans un verre court. Servir sans glace, saupoudrer légèrement de muscade ou ajouter un clou de girofle. Ce sour met en lumière la chartreuse, liqueur mythique créée par les moines isérois, connue pour ses 130 plantes et son caractère unique.



RÉCONFORTANT / Le myrtille tonic

- Ingrédients pour 1 cocktail**
- Quelques myrtilles d’Auvergne, fraîches ou surgelées
 - 4 cl de gin ou vodka artisanale
 - 2 cl de jus de citron
 - 1 cl de sirop de sucre
 - Un peu de tonic
 - 1 brin de romarin
 - Quelques glaçons.

Préparation
Écraser les myrtilles dans un shaker avec le sirop de sucre. Ajouter le spiritueux, le jus de citron et des glaçons, puis shaker énergiquement. Filtrer dans un verre rempli de glace pilée, puis allonger avec un trait d’eau pétillante et ajouter le brin de romarin ou quelques myrtilles surgelées. La myrtille, fruit emblématique des massifs volcaniques d’Auvergne, apporte une fraîcheur sauvage, à déguster en dessert pour bien terminer son repas ! ■

