



3 cocktails qui changent du Spritz pour se mettre à l'heure de l'aperitivo



Un Negroni blanc réalisé par Oscar Quagliarini pour le bar milanais Il Bar

- (c) Il Bar Milano et Oscar Quagliarini

Blasé du Spritz et du Negroni ? L'excellent Oscar Quagliarini, bartender à la tête d'Herbarium à Paris, nous livre trois recettes originales de cocktails à l'italienne.

Oscar Quagliarini est l'un des bartenders les plus influents de la scène cocktail internationale. Après avoir fait ses gammes dans plusieurs bars de Milan, il a voyagé à travers le monde, notamment en Afrique de l'Ouest, où il a commencé à s'intéresser aux épices. Installé depuis près de 10 ans à Paris, il officie actuellement derrière le comptoir d' Herbarium, le bar à cocktail de **l'Hotel national des Arts et Métiers (Paris IIIe)**. Il y propose sa vision singulière du cocktail, inspirée de l'univers de la parfumerie. L'an passé, il a créé sa propre gamme de bitter et de vermouth (Q Bitter et Q Vermouth). Confiné en Italie avec son fils, il nous livre en exclusivité la recette de trois de ses créations pour Il Bar, à Milan, qui revisitent les classiques du cocktail italien.

LIRE AUSSI >>

America-No

"C'est un Americano avec deux textures et deux températures différentes", explique Oscar Quagliarini.

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 42



Page 2/6

[Visualiser l'article](#)



L'Americano revisité par Oscar Quagliarini et sa mousse de vermouth rouge

- (c) Il Bar Milano et Oscar Quagliarini

Ingrédients :

9 cl de Q vermouth rouge (ou Carpano Antica Formula)
mousse de Q bitter rouge (ou Campari)

iframe : redir.opoint.com

Réalisation :

Directement dans le verre, à la cuillère à mélange. Verser le vermouth et un splash d'eau pétillante.
Toper à la mousse de bitter (obtenu avec un émulsifiant ou du blanc d'oeuf dans un siphon).
Décoration : une rondelle d'orange séchée.
Il Martini Incantato

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 42



[Visualiser l'article](#)

"Il s'agit d'un Dry Martini plus doux que la version classique, avec mon Q Vermouth orange à base de vin de macération."



Quand Oscar Quagliarini réalise un Dry Martini, c'est avec du thé

- (c) Il Bar Milano et Oscar Quagliarini

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 42

[Visualiser l'article](#)**Ingrédients :**

5 cl de gin Tanqueray
3 cl de Q vermouth orange (ou vermouth dry) infusé au thé fruits rouges

Réalisation :

Remuer les ingrédients à l'aide d'une cuillère dans un verre à mélange rempli de glaçons.
Filtrer et verser dans un verre de type Nick and Nora.
Décoration : une mûre.

LIRE AUSSI >> 5 bars à cocktails à découvrir après le confinement... et leurs recettes à tester chez soi

Heure Bleue

"C'est un Negroni blanc, sans bitter, mais avec deux types de vermouths (blanc et sec). Pour faire l'ice ball, c'est simple, je mélange une liqueur bleue et de l'eau."

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 42



Page 5/6

[Visualiser l'article](#)



Le Negroni, revu et corrigé par Oscar Quagliarini, est blanc et se boit dans une coupette

- (c) Il Bar Milano et Oscar Quagliarini

Ingrédients :

3 cl de Q vermouth sec

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 42



Page 6/6

[Visualiser l'article](#)

3 cl de Q vermouth blanc
2 cl de gin Tanqueray

Réalisation :

Lire notre dossier complet

Mélanger tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons.
Verser en filtrant dans un verre de type coupette.