



DE  
SIROP SIMPLE

DE JUS  
DE LIME

**BOIRE** PRÉSENTE

**LE  
BON  
MIX**



**BOIRE** PRÉSENTE

# LE BON MIX

**PATRICE** ET **PIERRE-YVES**  
*Plante* *Lord*

 **LES ÉDITIONS DE  
L'HOMME**

Une société de Québecor Média



# TABLE DES MATIÈRES

<b>9</b> AVANT-PROPOS	<b>55</b> LE BON ACCORD En musique Johnny Mango Caïpisaké Sake Bomb	<b>109</b> LES BONS GARS Hamac Sour Le jardin dans un verre pis toute Punch pas tant rose fluo
<b>10</b> LES OUTILS DU BAR	<b>65</b> LE BON TEMPO En musique Mojito classique Mojito Avenue Le fameux Gin-tonic- concombre-pas-de-gin Irish Truck Bomb	<b>117</b> LE BON GOÛT En musique Sangria épiciée Pimm's cup Tarzan à la plage
<b>12</b> LES TYPES DE VERRES	<b>75</b> LE BON TRIO Spritz Gentlemen Martini Tequila Split	<b>127</b> LE BON RYTHME Testé sur Mélanie Thé glacé infusé à froid Café glacé infusé à froid Le Modgeeto!
<b>13</b> LES INGRÉDIENTS INDISPENSABLES	<b>83</b> LE BON BEAT En musique New York Sour Champán Frescas Negroni jamaïcain	<b>135</b> LES BONS MIXOLOGUES Babylon Fly Bus Hot or Not Glam' Me More Pimp Cup Dandy Death in Québec Matcha Collins Le Lendemain Neptune Nectar
<b>17</b> LES TECHNIQUES DU BAR	<b>93</b> LE BON DUO Cosmopolitan Salam Alikoum Le Cosmo des partyologues	<b>155</b> INDEX
<b>21</b> LES SPIRITUEUX	<b>101</b> LE BON MATCH Black Fashioned J'arrête pu « Demay » le chocolat Paloma au melon	<b>157</b> REMERCIEMENTS
<b>25</b> LE BON ÉQUILIBRE En musique Salut bonjour! Pascale 22 French 75		
<b>35</b> LE BON ANNIVERSAIRE En musique Pickle Martini Mai Tai Motel		
<b>43</b> LE BON MUSCLE Bloody Bowl Tequila Sour aux fruits		
<b>49</b> LE CASABON MIX Margarita Citron Old Champagne Cocktail		



# 10 mai

2013

Nous ne le savions pas encore, mais c'est *ce soir-là* que tout a commencé. Quelques amis réunis dans le salon de Pierre-Yves. Patrice prépare des cocktails, nous raconte leur histoire. La musique est bonne, on jase, on rit, on échange, on savoure les préparations.

Nous sommes jeunes et fous et nous ne voyons pas le temps passer. La soirée nous appartient. Nous décidons de sortir les caméras pour filmer les étapes de préparation des cocktails. Pat explique, on apprend. Quelques jours plus tard, on visionne, on monte les images, on les enrobe de musique. Pourquoi ne pas mettre ça en ligne ? Nous ne devons pas être les seuls à aimer les cocktails. Et si nous appelons ça *Boire*, tout simplement ?

C'est ainsi que notre communauté d'amoureux des cocktails est née, sur le Web, à la suite d'une soirée entre amis. Depuis, *Boire* a fait du chemin : sur les médias sociaux, sur notre site Web, dans divers événements, et, récemment, à la télé, avec l'émission *LE BON MIX* sur TVA, une formidable aventure qui nous a permis de partager notre amour du cocktail, et ce, partout au Québec.

Voici donc, pour vous, les cocktails préparés pour nos artistes invités. Un recueil de recettes parsemé d'anecdotes de tournage, reflet d'un projet télé qui nous a permis de mélanger les personnalités, de mixer les spiritueux et d'amalgamer tout ça pour en arriver à une symphonie fluide de saveurs et d'humeurs. Des journées et des soirées magiques pendant lesquelles nous avons, chaque fois... trouvé le bon mix.

Pour ajouter au plaisir, nous avons glissé au fil des pages des portraits de mixologues qui ont gentiment accepté de partager avec nous la recette de leur cocktail signature. Parce que c'est aussi ça, *Boire* : une communauté de jeunes créateurs, de professionnels et d'amateurs de cocktails qui mettent à profit leur imagination pour créer des mélanges uniques !



Pierre-Yves et Patrice

DE  
JUS DE MANGUE

3 FEUILLES  
DE MENTHE

m

*Le bon  
équilibre*

SALUT,  
BONJOUR !

PASCALE 22

FRENCH 75

A bartender with a beard and dark hair, wearing a dark green button-down shirt, is smiling and pouring a vibrant green cocktail from a glass pitcher through a strainer into a martini glass. The setting is a rustic bar with a wooden wall and warm, string-like lighting. In the foreground, a bar cart is filled with various items: a tall flute glass containing a light-colored beverage, a silver bucket with red and white striped straws, several glass bottles of different colors (orange, dark, yellow), a white ceramic cup, a metal shaker, and a jar with a green lid. A cucumber and some lemons are also visible on the bar.

*Avec*

PASCALE PICARD  
GINO CHOUINARD



# EN MUSIQUE

Du bon son (indie pop)

---

<b>1</b> THE NAKED AND FAMOUS Young Blood	<b>10</b> SAN CISCO Wild Things	<b>19</b> TWO DOOR CINEMA CLUB What You Know	<b>28</b> FINDLAY Wolfback
<b>2</b> ALT-J Left Hand Free	<b>11</b> LANA DEL REY Diet Mountain Dew	<b>20</b> PHASES I'm In Love With My Life	<b>29</b> WALK THE MOON Tightrope
<b>3</b> ARCADE FIRE The Suburbs	<b>12</b> WILD BELLE Take Me Away	<b>21</b> BØRNS Electric Love	<b>30</b> BOXED IN Mystery
<b>4</b> BOMBAY BICYCLE CLUB Shuffle	<b>13</b> METRONOMY A Thing for Me	<b>22</b> OLYMPIC AYRES Take Flight	<b>31</b> FAVORED NATIONS Always
<b>5</b> BOY Little Numbers	<b>14</b> M83 Midnight City	<b>23</b> TEMPLES Shelter Song	<b>32</b> MATT & KIM The Nightshift
<b>6</b> FOSTER THE PEOPLE Don't Stop (Color on the Walls)	<b>15</b> PASCALE PICARD Blame it on me	<b>24</b> GROUPLOVE Tongue Tied	<b>33</b> YOUNG EMPIRES White Doves
<b>7</b> FUNERAL SUITS All Those Friendly People	<b>16</b> BRIGITTE BOISJOLI Mes jambes à ton cou	<b>25</b> EARLY HOURS Dance along	<b>34</b> MIIKE SNOW Animal
<b>8</b> MGMT Electric Feel	<b>17</b> LYKKE LI I Follow Rivers	<b>26</b> THE BIRD & THE BEE Will You Dance?	<b>35</b> THE TING TINGS That's Not My Name
<b>9</b> PASSION PIT Take a Walk	<b>18</b> THE WHITE PANDA Shooting Superstars	<b>27</b> EMPIRE OF THE SUN Alive	<b>36</b> GALAXIE Piste 1

---

BOIRE.MX

Recréez cette liste musicale à même votre bibliothèque ou visitez notre site Web pour écouter une ambiance indie à son meilleur.





## SALUT, BONJOUR !

Premier tournage, première émission. La maison est remplie d'*amigos* et la fébrilité est palpable. Nos premiers invités, Pascale et Gino, ont de la jasette ! On a donc jasé voyage, Caraïbes, vieux rhum... Et on a jasé ti-punch, vedette des îles françaises et cocktail convivial par excellence. Pourquoi, convivial ? Parce que pas besoin de préparation : on dispose les ingrédients sur la table et chacun prépare son propre verre, à son goût. Voici donc la version de Patrice du ti-punch, inspirée de Gino. Santé !

---

### TYPE DE VERRE : OLD-FASHIONED

¾ OZ (22 ML) DE RHUM BLANC  
¾ OZ (22 ML) DE RHUM ÉPICÉ  
½ OZ (15 ML) DE JUS DE FRUITS  
DE LA PASSION, DE JUS DE FRAISE  
OU DE JUS DE GOYAVE  
¾ OZ (22 ML) DE JUS DE MANGUE  
2 C. À THÉ (10 ML) DE SUCRE BLANC (OU BRUN)  
2 QUARTIERS DE LIME  
TRAIT DE SODA  
FEUILLES D'ANANAS (POUR DÉCORER)  
GLACE

Mettre le sucre au fond du verre.

Presser les quartiers de lime au-dessus du verre  
et les déposer ensuite au fond.

Remuer à la cuillère de bar pour dissoudre le sucre.

Ajouter les rhums, les jus et quelques glaçons.

Remuer à la cuillère de bar en faisant 20 révolutions.

Ajouter un trait de soda.

Décorer de 3 feuilles d'ananas.



## PASCALE 22

Pas besoin de boire de l'alcool pour profiter des plaisirs du cocktail. C'est donc un « mocktail » (nom donné aux cocktails sans alcool) qu'on a préparé pour Pascale.

Patrice s'est inspiré de la *verdita* mexicaine, un mélange d'ananas, de coriandre et de piments jalapeño, une préparation parfaite pour la personnalité pétillante de Pascale !

Lors du tournage, cette petite bombe d'énergie avait apporté sa guitare et, à la seconde où elle s'est mise à la gratter, le party a levé. Du beau gros fun !

---

TYPE DE VERRE : POT MASON

¾ OZ (22 ML) DE SIROP D'ÉRABLE

¾ OZ (22 ML) DE JUS DE PAMPLEMOUSSE ROSE

¾ OZ (22 ML) DE JUS DE LIME

1 ½ OZ (45 ML) DE JUS D'ORANGE

4 OZ (120 ML) D'EAU DE COCO

4 TRANCHES DE CONCOMBRE

3 CUBES D'ANANAS

3 FEUILLES DE MENTHE

8 FEUILLES DE CORIANDRE

POP-CORN (POUR DÉCORER)

GLACE

---

Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur.

Ajouter de la glace et bien mélanger, jusqu'à consistance homogène.

Remplir le pot Mason de glace et y filtrer le mélange au tamis.

Décorer d'un grain de pop-corn piqué sur un pic à cocktail.

### Variante

Pour une version alcoolisée, ajouter tout simplement 1 oz (30 ml) de tequila.

## FRENCH 75

Une demande spéciale de Gino ! Aussi appelé simplement un « Soixante-quinze », ce cocktail classique a été mis au point en 1915 au New York Bar de Paris.

Ce cocktail « punché » tire son nom des canons français de 75 mm utilisés durant la Première Guerre mondiale. La guerre, la guerre... Nous, nous préférons festoyer !

---

TYPE DE VERRE : FLÛTE À CHAMPAGNE

1 ¼ OZ (38 ML) DE GIN  
½ OZ (15 ML) DE SIROP SIMPLE (VOIR P. 15)  
¾ OZ (22 ML) DE JUS DE CITRON  
MOUSSEUX SEC, BIEN FROID  
(CAVA OU PROSECCO)  
CITRON (POUR DÉCORER)  
GLACE

---

Dans un shaker, mettre le gin, le sirop simple et le jus de citron.

Ajouter de la glace et bien mélanger.

Filtrer au tamis dans la flûte à champagne.  
Compléter avec le mousseux.

Prélever un zeste de citron à l'économe, le presser au-dessus du verre, puis le déposer dans le cocktail.





BRUNO

DE CRÈME DE CACAO

1 CUBE  
DE SUCRE

*Le bon  
match*

BLACK FASHIONED

J'ARRÊTE PU « DEMAY »  
LE CHOCOLAT

PALOMA AU MELON



*Avec*

ALEX NEVSKY, JÉRÉMY DEMAY ET  
KEVIN BAZINET



## BLACK FASHIONED

À l'origine, un cocktail était le mélange d'un spiritueux, d'un amer, de sucre et d'eau. Avec le temps, le mot a fini par désigner tous les mélanges alcoolisés, ce qui a incité certains gentlemen à demander à leur *bartender*: « *A cocktail in the old fashioned way, please.* » Ainsi est né le Old Fashioned, mythique mélange de bourbon, de sucre et d'amer. En voici une version aux mûres et au scotch, qui plaira aux grands amateurs de cocktails plus classiques.

---

TYPE DE VERRE : OLD-FASHIONED

2 OZ (60 ML) DE SCOTCH  
2 MÛRES FRAÎCHES  
3 TRAITS D'AMER ANGSTURA  
1 CUBE DE SUCRE  
ORANGE (POUR DÉCORER)  
1 MÛRE FRAÎCHE (POUR DÉCORER)  
GLACE

---

Déposer le cube de sucre dans un verre Boston ou un verre à mélange, puis l'imbiber d'amer Angostura.

Ajouter les mûres et piler jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Ajouter le scotch, puis remplir le verre de glace.

Remuer à la cuillère de bar en faisant 40 révolutions.

Remplir le verre old-fashioned de glace et y filtrer le mélange au tamis.

Prélever un zeste d'orange à l'économe, le presser au-dessus du verre, puis le déposer dans le cocktail.

Décorer d'une mûre fraîche.





## J'ARRÊTE PU «DEMAY» LE CHOCOLAT

Jérémy Demay ne s'en cache pas : il adore le sucre. Il n'en a jamais assez.

Pour le satisfaire, nous nous sommes amusés à créer un martini-dessert à base de crème glacée, ce qui donne un cocktail superbement velouté.

---

TYPE DE VERRE : MARTINI

1 OZ (30 ML) DE VODKA À LA FRAMBOISE  
1 OZ (30 ML) DE CRÈME DE CACAO  
3 C. À SOUPE (45 ML) DE CRÈME GLACÉE  
À LA VANILLE  
3 TRANCHES DE GINGEMBRE  
COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR (POUR DÉCORER)  
GLACE

Remplir le verre de glace.

Dans un shaker, piler les tranches de gingembre.

Ajouter tous les ingrédients, puis de la glace, et mélanger.

Retirer la glace du verre à martini et y filtrer le mélange au tamis.

Décorer de copeaux de chocolat noir.



## PALOMA AU MELON

C'était la première fois qu'on tournait un épisode à l'extérieur, dans la cour arrière de Pierre-Yves. Magnifique journée, bien qu'il fût impossible de garder notre sérieux avec Jérémy Demay et Alex Nevsky, qui sont des invités turbulents, comme on les aime! On n'avait qu'un seul but: jouer dehors en se désaltérant d'un somptueux cocktail au melon, pamplemousse rose et tequila.

---

TYPE DE VERRE : HIGHBALL

1 OZ (30 ML) DE TEQUILA BLANCHE  
100% AGAVE  
½ OZ (15 ML) DE JUS DE LIME  
½ OZ (15 ML) DE SIROP SIMPLE (VOIR P. 15)  
6 CUBES DE MELON D'EAU  
3 ½ OZ (105 ML) DE SODA AU  
PAMPLEMOUSSE ROSE  
FLEUR DE SEL (POUR DÉCORER)  
LIME (POUR DÉCORER)  
GLACE

---

Placer les cubes de melon d'eau au congélateur pendant deux heures pour les faire durcir.

Étaler la fleur de sel dans une petite assiette. Humecter les rebords du verre avec un quartier de lime et le poser à l'envers dans la fleur de sel.

Remplir le verre de glace.

Ajouter 6 cubes de melon d'eau congelés.

Ajouter la tequila, le jus de lime, le sirop simple, et terminer avec le soda au pamplemousse rose.

Remuer légèrement à la cuillère de bar.

Décorer d'une rondelle de lime et servir avec une paille.