



COCKTAILS ET BOISSONS SANS ALCOOL À BASE DE PERRIER INSPIRÉS PAR ANDY WARHOL

En 1983, Andy Warhol peignit plus de 40 œuvres ayant pour thème l'iconique bouteille d'eau Perrier. Ces toiles aux couleurs vives étaient représentatives du mouvement Pop Art. Elles témoignaient de la fascination que Warhol éprouvait à fixer sur une toile d'une manière singulière les objets du quotidien. Pour souligner le 150^e anniversaire de l'eau Perrier, Nestlé Waters Canada rend hommage à l'œuvre d'Andy Warhol en lançant une série limitée de bouteilles inspirées de cet artiste légendaire.

Dans le même esprit, pour égayer vos réceptions, Perrier a créé quatre cocktails inspirés par Andy Warhol.

POP ART PERRIER



Ingrédients (pour 4 cocktails)

4 oz	Vodka
2 ½ oz	Liqueur au gingembre Canton
¾ oz	Jus de lime
1 goutte	Colorant alimentaire (bleu, rouge, jaune et vert)
11 oz	Perrier
4	Verres à martini
5	Verres à whisky
	Cubes de glace

Méthode

Versez une goutte de colorant alimentaire de couleur différente dans chaque verre à martini. Déposez deux cubes de glace dans les verres à whisky et ajoutez-y, en quatre portions égales, le jus de lime, la liqueur au gingembre et la vodka. Ajoutez ensuite 1 oz de Perrier froid dans chaque verre à whisky. Remuez. Empilez les quatre verres à whisky sur le cinquième verre vide. Empoignez le verre du dessus et celui du dessous dans vos mains pour maintenir fermement la pile de verres. Disposez les verres à Martini côte à côte, et soulevez la pile de verres à whisky à l'horizontale pour laisser couler le cocktail dans le colorant alimentaire.

FACTORY FIZZ



Ingrédients

2 oz	Brandy aux pommes
2 oz	Perrier
½ oz	Sirop simple
½ oz	Grenadine
½ oz	Jus de citron
5	Tiges de menthe
1	Blanc d'œuf

Méthode

Versez dans un mélangeur tous les ingrédients à l'exception du Perrier. Agitez d'abord sans glaçons, pour émulsionner le blanc d'œuf. Ajoutez ensuite quelques cubes de glace et agitez de nouveau. Filtrez le cocktail avant de le verser dans un verre à fizz. Remplir le verre de Perrier froid et le décorer d'une feuille de menthe.



AMBITION BLONDE



Ingrédients

2 oz	Perrier
2 oz	Vinho Verde
1 oz	Pisco ou Cachaça
1 oz	Jus d'ananas frais
½ oz	Sirop de cannelle*
½ oz	Jus de citron

Méthode

Versez tous les ingrédients dans un mélangeur contenant des cubes de glace. Agitez le mélangeur et filtrez deux fois le liquide avant de le verser dans un grand verre préalablement rempli de cubes de glace. Remplir le verre de Perrier froid.

* Sirop de cannelle. Versez de l'eau dans une casserole et plongez-y quelques bâtons de cannelle. Portez l'eau à ébullition et éteignez le feu. Faites ensuite fondre ¾ de tasse de sucre fin par tasse d'eau portée à ébullition. Laissez infuser la cannelle de 3 à 4 heures.

PERRIER SUBLIME



Ingrédients

11 oz	Perrier
Un des ingrédients suivants :	
	Gingembre (illustré)
	Concombre
	Citron
	Framboises
	Melon
	Menthe
	Lavande

Méthode

Avec sa teneur minérale naturelle et ses bulles parfaitement équilibrées, Perrier peut mettre en valeur la saveur des fruits, des légumes et des fines herbes.

Vous n'avez qu'à verser du Perrier froid sur du citron en tranches, des framboises, du melon, de la menthe ou de la lavande, ou encore sur un autre aliment que vous dictera votre imagination, pour obtenir une sublime combinaison de saveurs.

Nettoyez (au besoin) les fruits, les légumes ou les herbes avant de les déposer dans un grand verre. Remplissez le verre de Perrier froid et dégustez.

www.perrier.com

www.societeperrier.com

www.facebook.com/societeperriercanada

[@SPerrier_CA](https://www.facebook.com/societeperriercanada) #PerrierxWarhol