



Associer un cocktail à un aliment

Tipp von Joe Schofield



J'ai travaillé pendant des années comme chef barman pour le chef Ryan Clift, ambassadeur culinaire mondial pour V-ZUG. Son restaurant de Singapour, le Tippling Club, s'est rendu célèbre en associant des cocktails avec ses menus de dégustation. Selon nous, ces associations doivent toujours être harmonieuses, le cocktail créant un profil de saveur parfaitement adapté au plat qu'il accompagne. Nous avons constaté que les ingrédients à faible TAV (titre alcoométrique volumique) et offrant une touche d'acidité fonctionnaient le mieux, en particulier avec les desserts et les entrées. La boisson ne doit jamais prendre le dessus sur le plat, et inversement. Il faut penser la boisson comme un supplément de saveur apportée au plat.