



IZARRA

QIVRET DE COCKTAILS

#1



*Mettez-vous bien
cette bouteille
dans l'œil!*

Elle est
courte
et
renflée

c'est la seule qui
ait droit

au titre de
"FINE HENDAYE"
propriété exclusive
de la
Liqueur



IZARRA

Cour d'Appel de Pau
27 Janvier 1908

ATTENTION !

Les Confusions voulues seront poursuivies

METTEZ-VOUS BIEN CES COCKTAILS *dans l'œil!*

IZARRA. Un rugissement, une résonnance, un rappel. Les montagnes rugueuses et la Côte pimpante, des herbes, des fleurs, des épices et de l'Armagnac, des hommes vrais et des femmes séduisantes, l'almacén argentin, Le Moulin de la Galette, Albert Marquet et Hemingway, les artistes de Paris, la grande mode de Biarritz, Paul Colin, des barmen anglais et français, des vedettes, les guerres, bref, une vie au moins centenaire.

Son nom ? C'est "Etoile" en basque.
Une étoile qui éclaire en vert ou en jaune, à la menthe poivrée ou au miel.

Cette année, six barmen français de grand talent se sont penchés sur celle que les anciens surnommaient "Le Soleil et la Neige des Pyrénées" et ont composé des cocktails inédits. Fernando Castellon, Guy Déléris, Julien Escot, Thibault Poëlvilain, Bertrand Guillou-Valentin, Arnaud Grosset apportent chacun un regard inédit sur IZARRA. Près de 100 ans après les créations de Torti, Loeb ou Fish, ils offrent un nouveau souffle et rouvrent la voie. Une voie pleine de promesses.

Voici le premier livret de cocktails IZARRA. À parcourir, et surtout à tenter et à prolonger !



Depuis toujours, la recette d'IZARRA reste secrète. Distillat de plantes et d'épices, assemblé à une macération de broux de noix, de pruneaux et de coques d'amandes, topé d'Armagnac, son élaboration est complexe et parfaitement unique.

IZARRA VERT

*16 plantes et épices distillées
et Armagnac. [40°]
Dominante de menthe poivrée.*

IZARRA JAUNE

*13 plantes et épices distillées
et Armagnac. [40°]
Dominante de miel d'acacia.*

COCKTAILS *Stars*

D : Difficulté de réalisation
A° : Puissance alcoolique

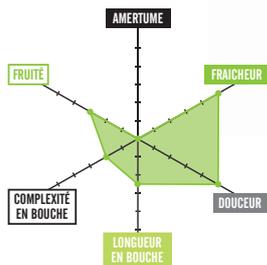
IZARRA Limon

D ★★★★★
A° ◆◆◆

Hyper frais, estival, légèrement fruité, doux, vert pastel, son goût frais fait l'unanimité.



4 cl d'IZARRA Vert
Schweppes Lemon
(ou du Kas Citron ou limonade)
et des glaçons



MÉTHODE : au verre
VERRE : long drink

DÉCORATION : (facultatif) rondelle de citron vert

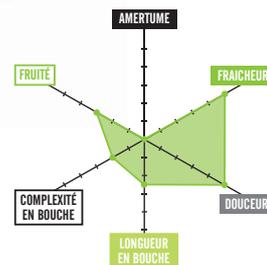
IZARRA Limon Exclusif

D ★★★★★
A° ◆◆◆



4 cl d'IZARRA Vert
limonade Fever Tree
et remplir de glaçons

*Adaptation de l'IZARRA LIMON
créée par Vivien Durand,
Chef du Lieu-dit-Vin, Hendaye.*



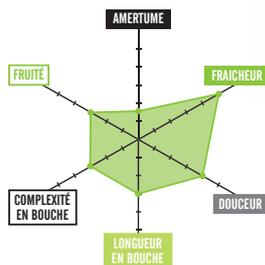
MÉTHODE : au verre
VERRE : verre à vin

DÉCORATION : (facultatif) rondelle de citron vert

MOJITO Basque

D ★★★★★
A° ★★★

Recette du Mojito classique avec de l'IZARRA Vert à la place du rhum pour plus de fraîcheur.



6 cl d'IZARRA Vert

un demi citron vert coupé en quartiers

2 cuillères à café de sucre de canne

6 feuilles de menthe fraîche

Glace pilée

Perrier

MÉTHODE : au verre
VERRE : mojito

DÉCORATION : rondelle de citron vert

COCKTAILS *des Grands Chefs*

D : Difficulté de réalisation
A° : Puissance alcoolique

BOTANICAL EXPRESSION

by Julien Escot

D ★★★★★
A° ★★★



by Julien Escot,

Elu "barman de l'année 2004" à Londres en remportant le Drink International Bartender Challenge, mixologue de haut niveau.

C'est grâce à lui que le Papa Doble, son établissement montpelliérain, est classé parmi les 50 meilleurs bars au monde par le Drinks International magazine.

Il a créé Art Cocktail, centre de conseil et de formation barmen.



1,5 cl d'YZARRA Jaune

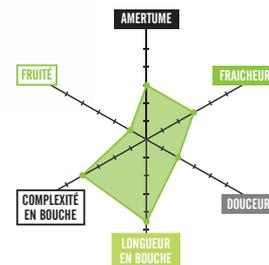
5 cl whisky japonais (type Nikka from the barrel)

2 cl vermouth rouge

Quelques gouttes de Peychaud's Bitters

Verser l'ensemble des ingrédients dans un verre à mélange rempli de glace

Remuer et filtrer au-dessus d'un verre rocks rempli de glace



MÉTHODE : verre à mélange

VERRE : verre rocks

DÉCORATION : garnir avec deux cerises amarena plantées sur un pic

MR GREEN

by Julien Escot

Dans la base du shaker,
piler le tronçon de concombre
découpé en quartiers
(ne pas retirer la peau).

Ajouter l'ensemble des ingrédients,
sauf le ginger beer et shaker
avec de la glace.

Filtrer au-dessus d'un verre
highball rempli de glace
et compléter de ginger beer.

Remuer.



2 cl d'IZARRA Vert

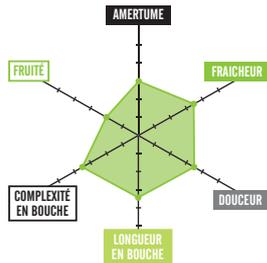
4 cl de gin

2 cl jus de citron vert frais

1 cl sucre de canne

1 tronçon de concombre (4/5 cm long)

1 cl blanc d'œuf
ginger beer



MÉTHODE : au shaker
VERRE : highball

DÉCORATION : garnir d'un brin de menthe fraîche
et d'une longue tranche de concombre



by **Thibault Poëlvilain,**

Thibault est un barman à potentiel issu du Lycée Hôtelier de Biarritz.

*Thibault s'est formé à l'art de la mixologie en côtoyant
des établissements de prestiges tels que le Navajo Jo de Covent Garden à Londres,
Les Aïrelles à Courchevel, l'Hacienda Na Xamena à Ibiza
et le Blue Cargo à Biarritz.*

BIPER SAZERAC

by Thibault Poëlvilain

D ★★★★★
A° ★★★

Cocktail réalisé directement dans une coupe de champagne marquée d'une trace de rouge à lèvres.

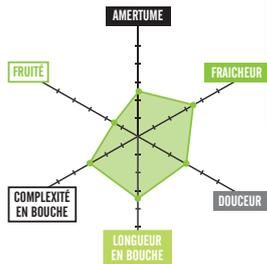
Remplir la coupe de glace, la rincer avec le spray d'absinthe ; Verser le Lillet blanc puis l'IZARRA jaune.

Remuer avec une cuiller de bar de façon à diluer légèrement, ajouter de la glace jusqu'en haut de la coupe.

Déposer délicatement une pincée de piment d'Espelette.



4 cl d'IZARRA Jaune
1,5 cl Lillet blanc
1 spray d'absinthe
1 pincée de piment d'Espelette



MÉTHODE : au verre
VERRE : flûte à champagne

DÉCORATION : décorer d'une étoile découpée à l'emporte pièce dans un poivron rouge ainsi que d'un twist de citron vert et déposer une cuiller à absinthe dans le verre qui servira de touilleur

ILBARRITZ GREEN FIZZ

by Thibault Poëlvilain

D ★★★★★
A° ★★★

Piler le romarin dans le shaker, ajouter tous les ingrédients sauf le soda. Shaker, puis allonger du soda thé vert - concombre.

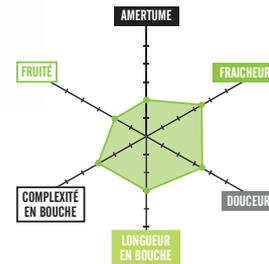
Pour réaliser votre club soda thé vert-concombre :

Faire infuser dans de l'eau chaude, des morceaux de concombres ainsi que deux sachets de thé vert. Filtrer, puis verser l'infusion dans un siphon.

Cocktail réalisé au shaker servi sur glace dans un verre à vin



4 cl d'IZARRA Vert
1 cl jus de citron vert
1 blanc d'œuf
1 branche de romarin frais
4 cl de club soda thé vert - concombre



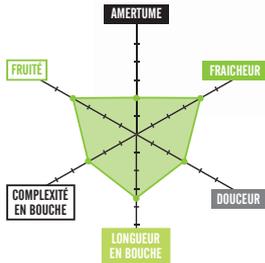
MÉTHODE : au shaker
VERRE : verre à vin

DÉCORATION : décorer d'un twist de citron jaune entourant une branche de romarin plantée sur une tranche de concombre coupée en biais

BASILIC-GINBEMBRE

by Thibault Poëlvilain

D ★★★★★
A° ★★★



4 cl d'**TZARRA Jaime**
1 feuille de basilic
2 fines tranches de gingembre
5 cl de jus de pomme

Écraser le gingembre dans le shaker
Frapper la feuille de basilic
Shaker avec tous les ingrédients
Double passer

MÉTHODE : au shaker
VERRE : lowball

DÉCORATION : d'une fine et longue lamelle de gingembre
et d'une feuille de basilic en forme de
barque...



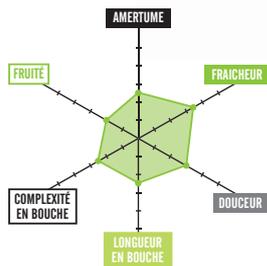
by **Bertrand Guillou-Valentin,**
& **Thomas Lalagüe,**

*Chef barman du Buddha Bar à Paris depuis plus de 5 ans,
c'est grâce à lui que le Buddha Bar a été élu 5^e meilleur bar au monde
en 2011 par le très sérieux Drinks International.*

FIZZ ...ARRA

by Bertrand Guillou-Valentin & Thomas Lalagüe

D ★★★★★
A° ★★★



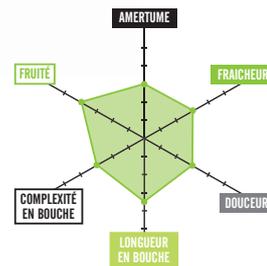
3 cl d'**TZARRA Jaune**
3 cl de vodka
4 dés de citron vert
compléter au Sprite

MÉTHODE : au verre, sur glace **DÉCORATION :** une fine lamelle de concombre et de céleri
VERRE : tumbler

AGRUME

by Bertrand Guillou-Valentin & Thomas Lalagüe

D ★★★★★
A° ★★★



4 cl d'**TZARRA Vert**
1 cl de jus de lime
5 cl de jus d'ananas
1 cl de Cointreau
1 trait de liqueur marasquin

Shaker dans un tumbler sur glace

MÉTHODE : au shaker avec glace **DÉCORATION :** rondelle d'ananas
VERRE : tumbler



by Guy Déléris,

*Chef barman de l'Hôtel du Palais à Biarritz l'été
et de l'Annapurna à Courchevel l'hiver depuis 40 ans.*

*Excellent créateur et référence française
qui nourrit la particularité de ne pas boire une goutte d'alcool.*

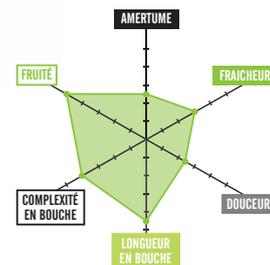
LAMINA

by Guy Déléris

D ★★★★★
A° ★★★



*3/10 d'IZARRA Vert
4/10 de vin blanc de Jurançon
2/10 d'IZARRA Manzana Verde
1/10 de sirop au safran du Quercy
Suprême d'agrumes : mandarine citron
+ citron vert + orange + zestes d'agrumes*



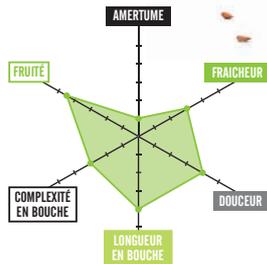
MÉTHODE : *au verre*
VERRE : *verre à vin*

DÉCORATION : *deux grains de raisin blancs
et physalis*

TXANTXAN GORRIA

by Guy Déléris

D ★★★★★
A° ◆◆◆



3/10 d'IZARRA Vert
1/10 de sirop d'orgeat
3/10 de jus de pomme verte
2/10 de nectar de poire Alain Milliat
1/10 de citron pressé
menthe en feuilles écrasées sur glace pilée

MÉTHODE : au shaker
VERRE : flûte à champagne

DÉCORATION : menthe fraîche, citron vert, groseille,
tranche fine de poire en éventail



by **Fernando Castellon,**

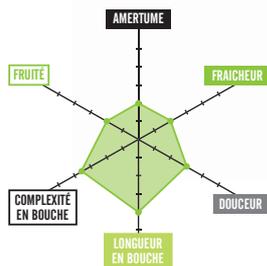
Mixologue de renommée internationale et expert du bar,
ayant fait ses armes à Londres, Bruxelles et Paris.

Il est auteur du Larousse des Cocktails, créateur des Trophées du Bar
et du centre de formation Bar Expertise à Lyon
et vainqueur de nombreux prix internationaux.

IZARRA URREZKO

by Fernando Castellon

D ★★★★★
A° ★★★



2,5 cl d'IZARRA Jaune
2,5 cl de Rémy Martin VSOP
2,5 cl de Lillet blanc

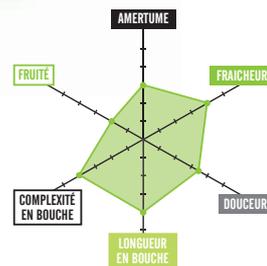
MÉTHODE : verre à mélange
VERRE : coupe ou verre rocks

DÉCORATION : pas de décoration

IZARRA KANABERA

by Fernando Castellon

D ★★★★★
A° ★★★



2 cl d'IZARRA Vert
3 cl de Mount Gay Rum silver
2 cl de jus de citron jaune frais
0,5 cl de sirop d'orgeat

MÉTHODE : au shaker
VERRE : verre rocks

DÉCORATION : brindille de menthe



by Arnaud Grosset,

*Chef barman et propriétaire du Soda bar,
l'institution lyonnaise des cocktails.*

*Grand amateur de technique et d'histoire des marques,
il est sollicité sur les grands rendez-vous nationaux.*

2 CV

by Arnaud Grosset

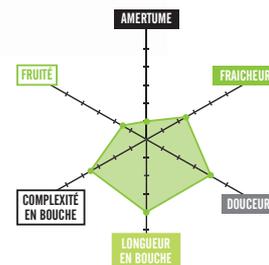
D ★★★★★
A° ★★★



3 cl d'IZARRA Jaune
2 cl de crème de cacao blanc
2 cl de crème fraîche légère
2 cl de jus d'orange fraîchement pressée

À la manière d'un Golden Cadillac
remplir un shaker avec tous les ingrédients
Bien remuer

Double filtrer au-dessus d'un verre à cocktail



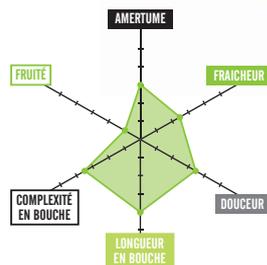
MÉTHODE : *au shaker*
VERRE : *verre à cocktail*

DÉCORATION : *saupeudrer légèrement de poudre de cacao.*

PIMM'S À LA BASQUE

by Arnaud Grosset

D ★★★★★
A° ★★★



4 cl d'IZARRA Vert
2 cl de porto rouge (Niepoort)
3 traits d'Angostura Bitters
Compléter au Fever Tree Ginger Ale

MÉTHODE : au verre sur gros glaçons

VERRE : long drink

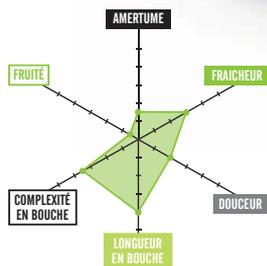
DÉCORATION : garnir avec un zeste de citron et éventuellement d'une tranche de concombre.

COCKTAILS *Historiques*

D : Difficulté de réalisation
A° : Puissance alcoolique

IZARRA NEIGE

D ★★★★★
A° ★★★



IZARRA Vert ou Jaune
servi dans un verre ballon sur ardoise
accompagné d'un bol de glace pilée et d'une cuiller.

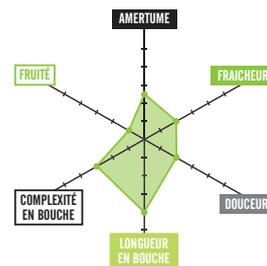
Rituel de service
datant du début du XX^{ème} siècle, Pyrénées.

MÉTHODE : au verre
VERRE : verre ballon

DÉCORATION : sur ardoise

ET MOI, JE TE DIS... MAUD

D ★★★★★
A° ★★★



2,5 cl d'IZARRA Jaune
1,5 cl de liqueur marasquin
4 cl d'armagnac

Recette créée par l'artiste Maud Loty en 1929
qui remporta le *Championnat des cocktails*
des Artistes de Paris.

MÉTHODE : verre à mélange
VERRE : martini

DÉCORATION : pas de décoration

LE KHROUCHTCHEV

Le “Khrouchtchev” est créé en souvenir du dîner donné en l'honneur de la venue de Nikita Khrouchtchev à Pau en 1960, en pleine guerre froide, au cours duquel la “liqueur basque Izarra” lui fut servie...

Ce shot Izarra-Vodka est un croisement évident. L'Izarra Verte ou Jaune apporte un goût riche, fruité et floral, des arômes soyeux et ronds à la vodka qui est un alcool blanc neutre en goût.

Shooters



50% d'IZARRA Vert
50% de vodka

D ★★★★★

A° ★★★

ENERGIZ

50% d'IZARRA Vert ou Jaune
50% d'énergie drink (type Red Bull)



D ★★★★★

A° ★★★

D : Difficulté de réalisation
A° : Puissance alcoolique

Où déguster un cocktail IZARRA ?

LE BUDDHA BAR
RESTAURANT - BAR À COCKTAILS
PARIS

LA VERBENA
CAFÉ - RESTAURANT
BAYONNE

LAVINIA
BRASSERIE CONTEMPORAINE
PARIS

CAFÉ VICTOR
RESTAURANT - BAR À VIN
BIARRITZ

BAR DU MARCHÉ
RESTAURANT TRADITIONNEL
BAYONNE

LE XURASKO
RESTAURANT - BAR
BAYONNE

BAR DU FRONTON
BAR À COCKTAILS
BIDART

LE VENT D'OUEST
BAR DE PLAGE
ANGLET

HÔTEL DU PALAIS
BAR À COCKTAILS
BIARRITZ

LE BLUE CARGO
RESTAURANT - BAR DE NUIT
ILBARRITZ

**LE CLIPPER
GRAND HÔTEL**
BAR À COCKTAILS
SAINT JEAN DE LUZ

LE VOLANT
RESTAURANT
PARIS

LE PLAZAN
CAFÉ - BAR
ASCAIN

**LE TRINQUET
SAINT-ANDRÉ**
TRINQUET ET RESTAURANT
BAYONNE

**L'AUBERGE
BASQUE**
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
SAINT PÉE SUR NIVELLE

VENTILO CAFFÉ
BAR À COCKTAILS
BIARRITZ

LE PAPA DOBLE
BAR À COCKTAILS
MONTPELLIER

LE LIEU-DIT-VIN
BAR À VIN
HENDAYE

LE MAJESTIC
BRASSERIE
SAINT JEAN DE LUZ

LE LOUIS D'OR
RESTAURANT
PARIS

L'ARÉNA CAFÉ
RESTAURANT - BAR DE NUIT
BIARRITZ

LE SODA BAR
BAR À COCKTAILS
LYON

LE MADRID
BRASSERIE CONTEMPORAINE
BIDART

Et partout ailleurs



CONTACT PRESSE

LES PIPELETTES DU MARAIS

Sophie Thomin

6 rue Reaumur - 75003 Paris

Tél. : 01 42 71 02 46

Mob. : 06 83 01 12 21

sophie@lespipelettesdumarais.com



*Retrouvez tous ces cocktails en détails et leur recette sur
www.izarra.fr*