

bruits de casseroles / les vins, les eaux...



Rosé en bleu

Le château du Rouët, en Provence, s'amuse à casser les codes. Son rosé, côtes-de-provence, développé à la marque Rouët, s'affiche dans une bouteille bleue. Baptisé « Out of the Blue », il est fruité et élégant. Côtes-de-provence rosé, 7 €. Château du Rouët, Le Muy (Var). Tél. : 0494992110.

Bio charmeur

Vincent Willenbacher, jeune vigneron de la Côte roannaise en conversion bio, a l'art des jolies étiquettes, comme celle qu'il a créée pour sa Cuvée du Bois Charmeur. Chacune fredonne la mélodie des fruits rouges et égaie le palais de sa rondeur exquise. À déguster frappé à l'apéro sur une assiette de charcuterie. 4,50 €. Tél. : 0477659338.



LC-Cocktail master

Amusez-vous à imiter les barmans des grands palaces. Avec LC-Cocktailmaster, réalisez des cocktails surprenants et épatez vos invités en jouant avec la densité des liquides. LC-Cocktailmaster et son livre de recettes "Lignes & Couleurs" à partir de 58 €. En vente sur www.lc-cocktailmaster.com



Recette de l'irish coffee
Fouettez 4 cl de crème fraîche liquide dans un récipient. Mélangez 2 cl de sirop de canne avec 4 cl d'irish whisky. Chauffez le mélange. Versez le mélange dans un verre. À l'aide du LC-Cocktailmaster, versez 6 cl de café chaud et terminez par la crème fouettée.

Buvez des vitamines

Les eaux vitaminées viennent désaltérer la France après treize ans de succès aux États-Unis. Lancés en 1996 par le New-Yorkais Darius Bikoff, ces mélanges de fruits rouges, de pomme, de citron ou d'agrumes, enrichis en vitamine B ou C et en minéraux (zinc, potassium), envahissent les étagères de près de 250 points de vente parisiens. Elles existent en six variétés : Power-C, Essential, Ignite, Multi V, Restore et D-fence. 2,90 €. Distribuées par Coca-Cola à Paris (uniquement) dans les Daily Monop', chez Kayser, Colette et Cojean, et en province dans quelques mois. www.vitaminwater.fr



Kro bon !

« Kro » pour les intimes, la Kronenbourg est consommée par un amateur de bière sur cinq. Tous les consommateurs réunis ont bu 3,5 millions d'hectolitres de Kro en 2008. Cela représente 350 tonnes de houblon, 50 000 tonnes de malts et 18 millions d'hectolitres d'eau utilisés pour élaborer leurs canettes et autres bouteilles. Et cela ne date pas d'hier, puisqu'en 1963 Kronenbourg lançait le premier « pack » de six bouteilles en verre non consignées.



Happy birthday, chère Suze !

Pour ses 120 ans, le célèbre apéritif à la gentiane jaune s'offre une bouteille collector en hommage à Gustave Eiffel. L'occasion pour les amateurs de (re)découvrir la Suze à travers des cocktails rafraîchissants tel le Fond de culotte (lit de glaçons, 1/3 de crème de cassis, 2/3 de Suze).