



Recommandations de boissons

Cocktails Apéro à l'accueil

Détendu et plein de joie de vivre, c'est l'image que nous nous faisons du Mexique. Dégustez sans faute un cocktail typique avant un repas TexMex. Vous serez surpris de la manière de laquelle vos invités se détendent. Une ambiance gaie et décontractée vous est également garantie, car la plupart des cocktails mexicains sont plus forts que leur goût !

Margarita

Le cocktail mexicain le plus connu est la Margarita. Les parts d'alcool et de jus de limettes peuvent varier énormément. Nous vous recommandons les proportions de mélange suivantes :

Sel
1 part de Tequila
1/2 part de Triple Sec
1 part de jus de limettes frais

Poudrez une soucoupe de sel fin.
Humectez le bord du verre avec du jus de limettes et trempez-le dans le sel. Mélangez la Tequila, le Triple Sec et le jus de limettes avec des glaçons cassés et versez le tout dans le verre.

Une bière pour le repas

En Allemagne n'existaient que des bières allemandes jusqu'au milieu des années 90. Ceci a changé de manière fondamentale. Pas seulement dans les clubs, les bars et les discothèques les bières mexicaines comme Corona, Desperado et Sol sont très demandées depuis. Corona Extra est même devenue la boisson party très à la mode. La jolie bouteille de Corona avec la limette dans le cou vous donne le sentiment de vacances, d'été, du soleil et de la plage.

...ou bien un verre de vin

Le Mexique n'est pas un pays de vin, car la plantation de vignes a été réveillée du sommeil de la belle au bois dormant il n'y a que 10 ans environ. Fondée en 1524 par Hernando Cortez, on a commencé il n'y a que quelques années avec la plantation de raisins plus nobles. Un Cabernet et un Pinot Noir extraordinaire sont le résultat de ce travail de pionniers. Les vins sont superbement adaptés aux repas mexicains plutôt bien épicés.



Recommandations de boissons

Après le repas

Café

Café Americano (café noir) ou

Café con leche (moitié café et moitié lait chaud)

Tequila

Dans la plaine de Sierra Madre sur les sols volcaniques on plante l'agave bleu, de laquelle provient la tequila. La tequila doit exclusivement être distillée autour de la ville de Tequila, les agaves bleus doivent provenir de l'état de Jalisco et d'une partie des régions voisines de Nayarit, Michoacan, Guanajuato et Tamaulipas.

La production de cet alcool premium se fait sous d'énormes efforts, car l'agave ne peut être récolté qu'après 8 à 10 ans. On ne fait bouillir que le cœur de la plante, pour fermenter le jus sucré qui est ensuite distillé pour donner de l'alcool. Cette solution en faible pourcentage d'alcool est distillée deux fois. La Tequila fraîche est stockée ensuite jusqu'à ce que son tempérament convient même à nos langues. Les sortes blanches et brunes diffèrent énormément. Tandis que les sortes blanches sont mises en bouteille immédiatement après la distillation ce qui leur préserve l'aspect clair comme de l'eau et le goût frais, les tequilas dorées prennent un arôme lourd, presque fumeux suite à un stockage dans des barils de chêne de 1 à 3 ans.

Les mexicains préfèrent à consommer la tequila pure. A manière traditionnelle, on y prend une pincée de sel entre le pouce et l'index la main légèrement fermée en poing, met le sel sur la langue et le mélange avec le jus d'une escalope au citron dans la bouche avant de l'avaler. Ensuite on prend une bonne gorgée de tequila glacée.