



## Quelques cocktails au Pimento

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX  
POUR LA SANTE,  
A CONSOMMER AVEC MODERATION**

### Mocktails

#### L'Hawaiian Divorce

*Jérémy Morichon (Paris, France)*

Dans un verre tulipe :

- 2 glaçons
- 2 quartiers de pomelos pelés
- 1 petit bouquet de menthe tête de fleur froissé
- Couvrir de Pimento

#### Grodimento

*Charles Flamminio (Italie)*

Sur glace :

- 1,5cl de jus d'orange
  - 1 bouteille de Grodino
  - Toper au Pimento
- Rajouter et garnir avec une tranche d'orange

#### Altitude 5 (cocktail chaud)

*Swan Metge (Barista, France)*

Sur un réchaud, dans une théière avec filtre, verser :

- 14cl de jus de raisin
- 6cl de Pimento
- 8cl de jus d'orange
- 16 cl de café soit 4 expressos

Chauffer la solution. Piler 5 baies de cardamome, 1,5 étoile de Badiane, 1 bâtonnet de cannelle, et 1gr de poivre de Sichuan et les mettre dans le filtre. Rajouter également 1 clou de girofle.

Laisser en décoction quelques minutes. La boisson est prête.

Verser dans un verre à double parois ou un contenant en porcelaine. En laissant retomber la température, les épices sont de plus en plus prononcées.

#### Oh mon dieu!

*David, Feijoa bar, Amsterdam (Hollande)*

Dans un verre highball rempli de glace pilée

Au shaker:

- 70ml de jus de poire
- 30ml de jus de citron vert
- 7-8 feuilles de menthe
- 15 ml de sirop de feuilles de pandan & de piment rawit

Passer 2 fois, verser dans le verre. Rajouter de la glace et toper au Pimento

#### Time 4 Pimento

*Tom Surma, Familien, Göteborg (Suède)*

Dans un verre de type Highball :

- 4cl de jus d'orange sanguine
  - 2cl de jus de citron
  - 2cl de sirop de vanille
  - Une branche d'aneth fraîche
- Shaker avec de la glace puis rajouter de la nouvelle glace
- Toper au Pimento

#### Green Globe-Trotter (14cl)

*Clément Basset, Purple Bar (Paris)*

- Jus de pomme
- Jus de gingembre
- Menthe fraîche
- Concombre
- Sirop de salade maison
- Toper au Pimento

#### Virgin Pimento Mojito

*François Fayard (Huitième Monde)*

- 6 feuilles de menthe fraîche
- ½ citron vert écrasé
- Remplir de glace pilée
- Ajouter 15cl de jus de pomme
- Toper au Pimento

#### Raspberry Pimento

*Marie Corbasson (Terres de Cocktails)*

Dans un verre :

- ½ citron vert coupé en 6
- 1 cuillère à café de sucre brun
- 10 framboises fraîches (ou en purée)
- Ecraser au pilon (build), puis remplir la moitié du verre de glace pilée
- Rajouter 5cl de Pimento puis finir à la glace pilée

#### Hot basil red fruits

*François Fayard (Huitième Monde)*

Au blender

- une pelle de glace
- 5 fraises
- 10 framboises
- 2 feuilles de basilic
- Mixer. Verser dans un verre et ajouter 2 cl de Pimento

#### Pimentada

*Matthieu (Auberge des Seguins, Buoux)*

Dans un grand verre dont les bords sont salés :

- Remplir de glaçons
  - 2cl Sirop de citron
  - 25cl de Pimento
- Garnir avec une feuille de menthe

#### X-Perience (33cl)

*Cyril Bluze (F2X Radio)*

- 2cl de sirop de cassis
- 10cl de jus d'abricot

## PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59  
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM  
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



- 11cl de Pimento
- 10cl de jus de raisin rouge

#### **Sorbettimento**

*Peter Kotynkowiecz, Alte Post Leoben (Autriche)*

- 1 boule de glace (sorbet) gingembre ou citron vert ou litchi ou mangue...
- 5cl Pimento
- 1cl de sirop de pamplemousse rose Monin (ou citron ou basilic...)

#### **Spicy Mango**

*Peter Kotynkowiecz, Alte Post Leoben (Autriche)*

- 10cl Caraibos mangue
- 10cl Pimento
- 12cl d'eau gazeuse

#### **Pink Hot Pants**

*Peter Kotynkowiecz, Alte Post Leoben (Autriche)*

- 12,5cl Pimento sur glace
- 12,5cl d'eau gazeuse
- 1cl de sirop de pamplemousse rose Monin
- Un trait de Caraibos pamplemousse rose

#### **Frühjahrskick**

*Peter Kotynkowiecz, Alte Post Leoben (Autriche)*

- Jus de carotte + jus de pomme gazeux (Apfelsaft) & Pimento
- ou Jus de betterave rouge + jus de pomme gazeux (Apfelsaft) & Pimento

## **Cocktails**

### **Avec du Rhum**

#### **The Night Murcher**

*Leonidas Kyriakoulis, Sober Bar (Athènes)*

- 20ml de Pampero Blanco,
- 20ml de Pampero Especial,
- 20ml de Captain Morgan,
- 5ml de Chartreuse,
- 30ml de jus de citron
- 30ml de sirop de gingembre
- 30ml de sirop de sucre
- Toper au Pimento

#### **Pimento Mule**

*Ian Burell, Global Rum Ambassador (London, UK)*

Dans un verre de type Highball :

- 5cl de Pusser's spiced rum
- Remplir de glace
- 10cl Pimento
- Une rondelle de citron vert
- 1 dash de bitter Angostura

#### **Rhum Fashioned**

*Guillaume Colin du Little Havana (Lille, France)*

Direct au verre :

- 2 dash de bitter Angostura
- 4cl Pimento
- 1 cc cassonade
- Écraser le tout. Rajouter :
- de la glace (cubes)
- 6cl rhum Zacapa 23 ans
- du zeste d'orange

#### **Pimento Storm**

*Helena Tiare Olsen, Mountain of Crushed Ice (Stockholm)*

Dans un rocks glass :

- 6 cl de rhum jamaïcain ambré
- 1.5 cl de jus de citron vert frais
- Shaker, verser sur glace craquée, et toper au Pimento. Garnir avec une tranche de citron vert

#### **Volcano Spice**

*Olivier Roméo (France)*

- 5cl de rhum Black Kraken
- 1/2 Combava coupé en 2 et pressé
- Rapper un peu de zeste du combava,
- 3 gouttes d'Angostura à l'orange
- 2 cuillères à café de sucre de canne
- Shaker le tout avec de la glace pilée et arrosez de Pimento.

#### **Red Hot Chili Pepper**

*Jeremy Kent et Anthony Nasti du Saloon Bar (Val Thorens)*

Direct dans un verre de type tumbler on the rocks :

- 1cl de sirop de grenadine
- 6cl Havana Club Anejo Especial
- 3 quartiers de citron vert pressés
- Toper au Pimento

#### **Red lights spells danger**

*Samia, de la Chair de Poule (Paris)*

Dans un verre de type Highball

- 3 fraises et ½ citron vert écrasé en purée
- Taper et rajouter 5 feuilles de menthe
- Une larme de sirop de fraise
- 3 blocs de glace
- 4cl de rhum blanc
- Finir au Pimento

#### **Ti' Pimento punch**

*François Fayard (Huitième Monde)*

Direct au verre sur glace pilée

- 5cl de rhum agricole
- 5cl de jus de citron vert
- 1cl de sirop de caramel
- 2cl de Pimento

#### **Kicking Mule**

*Ben Mattinson, du Scotty's (Tignes)*

Direct dans un verre de type tumbler on the rocks :

- 5cl Havana Club
- 5cl Spiced Rum

## **PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



- une tranche de citron vert pressée
- Toper au Pimento

### Hot Mojito Pimento

Dans un verre de type tumbler, piler (sans broyer) :

- 7 feuilles de menthe
- 1 trait de sirop de canne
- 2 cuillères à café de cassonade
- le jus d'½ citron vert + - le citron coupé en quartiers.

Glace pilée jusqu'à rabord. Ajouter :

- 6cl de rhum cubain
- une goutte d'Angustura
- Toper au Pimento et bien mélanger.

### Spicy & Stormy

*Antoine Honein, du Black Bear (Les Gets)*

Direct dans un verre de type tumbler on the rocks :

- 1/3 spiced rum
- 2/3 Pimento
- 2 gouttes d'Angustura
- une tranche de citron vert pressée

### Zephyr

*Ben Jacobs, La Taïga (La Tania)*

Dans un verre de type Highball :

- 3cl de Southern Comfort,
- 3cl de Gin
- 3cl de rhum blanc (Bacardi)
- Un quartier de citron vert pressé
- Glace pilée
- Shaker, verser et toper au Pimento

### Hot Pimento Swizzle

*Helena Tiare Olsen, Mountain of Crushed Ice (Stockholm)*

- 2.5 cl de jus d'ananas
- 2.5 cl de jus de citron vert frais
- 1 cuiller de bar de falernum (ou sirop d'orgeat)
- 2.5 cl de rhum jamaïcain ambré
- 2.5 cl de Chartreuse verte
- Remplissez de glace pilée et toper au Pimento.
- Garnir avec un bouquet de menthe fraîche

### Spicy Spollati

*Stravros Titakis, Spollati Bar (Agias Eirinis Square, Athènes)*

Dans un verre double old fashion

- 30ml de rhum agé (Angostura 5)
- 30ml de spiced rum (Sailor Jerry)
- 25ml de jus de citron vert
- 1 cuillère à café de confiture de myrtille
- 1 cuillère de gingembre frais
- Shaker et passer les ingrédients. Les verser dans le verre rempli de glace pilée
- Toper au Pimento et décorer avec de la menthe

### Cinnamon Odyssey

*Bartesera, Athènes*

- 60ml de rhum Havana Réserve 5
- 25ml de jus de citron vert
- 20ml de sirop de sucre (simple syrup)
- 2 cuillers à café de thé pomme cannelle
- Shaker et passer les ingrédients. Toper au Pimento.
- Décorer avec un bâton de cannelle et une écorce de citron vert

### Caribbean Punch

*Cupa Cupa Tiki Bar (Abelokipi, Athènes)*

- 40ml de rhum âgé
- 10ml de Cachaça
- 20ml de jus de citron vert
- 20ml de sirop de miel
- 10ml de Falernum
- Une larme d'Angostura Bitters
- Shaker et passer les ingrédients.
- Toper au Pimento
- Décorer avec une écorce d'orange et une rondelle de citron vert

### Le Perfecto

*Flavie Chêne-Dubois, Longchamps Palace (Marseille)*

Dans un verre de type Tumbler

- 5 dés de citron verts
- 2 cc cassonade
- 2cl de sirop de sucre de canne
- 4cl de Sailor Jerry
- 1 trait d'Angostura Bitter
- Remplir de glace. Shaker et toper au Pimento

### Avec de la Vodka

#### Spicy Moskwito

*William Olivieri, Le Meurice (Paris)*

Dans un verre de 25cl :

- Sirop de sucre
- Sucre de canne en poudre
- Jus de citron vert
- Un trait de vinaigre de gingembre
- 5cl de vodka Belvedere
- Menthe fraîche
- 3 gouttes d'Angostura
- Quelques copeaux de gingembre frais
- Glace pilée
- Toper au Pimento (12,5cl, soit la moitié de la bouteille)

#### Pepperoncino Mule (12cl)

*Clément Basset, Purple Bar (Paris)*

- Vodka Ketel One
- Jus de fraise
- Citron vert
- Pimento

#### Diablo 2

*Guillaume Colin du Little Havana (Lille, France)*

Direct au verre :

## PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



- 1,5cl de citron vert
  - 2cl de liqueur Muroise ou baies rouges Giffard premium
  - 6cl de vodka Grey Goose
- Remuer le tout à la cuiller. Rajouter :
- de la glace (cubes)
  - Topper au Pimento

#### **Pepper Island**

*Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)*

- 2cl vodka
- 2cl gin
- 1cl Cointreau
- 4cl Pulco
- Un doigt de crème de framboise
- Allonger au Pimento

#### **Hot Mule**

Direct dans un verre de type lowball on the rocks :

- 4cl Vodka
- 6cl Pimento
- 2cl de jus de citron vert

#### **The Green Mule**

*Francesco Lafranconi*

Dans un verre Collins rempli de glace

- Verser 22,5 ml de Chartreuse Verte
- 37,5 ml de vodka Vertical
- 120 ml de Pimento
- un quartier de citron vert pressé
- Ajouter 2 rondelles de concombre, 1 brin d'aneth frais. - Mélanger à la cuillère de bar

#### **Hot Pimento raspberry**

*François Fayard (Huitième Monde)*

Direct au verre sur glace pilée

- ½ citron vert écrasé
- 4cl de Vodka
- 10 framboises
- Topper au Pimento

#### **Spicy Lady**

*Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)*

Dans un verre de type tumbler :

- un trait de grenadine
- 2cl de vodka
- 2cl de Manzana
- Allonger au Pimento

#### **Alpen Mojito**

*Julien, Le Downtown (Méribel Mottaret)*

Dans un verre à Mojito :

- ½ citron vert
- 2 cuiller à café de sucre de canne en poudre
- 4cl de Genepi
- 2cl de vodka
- Glace pilée
- Topper au Pimento

#### **Bloody ginger**

*Mayeul, le Flemming's (Lyon)*

- 6cl de vodka
- Sucre cassonade
- 1/2 citron vert pilé
- Remplir de glace pilée
- Topper 50% Pimento/ 50% jus de fraise

#### **Hot Bise**

*Mika, Brasserie du Centre (Le Lavandou)*

- Piler 2 feuilles de basilic bien frais dans un verre
- Rajouter les glaçons
- Verser 6cl de vodka Zubrowska
- Verser 10cl de jus de fraise
- Topper au Pimento (4cl)

#### **Pepperpear**

*George Antonoglou, The Grotto (Athènes)*

Dans un verre de type highball

- 35ml de liqueur de poire Xante
- 35ml de vodka
- 20ml de jus de citron jaune
- 2 cuillères à café de sucre

Méthode : Shaker avec de la glace et passer les ingrédients. Garnir avec des tranches de poires et toper au Pimento

#### **Pimento Salty Dog**

*Giannis Petris, Pere Ubu (Glyfada, Athènes)*

Dans un verre de type highball

- 50ml de vodka
- 20ml de jus de citron vert
- 60ml de jus de pamplemousse

Shaker et passer les ingrédients. Verser dans un verre plein de glace.

- Topper au Pimento (60ml) et saler les bords du verre.
- Décorer avec des ranches de pamplemousse.

#### **Cosmopelephant**

*Elodie, Eléphant & Castle (Lyon)*

Dans un verre de type highball

- 4cl de vodka Grey Goose
- 2cl de Cointreau
- 2cl de jus de citron vert
- 5cl de jus de cranberry
- Verser. Remplir de glace pilée, et toper au Pimento

#### **Honey & Ginger**

*Dimitris Gouzios, Mosaiko Bar (Glyfada - Athènes)*

Dans un verre

- Vodka
- Gingembre frais
- Sirop de miel
- Citron vert + Feuilles de menthe
- Topper au Pimento

## **PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



## Avec de la Téquila

### **Smoked Mexican Mule cocktail**

*Dimitra Chioti (Athens, Greece)*

- 40ml de tequila Reposado
  - 10ml de jus de citron vert
  - 10ml d'agave
  - 10ml de Barrel Smoked Maple
- Remuer et couvrir au Pimento

### **Ginger Paloma cocktail**

*Dimitra Chioti (Athens, Greece)*

- 40ml de tequila Blanco
  - 40ml de jus de pomelos frais
  - 10ml de jus de citron vert
  - 10ml d'agave
  - 2 traits de Scrappy's Orange Seville Bitters
- Remuer et couvrir au Pimento

### **Mexican chiliberry**

*Nicola Monier, Ayers Rock (Lyon)*

Dans un verre hurricane

- 4cl tequila
  - 2cl triple sec / Cointreau
  - 2cl jus de citron
  - 1cl sirop de sucre
  - 3cl purée de framboise
- Topper au Pimento

### **El Diablo**

*Lucas, Le Cube (Les Ménuires, Savoie)*

Direct au verre sur glace pilée

- Un trait de crème de cassis
  - 4cl Téquila (blanche)
  - 3cl de jus de citron vert
- Topper au Pimento

### **PimentoBoz**

*Stéphane Bozzonetti*

Direct au verre sur glace pilée

- 4cl Téquila
- 2cl de Pisang Ambon Original
- une tranche de citron vert pressée + 3cl de Pimento

### **Mayahuel on Fire**

*Helena Tiare Olsen, Mountain of Crushed Ice (Stockholm)*

Dans un rocks glass :

- 6 cl de Tequila Reposado
- 1 cuiller de bar de bonne liqueur de café
- 2 cl de jus d'ananas
- Topper au Pimento
- Shaker et verser sur glace et garnissez avec une feuille d'ananas et une cerise

### **Dirty Sanchez Pimento**

*Ben Mattinson, du Scotty's (Tignes)*

Direct dans un verre de type lowball, sur glace :

- 4cl Téquila
- 4cl Crème de mûre ou cassis
- Topper au Pimento

### **Hot Manoah**

*Alessio Antonucci, Manoa Beach (St. Tropez)*

Dans un verre de type tumbler :

- Broyer 4 feuilles de basilic Thaï et 2 quart d'orange
- Ajouter de la glace pilée
- 1 larme de sirop de canne
- 3cl de téquila
- Remuer
- Allonger au Pimento

### **Le Tikimento**

*Guillaume, Par Saint Georges (Lyon)*

- 4cl de téquila ambrée
- 12cl de Pimento
- Rajouter un Piment

### **Le gringo**

*Fred, le Citron (Lyon)*

- 4cl de téquila
- 7cl de Pimento
- 7cl de jus de banane
- 4 cm de banane
- Remplir de glace pilée

### **Le baisox**

*Suzanne, le Flemming's (Lyon)*

- 4 cl de téquila ambrée
- 2 cl de Cointreau
- 50% citron vert sucré, 50% Pimento

### **The Ship**

*Mickaël Gérardin, The Ship (Saint-Laurent du Var)*

- 1,5cl de sirop de caramel vanillé
- 4cl de Pimento
- 4cl de Tequila blanche
- Verser sur glace pilée

### **Mini Mo**

*Pavlos Skordilis, Mosaiko Bar (Glyfada - Athens)*

Dans un verre :

- Tequila Golden (Don Julio)
  - Morceaux d'ananas
  - Purée de fruits de la passion
  - Sirop d'Agave
  - Jus de citron vert
- Topper au Pimento

### **Chilly Pim Don**

*Spiros Anagnostou, 7 Jokers Bar (Syntagma, Athens)*

Dans un verre de type highball :

- 20ml de téquila Don Julio reposado
- 20ml de téquila Don Julio Blanco
- 20ml de liqueur de gingembre
- 10 ml de sirop de piment

## **PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046





- 20ml de sirop de miel
- 20ml de jus de citron vert pressé
- 4 feuilles de basilic
- 2 traits de Peychaud's bitters

Remuer tous les ingrédients, les passer, et les verser dans le verre rempli de glace pilée

- Toper au Pimento

Décorer avec une feuille de basilic, un petit piment et un sucre au gingembre

#### **Pineapple Dark**

*Stelios Papadopoulos, Amigos (Glyfada, Athènes)*

- 50ml de Jose Cuervo Tradicional
- 20ml de jus de citron vert
- 20ml de sirop de sucre
- 20ml de Liqueur de Falernum
- 30ml de purée d'ananas

Shaker et passer les ingrédients.

- Toper au Pimento

Décorer avec un morceau d'ananas caramélisé

#### **Avec du Gin**

##### **Jean Genie cocktail**

*Dimitra Chioti (Athens, Greece)*

- 40ml de Gin
- 10ml de Mastiha Spirit
- 25ml de sirop de mandarine
- 5ml de jus de citron
- 2 traits de Bob's Bitters Orange & Mandarine

Remuer et allonger au Pimento

##### **Tom Collins**

*Mark Veldhuis, Café des Arts (Gand, Belgique)*

Direct dans un Highball :

- 5cl de gin Bombay Sapphire
- 3cl de jus de citron vert frais
- 2 cl de sirop de sucre de canne

Remplir de glace. Remuer, et toper au Pimento.  
Décorer avec 2 rondelles de citron vert.

##### **Spicy Saffron Label**

*Pierre-Etienne Pauck (Nuits-Saint-Georges, France)*

On the rocks, direct au verre :

- 5cl de Saffron Gin Gabriel Boudier (Dijon)
- 12,5cl de Pimento (1/2 bouteille)
- 1 trait d'Angostura Bitter

- Ajouter la pulpe d'un demi fruit de la passion

##### **Diablo 1**

*Guillaume Colin du Little Havana (Lille, France)*

Direct au verre :

- 1,5cl de citron vert
- 2cl de liqueur d'abricot Giffard premium
- 6cl de gin Bombay ou Hendrick's

Remuer le tout à la cuiller. Rajouter :

- de la glace (cubes)
- Toper au Pimento

##### **Mojito framboise**

*Marseille Intercontinental*

- G'vine Nouaison
- Chambord
- Framboises fraîches
- Jus de citron
- Menthe fraîche
- Toper au Pimento

##### **Incandescence**

*Marseille Intercontinental*

- G'vine Floraison
- Liqueur Esprit de June
- Jus de citron
- Liqueur de pêche
- Cranberry
- Toper au Pimento

##### **Italian Mule**

*Samuele Ambrosi, Italie*

Direct au verre dans un tumbler, un collins ou un mug classique

- 6cl de gin Robymarton
- 1,5cl de jus de citron vert frais
- 12,5 de Pimento

Décorer avec une tranche de citron et de la menthe

##### **Red Eclipse**

*Guy, de l'Eclipe (Val Thorens)*

Sur glace pilée : 1/3 Martini Rouge - 1/3 Gin - 1/3 Pimento

##### **Gin Gin Mule:**

*Jeroen Van Hecke, l'apereau (Blankenberge, Belgique)*

- 5 cl Gin Bombay Sapphire
- Laisser infuser de la menthe et un petit morceau de gingembre
- 1 cl jus de citron
- 0,5 cl de sirop de sucre Monin
- 10 cl Pimento

##### **Pepper Island**

*Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)*

- 2cl vodka
- 2cl gin
- 1cl Cointreau
- 4cl Pulco
- Un doigt de crème de framboise
- Allonger au Pimento

##### **Le Schrek**

*Guy, l'Eclipse (Val Thorens)*

Au Shaker :

- Un trait de sirop de pamplemousse
- Un trait de sirop de sucre de canne
- Un quartier de citron vert pressé
- 2/3 Gin, 1/3 Pimento

## **PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



- Quelques glaçons. Shaker.

### **Zephyr**

*Ben Jacobs, La Taïga (La Tania)*

Dans un verre de type Highball :

- 3cl de Southern Comfort,
- 3cl de Gin
- 3cl de rhum blanc (Bacardi)
- Un quartier de citron vert pressé
- Glace pilée
- Shaker, verser et toper au Pimento

### **G-mento**

*Takis Kagialis - Braziliانا Bar (Petralona / Athènes)*

Mettre dans un verre :

- 50ml de gin
  - 25ml de sirop d'Agave
  - 25ml de jus de citron vert
  - 4 feuilles de menthe
- Shaker et passer les ingrédients. Les verser dans le verre rempli de glace.
- Toper au Pimento et décorer avec de la menthe

### **Givine**

*George Antonoglou (Athens)*

Mettre dans un verre :

- 50ml de gin
  - 25ml d'Apricot Brandy
  - 25ml de jus de citron vert
  - 2 gouttes de Celery Bitters
- Toper au Pimento

### **Spicy Peaches**

*George Antonoglou, The Grotto Bar (Nea Smirni - Athens)*

- 50ml de Gin
- 20ml de Crème des Pêches (Gabriel Boudier Dijon)
- 30 ml de jus de citron
- 15ml de sirop de sucre

Remuez, servir dans un grand ballon et toper au Pimento. Garnir avec 6 feuillets de menthe fraîche.

## Avec du Whisky

### **Spicy Black Mountain**

*Emmanuel Brandelet (Montpellier)*

Remplir un grand verre de glaçons, puis à l'aide d'une cuillère, les faire tourner pendant quelques secondes afin de le rafraîchir. Verser ensuite les différents ingrédients de la façon suivante :

- 5 cl de Whisky Black Mountain 2 ans
- 3 gouttes de Peychaud's Aromatic Bitter
- 10 cl de Pimento

Presser un quartier de citron vert puis le déposer dans le verre. Remuer délicatement à l'aide d'une cuillère. En décoration, glisser dans le verre une tête de menthe fraîche après l'avoir frappé dans la main pour en libérer les arômes.

### **Orange Sky**

*Arthur, Hôtel Amour (Paris)*

Direct au verre :

- Ecraser des morceaux d'orange avec de la cassonade
- Ajouter quelques feuilles de menthe et écraser délicatement le tout
- Ajouter des glaçons
- 4cl de whisky
- Allonger au Pimento

### **Bee Jam**

*Natalia Papathanasiou (Loukoumi Monastiraki, Athènes)*

Dans un verre de type tumbler :

- 60ml de Jameson
- 15ml de liqueur de pomme verte
- 15ml de sirop de miel avec citron vert et cannelle
- 1 quart de citron vert pressé

Remuer les ingrédients avec de la glace pilée, toper au Pimento et décorer avec une feuille de trèfle

### **Jack is getting hot**

*Konstantinos Mamoukaris (Athens)*

Mettre dans un verre :

- 50ml de Jack Daniels
  - 10ml de liqueur de Luxardo Maraschino
  - 25ml de sirop de coco
  - 15ml de jus de citron vert
- Toper au Pimento

### **Zephyr**

*Ben Jacobs, La Taïga (La Tania)*

Dans un verre de type Highball :

- 3cl de Southern Comfort,
- 3cl de Gin
- 3cl de rhum blanc (Bacardi)
- Un quartier de citron vert pressé
- Glace pilée
- Shaker, verser et toper au Pimento

## Avec de la Chartreuse

### **Le French Bomb**

*Julien Carron, Boulebar, Göteborg (Suède)*

A construire comme un « Bomb » avec de la Chartreuse verte et du Pimento.

### **Yellow Ginger**

*Sylvain Mérot (Chartreuse Paris)*

Dans un verre tube rempli de glace

- 4 cl de Chartreuse jaune
- un quartier de citron vert pressé
- Finir au Pimento (10 à 15cl) et mélanger

### **The Green Mule**

*Francesco Lafranchi (SWS Nevada)*

Dans un verre Collins rempli de glace

## **PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



- Verser 22,5 ml de Chartreuse Verte
- 37,5 ml de vodka Vertical
- 120 ml de Pimento
- un quartier de citron vert pressé
- Ajouter 2 rondelles de concombre, 1 brin d'aneth frais. - Mélanger à la cuillère de bar

### Hot Pimento Swizzle

*Helena Tiare Olsen, Mountain of Crushed Ice (Stockholm)*

- 2.5 cl de jus d'ananas
- 2.5 cl de jus de citron vert frais
- 1 cuiller de bar de falernum (ou sirop d'orgeat)
- 2.5 cl de rhum jamaïcain ambré
- 2.5 cl de Chartreuse verte
- Remplissez de glace pilée et toper au Pimento. Garnir avec un bouquet de menthe fraîche

### Le départ

*Yash Gobin, Seasens Bar, Hotel Five (Cannes)*

- 2,5cl de Chartreuse verte
  - 2,5cl de Pernod
  - Jus d'un d'1 demi citron vert
  - 4 gouttes d'Aromatic Bitters
- Toper au Pimento

### Monks In Tropics

*Paul-Eric Froissard, Sipeasy (Paris)*

Dans un shaker rempli aux 2/3 de glaçons, versez :

- 4 cl de Chartreuse Verte
  - 8 cl de jus d'Ananas
  - 2 cl de jus de citron vert
  - 1 trait d'Angostura Bitter (quelques gouttes)
- Shakez vigoureusement une dizaine de secondes, puis versez le mélange dans un grand verre (highball/tumbler) dans lequel vous aurez préalablement mis 5-6 nouveaux glaçons.
- Ajoutez alors 4 à 6 cl de Pimento (en fonction de votre goût). Remuez délicatement, ajoutez 2 pailles, et servez aussitôt

## Avec de la Cachaça

### Queen Of Bahia Pimento

*Emmanuel Brandelet, Lucille Querron, Mathias Gibert, Connexion Live (Toulouse)*

Dans un verre ballon martini

- ½ citron vert
  - Cassonade
  - 4 cl Cachaça Ypioca Paille
  - 2 cl de liqueur de fraise
  - 6 feuilles de menthe
  - 1,5 cl de Mixer fraise
- Shaker puis mélanger doucement à la cuillère
- 2 cl de soda citron
- Toper au Pimento
- Décoration : une tête de menthe

### Caipirinha Concombre Pimento :

*Emmanuel Brandelet, Lucille Querron, Mathias Gibert, Connexion Live (Toulouse)*

Dans un verre tulipe :

- ½ citron vert
- Cassonade
- 2 cl de sucre de canne
- 4 cl Cachaça Ypioca Paille
- Une lamelle de concombre

Shaker puis verser.

Déposer la lamelle de concombre, ajouter la glace pillée, toper au Pimento (3-4 cl) et mélanger à la cuillère

Décoration : une rondelle de concombre

### Favela Chic

*Drunk Sinatra bar (Athènes, Grèce)*

- 50ml de cachaça Leblon
  - 20ml de nectar de fraise
  - 20ml de jus de citron jaune
  - Bitters menthe et Angostura
  - Remuer et filtrer 2 fois
- Dans un mug à Mule, avec de la glace pilée
- Toper au Pimento

## Avec de l'Armagnac

### Gascon' Mule

*Paul-Eric Froissard, Sipeasy (Paris)*

Dans un grand verre de type highball rempli de glaçons, verser

- 4cl d'Armagnac Castarède VS
  - 1cl de jus de citron vert pressé
  - 1cl de sirop de sucre de canne
  - Quelques gouttes d'Angostura
- Bien remuer et compléter de :
- 4cl de Pimento

Remuer de nouveau et servir avec une paille.

### Le Piémont

*Arthur, Hôtel Amour (Paris)*

Dans le shaker :

- Glaçons
  - 4cl Armagnac
  - 1,5cl de jus de citron vert
  - 2cl de sucre de canne liquide
  - 1cl de cordial ginger
  - Quelques gouttes d'Angostura
- Shaker puis filtrer le tout avec une passoire. Servir dans un verre à Caipirinha. Allonger au Pimento et décorer avec une feuille de menthe.

## Avec du Cognac

### Papounet

*Yves Esposito, La Closerie des Lilas (Paris)*

Dans un shaker, piler 2 dés de citron vert avec 4 feuilles de basilic et verser les ingrédients suivants :

- 1cl de fruit Monin Yuzu
- 1cl de liqueur Saint Germain

## PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046





- 5cl de Cognac Frapin V.S.O.P  
Shaker, verser dans un tumbler rempli de glaçons,  
puis allonger de 5cl de Pimento

#### **Coup d'fouet**

*Etienne Descoings (Paris, Nice)*

Dans un grand verre de type highball rempli de glaçons, verser et à la fin, remuer :

- 4cl de Cognac VSOP
- 2cl de jus de citron vert pressé
- 6cl de Pimento

### Avec du Calvados

#### **Le Gingembre**

*Julien Carron, Boulebar, Göteborg (Suède)*

A construire (en build up) dans un Old Fashioned

- 5 cl de Calvados
- 2cl de jus de citron vert
- 10cl de Pimento
- 10 à 15 feuilles de menthe fraîche
- 1 dash d'Angostura
- 1 rondelle de citron vert

Mettre beaucoup de glace et bien mélanger avec une barspoon.

Compléter avec un peu plus de glace et décorer avec un brin de menthe et une roue de citron vert

#### **Normandie Storm (16cl)**

*Clément Basset, Purple Bar (Paris)*

- Calvados
- Sirop de noix caramélisé Maison
- Jus de pomme trouble
- Citron jaune
- Pimento
- Bitter Elemakule Tiki

#### **Le Bulldozer (Shooter)**

*Arnaud et Frédérique Durandin, de Mojita & Bob (Paris)*

Dans un shooter :

- 2cl Calvados
- 3cl Pimento glacé

### Avec du Cidre

#### **Pimentino**

*Peter Kotynkowiecz, Alte Post Leoben (Autriche)*

- 12,5 cl Cidre
- 12,5 cl Pimento
- 4 cl Amaretto
- 1 cl sirop d'orgeat Monin

#### **Schoafa pomme**

*Peter Kotynkowiecz, Alte Post Leoben (Autriche)*

- 12 cl Cidre Bio Brut Val de Rance
- 5 cl Pimento
- 1 cl sirop pamplemousse rose Monin
- Un trait d'eau gazeuse

### Avec du Jägermeister

#### **Le Timonier**

*Paul-Eric Froissard, Sipeasy (Paris)*

Dans un grand verre rempli de glaçons avec une rondelle de citron vert, verser et à la fin remuer :

- 3cl de Jägermeister
- 3cl de Jus de Baobab Matahi
- 3cl de Pimento

### Avec du Mezcal

#### **Red Ginger**

*Cartel Ocho (Paris)*

Dans un verre tumbler (avec une paille) :

Dans un shaker, piler ½ citron vert coupé en dés.  
Remplir aux ¾ de glaçons.

Ajouter :

- 4cl de mezcal Joven Yuu Baal
  - 2cl de crème de cassis
- Shaker et toper au Pimento

### Avec du Cointreau

#### **Le 1849**

*Sébastien Buherne, Koh-I Nor (Val Thorens)*

Dans un verre à long drink :

- 4cl de Cointreau
- 2cl jus de citron jaune
- 1,5 cl d'Elderflower cordial
- 1 trait de blanc d'œuf
- 1 spray d'eau de fleur d'oranger
- Rajouter des glaçons
- Toper au Pimento

### Avec du Raki

#### **Roots 66**

*George Antonoglou, Pere Ubu (Glyfada – Athens)*

Mettre dans un verre :

- 50ml Roots Rakomelo (Raki + honey)
- 4 morceaux de citron vert
- 2 gouttes d'Angostura bitters
- 10ml de sirop d'orgeat

Toper au Pimento et verser pêle mêle dans une carafe. Ajouter de la glace pilée et garnir avec du pamplemousse rose

### Avec de la bière

#### **Hot Ginger Beer**

*Emmanuel Brandelet, Lucille Querron, Mathias Gibert, Connexion Live (Toulouse)*

Dans un verre à bière :

- 1,5cl de sirop de citron
- 1/3 de Pimento
- 2/3 de bière blonde

#### **Spicy Shandy**

Dans un verre à bière :

- Verser 10 à 15% de Pimento

## **PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



- Finir à la pression (bière blonde)

## Avec du café

### Altitude 5 (cocktail chaud)

*Swan Metge (Barista, France)*

Sur un réchaud, dans une théière avec filtre, verser :

- 14cl de jus de raisin
- 6cl de Pimento
- 8cl de jus d'orange
- 16 cl de café soit 4 expressos

Chauffer la solution. Piler 5 baies de cardamome, 1,5 étoile de Badiane, 1 bâtonnet de cannelle, et 1gr de poivre de Sichuan et les mettre dans le filtre. Rajouter également 1 clou de girofle.

Laisser en décoction quelques minutes. La boisson est prête.

Verser dans un verre à double parois ou un contenant en porcelaine. En laissant retomber la température, les épices sont de plus en plus prononcées.

### Pimento Cold Coffee Cocktail

*Konstantinos Mamoukaris (Athens)*

- Une dose d'expresso
  - 25ml de Kalhua (liqueur de café)
  - 25ml de sirop de coco
- Topper au Pimento

### Kaffee & Spicy ginger ale

*Peter Kotynkowiecz, Alte Post Leoben (Autriche)*

- 4 cl Pimento sur glace
  - 1 cl sirop Caramel Salé ou Falernum Monin
  - Un expresso
- Servir dans un verre

## Divers

### Martini Pimento

Dans un verre à champagne :

- 1/3 de Martini extra dry
- 2/3 de Pimento glacé
- 1 rondelle de gingembre frais

### Une Femme Libre

*Le Riviera (Sénégal)*

Dans une coupe :

- 4 cl de crème de fraise
- 50% Champagne, 50% Pimento

### Spicy Moscato

*Peter Kotynkowiecz, Alte Post Leoben (Autriche)*

- 10 cl Moscato d'Asti Palas, Michele Chiarlo
- 5 cl Pimento
- Un trait d'eau gazeuse

## Shooters

### Bomb (Shooter)

*Fred, le Citron (Lyon)*

- 50% Suze, 50% Pimento

### Silk and Spice (Shooter)

*Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)*

- 2cl Get 31
  - Pimento
  - Une pincée de cannelle moulue
- Frapper le shot (comme une Téquila Paf)

### Le Bulldozer (Shooter)

*Arnaud et Frédérique Durandin, de Mojita & Bob (Paris)*

Dans un shooter :

- 2cl Calvados
- 3cl Pimento glacé

### Hot Shot (Shooter)

*Nicola Monier, Ayers Rock (Lyon)*

- Sirop de fraise
- 50% JägerMaster, 50% Pimento

### La Bomba (Shooter)

*Fred, le Citron (Lyon)*

- 50% téquila, 50% Pimento

### Phénix (Shooter)

*Fred, le Citron (Lyon)*

- Sirop de mûre
- 50% téquila, 50% Pimento

### Digesto Pimento (Shooter)

Dans un shooter de 5cl :

- 2cl cognac
- 2 cl Pimento
- 1cl jus d'orange

### Storm the Castle (Shooter)

*Elodie, Eléphant & Castle (Lyon)*

- Dans un verre à shooter, verser du sirop de cranberry et remplir de vodka.
- Placer le shot dans un verre à moitié rempli de Pimento

### Submarine

*Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)*

Un shot de Calvados retourné dans un verre à bière de 50cl. Verser :

- 1/3 Pimento + 2/3 de bière blonde

### Hot Bomb

*Nicola Monier, Ayers Rock (Lyon)*

Façon Jägerbomb avec :

- JägerMaster
- Sirop de fraise et Pimento

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX

**PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



**POUR LA SANTE,  
A CONSOMMER AVEC MODERATION**

**Food**

**Pâte à beignet**

*Rosa Vanina (Palerme - Paris)*

- 150gr de farine
- 1 bouteille de Pimento
- ½ cuiller à café de Curcuma
- 1 cuiller à café de sel

Réunissez dans une terrine tous les ingrédients de la pâte. Mélangez, couvrez, et laissez reposer une heure. Pimento, mieux que la bière pour réussir une pâte à beignet bien aérée et naturellement relevée !

**Salade de thon mariné au Pimento et cresson**

*Rosa Vanina (Palerme - Paris)*

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de thon très frais
- 1 botte de cresson
- 4 c. à c. de pâte wasabi
- 4 c. à s. de sauce de soja
- 25 cl. de Pimento
- 8 tiges de ciboulette hachées
- 4 feuilles de shiso coupées dans la longueur en fines lamelles

Coupez le thon en dés de 2 cm. Répartissez les feuilles de cresson dans 4 assiettes.

Environ 10 min avant de servir, mélangez la pâte wasabi avec la sauce de soja et le Pimento, puis incorporez les dés de thon et les tiges de ciboulettes hachées. Mélangez bien et laissez mariner 10/15min. Egouttez et Répartissez dans les assiettes. Décorez avec des lamelles de shiso.

**Beignets de gambas au Pimento**

*Rosa Vanina (Palerme - Paris)*

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 16 gambas
- 125 gr de farine
- 125 cl de Pimento très froid
- 1 œuf
- une c. à c. de curcuma

Débarressez les gambas de leur carapace en gardant la partie finale de la queue.

Séparez le blanc du jaune d'œuf et montez le blanc en neige ferme

Mélangez la farine et le Pimento.

Ajoutez le jaune d'œuf, puis délicatement le blanc.

Trempez les gambas et faites frire jusqu'à dorure.

Servir avec une sauce aigre douce :

- 30 g ketchup
- 30 g vinaigre blanc
- 30 g sucre
- 2 c. à c. de sauce de soja
- 1 c. à c. de sauce Worchester

**Rôti de porc au Pimento**

*Rosa Vanina (Palerme - Paris)*

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- un filet de porc de 600 grammes
- un piment rouge frais

**Marinade:**

- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 bouteille de Pimento
- 1 cuillère de sauce de soja claire
- 1 cuillère de nuoc nam
- 1 cuillère de vinaigre de riz
- 1 cuillère d'huile de sésame
- 1 c. à c. de poudre 5 épices

Mélangez dans un bol tous les ingrédients de la marinade et étalez sur la viande de façon à la recouvrir. Couvrez et laissez au frigo toute la nuit.

- Préchauffer le four à 220 ° C, mettez la grille du four au dessus du lèche frite que vous remplissez d'eau bouillante.

- Retirez la viande de la marinade (que vous mettez de côté) et mettez-la sur la grille.

- Faites cuire la viande dans le four pendant 20 minutes et badigeonnez-la avec la marinade.

Mettez le four à 180°C et faites cuire 35 à 40 minutes, en badigeonnant le rôti de temps en temps avec la marinade jusqu'à ce qu'il soit tout doré et bien cuit.

Coupez les tranches de rôti et les disposer sur un lit de chou chinois en fines lamelles, décorez avec le piment frais.

**Granita au Pimento et citron vert**

*Rosa Vanina (Palerme - Paris)*

Ingrédients :

- 1L d'eau minérale
- 200 g de sucre
- 1 c. à c. de glucose
- 50 cl de PIMENTO
- 4 citrons verts

Dans une casserole, faire fondre 200 g de sucre et une c. à c. de glucose à feu doux dans 1 litre d'eau, et porter à ébullition.

Récupérez les zestes des citrons verts.

Une fois que ce sirop est prêt, le verser dans un récipient, le réserver une nuit avec les zestes de citron en infusion.

**PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Après une nuit de repos, filtrer le sirop. Ajouter 50 cl de Pimento et le jus des citrons verts.

Verser la préparation dans un récipient en métal.

- Couvrir et placer au congélateur pendant au moins 4 heures pour faire cristalliser le mélange.

- Après 4 heures passées au congélateur, les bords du mélange doivent être cristallisés.

A l'aide d'une fourchette, brasser et ratisser les cristaux du bord vers l'intérieur de la granita qui n'est pas encore totalement gelée.

Replacer le granité au congélateur, répétez cette opération toutes les heures.

Avant de la servir, laissez la granita 10 minutes à température ambiante avant de la brasser avec le robot à immersion.

Décorer avec des feuilles de menthe et des zestes de citron vert.

## **PIMENTO**

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59

SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM

SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046