



Emeraude Tropicale

Ingrédients :

- Jus de citron (1 cl)
- Sirop de menthe (3 cl)
- Sirop d'orgeat (3 cl)
- Compléter de Ricqlès (3 cl)

Décoration :

- Branches de menthe fraîche
- Amandes effilées

Cocktail réalisé par Johan Embarek



L'Ange Gardien

Ingrédients :

- Sirop de fraise (2 cl)
- Jus de fraise (4 cl)
- Nectar de banane (6 cl)

Décoration :

- Brochettes de bananes et fraises «Haribot»
- Collierette de coco rapée et de sirop de fraise

Cocktail réalisé par Nicolas Margeot



sam **CELUI QUI CONDUIT,**
C'EST CELUI QUI NE BOIT PAS.

www.ckisam.fr
www.securiteroutiere.gouv.fr
www.var.pref.gouv.fr
www.var.fr

Pour obtenir ce dépliant,
téléphonnez au centre
de ressources de
la Sécurité Routière au :
04 94 31 61 13



Passion Milk

Ingédients :

- Blanc d'oeuf (1)
- Sirop de la passion (1,5 cl)
- Jus de framboise (4,5 cl)
- Lait (5 cl)

Décoration :

- Fruits de la passion

Cocktail réalisé par Jennifer Cohen



3 recettes de cocktails XXL

Sangria aux fruits

Ingédients :

- 4/10 jus de raisin rouge
- 2/10 jus d'orange
- 1/10 nectar de pêche
- 1/10 jus de citron
- 1/10 coulis de fraise
- 1 trait de sirop de framboise
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de cannelle
- Fruits de saison coupés en morceaux

Préparation :

- Dans une jatte de contenance adaptée au nombre de convives, versez tous les ingrédients, sauf les morceaux de fruits.
- Mélangez bien et placez au réfrigérateur pour quelques heures jusqu'à ce que cette sangria soit bien glacée.
- Ajoutez alors des morceaux de fruits de saison et remettez au frais pour une heure.
- Servez dans des tasses
- A la fin, chacun piochera les fruits macérés.
- Idée très amusante pour un goûter d'enfants

Punch sans alcool

Ingédients :

- 4/10 jus de pamplemousse
- 2/10 jus d'orange
- 1/10 jus de fruits de la passion
- 1/10 lait de coco
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- 1 trait de sirop de framboise

Préparation :

- Remplissez à moitié le shaker de glaçons.
- Versez jus de pamplemousse, jus d'orange, jus de citron, jus de fruits de la passion, lait de coco et sucre de canne.
- Agitez pendant 10 secondes.
- Servez dans des pamplemousses évidés.
- Ajoutez quelques glaçons et dégustez après avoir versé un trait de sirop de framboise. Eux des cocktails favoris des amateurs de boissons alcoolisées !

Comme 3 pommes (cocktail allongé)

Ingédients :

- 5 cl jus de pomme
- 2 cl sirop de cassis
- 3 cl d'eau gazeuse

Préparation :

- Versez le jus de pomme et le sirop de cassis dans un tumbler sur des glaçons.
- Mélangez et ajoutez l'eau gazeuse.
- Accrochez un quartier de pomme sur le verre.

Recettes extraites de «Tout savoir sur les cocktails» - Patrice Dard - 1995.

Conception & Maquette : SPA 04 94 36 00 09 - Photographies : Yves Cohen - www.yvescohen.com

Cocktails sans alcool



AVEC LE CONCOURS
du Lycée Hôtelier St Louis,
de la Mission Sécurité Routière
de la Préfecture du Var.



À partir de 0,5 g d'alcool par litre de sang (ou 0,25 mg d'alcool par litre d'air expiré), on dépasse la limite légale.

Un verre de boisson alcoolisée contient environ 10 g d'alcool pur quelque soit la boisson.

La Sécurité Routière recommande donc de ne pas dépasser deux verres d'alcool.

Vin
10cl à 12°



Bière
25cl à 5°



Whisky-Soda
3cl de whisky à 40°
soda



Pastis
2cl de pastis à 45°
eau



Planteur
2cl de rhum à 50°
jus d'orange



Cognac
3cl à 40°



Un concours de cocktails sans alcool à été lancé à l'initiative de la préfecture et des responsables du lycée hôtelier Saint Louis en décembre 2005 auprès des étudiants, les lauréats ont été choisis en février 2006. Ces jeunes lycéens qui auront à servir des boissons tout au long de leur carrière, ont mis toute leur ingéniosité à confectionner des cocktails rafraîchissants, originaux et agréables à regarder. Leur production a été jugée sur la qualité gustative, leur habilité à les confectionner, et sur leur présentation.

Cette action d'éducation et de communication avait pour objectif de sensibiliser les jeunes lycéens, aux dangers liés à la consommation excessive d'alcool en cas de conduite, phénomène grave sur les routes. En effet après la vitesse, l'alcool constitue la deuxième cause d'insécurité routière dans le Var comme en France. L'alcool est un facteur aggravant dans près d'un accident sur trois.

L'analyse des circonstances d'accidents avec alcool permet de comprendre que toutes les catégories sociales sont touchées. Cependant, les jeunes sont particulièrement concernés puisqu'ils représentent 25% des tués alors qu'ils ne constituent que 11% de la population. Il semble également que les conducteurs ne connaissent pas les équivalences entre les différents alcools alors que les sanctions ont été considérablement aggravées depuis 2003.

Pour ces raisons, les pouvoirs publics démultiplient les actions d'information sur les risques de l'alcool auprès de toutes les catégories d'usagers de la route et particulièrement auprès des jeunes. Cette plaquette a pour objectif de faire connaître d'autres boissons savoureuses et rafraîchissantes, réalisées pour un coût raisonnable.

Ce concours a été mis en œuvre grâce à M.BROUSSOU professeur, de Mme PASTRE infirmière et le Docteur MARINS médecin de l'établissement, avec l'appui de la mission Sécurité Routière à la Préfecture du Var. Ce concours a été réalisé dans le cadre du projet santé de l'établissement et du programme AGIR de la Sécurité Routière.

De nombreux partenaires ont été associés au projet pour en assurer sa réussite dont : M. TOURREILLE, professeur mention complémentaire bar, Mme PEREZ professeur des élèves de la section fourrière du lycée, Mme ROSSELYN, directrice du Point Écoute Jeunes à Hyères, M. GUILLET directeur de la Prévention Routière, M. GIANDELLE chargé de mission Sécurité Routière au Conseil Général, L'Union des Médecins de l'Infirmière Hospitalière du Var, Les membres du jury : MM. PINSON (Prosper Club), ROMANO (École Bando), FRUKO (Le Cent) et les professeurs de cuisines.

Plusieurs intervenants Départementaux de la Sécurité Routière (DSTR) ont assuré des séances de prévention sur les dangers de l'alcool pour informer les étudiants du lycée. Ce projet a été aidé par les crédits du plan départemental d'action de la Sécurité Routière cofinancé à parité par la Préfecture du Var et le Conseil Général.

Ballade Nocturne

Ingrédients :

- Sirop de pêche (2 cl)
- Jus de citron vert (2 cl)
- Cramberry (4 cl)
- Nectar de mangue (4 cl)

Décoration :

- Brochettes de Chamalov
- Mangues
- Citron vert

Cocktail réalisé par Nicolas Stoffel



sam

CELUI QUI CONDUIT, C'EST CELUI QUI NE BOIT PAS.

Mango Fever

Ingrédients :

- Darioz pêche-abricot (6 cl)
- Nectar de mangue (6 cl)
- Trait de grenadine (1 cl)

Décoration :

- Escalope de mangue
- Abricots secs
- Colerette de coco rapée
- grenadine

Ethylodrink

Ingrédients :

- Jus de citron (1 cl)
- Sirop Spicy & Cannelle «Monin» (3 cl)
- Jus d'ananas (3 cl)
- Canada Dry (5 cl)

Décoration :

- Piment oiseau rouge
- Bâton de cannelle

Feu vert

Ingrédients :

- Œuf entier (1)
- Sirop de banane verte «Monin» (1 cl)
- Concentré de vanille (1 cl)
- Nectar de banane (5 cl)
- Compléter de lait (5 cl)

Décoration :

- Brochettes de fruits
- Colerette de coco rapée

Cocktail réalisé par Fleur Belletini



Cocktail réalisé par Julien Novelli



Cocktail réalisé par Jean-Philippe Nunez

