



## Mixologue Belge de Renommée Internationale Invente de Nouveaux Mocktails aux Pamplemousses Roses de Floride

Bruxelles / Miami, le 29 avril 2008

Le printemps est là... Et la meilleure façon de célébrer l'arrivée du beau temps est de consommer des mocktails (cocktails non-alcoolisés) à base de pamplemousses roses de Floride, rafraîchissants et gorgés de soleil. Pour que le fun rime avec une consommation responsable et à la portée de tous, le mixologue de renommée internationale, Filippo Baldan a imaginé des mocktails inédits, ensoleillés, sains et envoûtants à boire sans modération. Grâce à la douceur unique des pamplemousses roses de Floride (les seuls à ne pas être amers), les mocktails Florida Grapefruit Aphrodisiaque, Sea Breeze Florida Grapefruit Caipirinha, Pink Florida Grapefruit Mojito et Herbal Pink Florida Grapefruit, vont envahir les fêtes, apéros et bars branchés belges.

« C'est le goût ultra doux, raffiné et sucré des pamplemousses roses de Floride qui m'a donné l'idée de créer des mocktails frais sentant bon les tropiques et les palaces Art Déco de Miami Beach », explique Filippo Baldan (mixologue de renommée internationale). « La chair tendre et juteuse des pamplemousses roses de Floride en fait l'ingrédient à la fois savoureux, subtil et raffiné des cocktails sans alcool (mocktails) très tendances. » a-t-il ajouté.

### La tendance des mocktails sains

Surfant sur la vague « santé-minceur-consommation responsable », les mocktails sont en train d'envahir les boutiques des hôtels et des bars branchés du monde entier. Un mocktail est bien plus qu'un simple mélange de fruits pressés. Il s'agit d'un véritable breuvage aux équilibres subtils, qui tout comme un cocktail se savoure tranquillement. C'est pourquoi, la qualité des ingrédients est primordiale et nécessite l'utilisation DU bon pamplemousse. Une enquête scientifique a démontré à ce sujet

que les pamplemousses de Floride (50-55%) contiennent une plus haute concentration de jus que ceux de la Méditerranée et des zones désertiques (40-45%)\*.

Goûter aux mocktails de Floride c'est aussi adopter une consommation responsable, sans alcool, bonne pour la ligne et sans pour autant sacrifier au plaisir d'une soirée fun. Enfin, ce qui ne gâche rien, les pamplemousses de Floride protègent le corps de l'intérieur. Riches de leurs nombreux apports nutritionnels, ils préservent notre santé. Généreux en vitamine C, ils contiennent de nombreux antioxydants et augmentent le taux de fer. Ils sont aussi l'ennemi des graisses, protègent la peau des rayons UV et ralentissent le processus de vieillissement.

Les pamplemousses de Floride sont en vente jusqu'à la fin mai tandis que le jus de pamplemousse de Floride est disponible toute l'année pour offrir un rafraîchissement à la fois sain et savoureux au quotidien.

\*RISSE (L.A.), BONGERS (A.J.) (USDA aux Pays-Bas). Comparing objective quality attributes of grapefruit imported into Europe. In: HortTechnology, 1994, octobre-novembre.



Afin d'aussi séduire un public plus jeune, le Florida Department of Citrus a filmé la préparation du succulent

mocktail Florida Grapefruit Aphrodisiaque. Mamy Florida et son gendre Barnabé y présentent leur meilleure performance. Leur leçon privée de mocktail est disponible sur le site <http://www.coolfloridagrapefruit.be/Florida.mp4>. Cette vidéo peut être regardée avec Quicktime. (à télécharger gratuitement sur <http://www.apple.com/quicktime/download/>)

Ci-dessous sont présentées quatre recettes de mocktails sains et tendances à base de pamplemousses roses de Floride réalisées par Filippo Baldan.

Des photos haute résolution des mocktails peuvent être téléchargées sur <http://www.coolfloridagrapefruit.be/Mediacenter/media.htm>.

## Filippo Baldan

Bar Consultant-Mixologue  
Bar manager du " Dessiné"  
au Radisson SAS Hôtel de Bruxelles



**F**ilippo Baldan est un des meilleurs mixologues au monde.

Né en Italie en 1958, il a appris son métier de barman à l'Athénée Royal de Saint-Gilles à Bruxelles où il a obtenu son diplôme en 1978.

Il a commencé en tant que mixologue professionnel à l'Hôtel Hyatt à Bruxelles en 1983 et a remporté en seulement trois ans la première de ses nombreuses récompenses. Il a notamment obtenu le prestigieux 'Golden Shakers Award' en 1986 et à nouveau en 2000.

En 1999, il a remporté la médaille d'argent aux championnats du monde de barman en Suède où il représentait la Belgique parmi 33 autres pays.

Il a exercé ses talents de mixologue dans des bars et hôtels d'Europe et de Russie et a concouru dans des événements mondiaux.

Filippo a déjà créé plus de 100 cocktails au cours de sa carrière et en a réalisé 11 spécialement pour le bar de Bangkok le plus en vogue du moment, "BarSu".

## « Florida Grapefruit Aphrodisiaque »

### Ingrédients :

- 6 cl pamplemousse rose de Floride
- 1 cuillère à café de miel d'acacia
- 1 demi tranche d'ananas frais de 1cm d'épaisseur
- 1 petit morceau de gingembre

### Méthode : au pilon et shaker

Ecrasez le gingembre, l'ananas et le miel directement dans le shaker à l'aide d'un pilon, versez le jus du pamplemousse rose de Floride frais et ajoutez-y

quelques glaçons. Fermez le shaker et secouez jusqu'à ce que la paroi soit bien fraîche. Ouvrez le shaker et versez dans le verre à l'aide de la passoire à glaçons et à pulpe.



Photography by Denis Lécuyer

**Type de verre :** Cocktail/Martini

## « Sea Breeze Florida Grapefruit Caipirinha »

### Ingrédients :

¼ de pamplemousse rose de Floride  
6 cl de jus de Cranberry  
2 cuillères à café de sucre en poudre

### Méthode :

au pilon et au shaker (conseillé)  
Coupez le pamplemousse rose de Floride en quartiers et mettez-les directement dans le verre. Ajoutez le sucre et écrasez l'ensemble afin d'en extraire le jus. Remplissez le verre avec la glace pilée. Versez le jus de Cranberry. Couvrez le verre avec la partie métallique du Boston Shaker et secouez jusqu'à ce que la paroi soit bien fraîche.

**Type de verre :** rocks/old fashioned



Photography by Denis Lécuyer

## « Pink Florida Grapefruit Mojito »

### Ingrédients :

8 à 10 feuilles de menthe  
2 cl de sucre de canne ou 2 cuillères à café de sucre en poudre  
2 cl de jus de citron vert frais  
1 fruit de la passion  
6 cl de jus de pamplemousse rose de Floride frais  
4 cl d'eau gazeuse style Perrier

**Méthode :** Préparez la recette directement dans le verre. Ecrasez la menthe avec le sucre et le fruit de la passion à l'aide d'un pilon. Ajoutez le jus du citron vert. Remplissez le verre de glace pilée. Versez le jus de Pamplemousse rose de Floride frais et ensuite l'eau gazeuse. Mélangez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la paroi soit bien fraîche

**Type de verre :** Highball/Longdrink



Photography by Denis Lécuyer

## « Herbal Pink Florida Grapefruit »

### Ingrédients :

6 cl de jus de Pamplemousse Rose de Floride frais  
 2 à 3 Fraises  
 1 morceau de Fenouil  
 1 cuillère à café de miel d'acacia  
 4 à 5 feuilles de Basilic

### Méthode : au pilon & shaker

Ecrasez le fenouil, les fraises, le basilic avec le miel directement dans le shaker à l'aide du pilon.

Versez le jus de pamplemousse rose de Floride frais et ajoutez-y quelques glaçons. Fermez le shaker et secouez jusqu'à ce que la paroi soit bien fraîche. Ouvrez le shaker et versez le contenu dans le verre à l'aide d'une passoire à glaçons et à pulpe.

### Type de verre : Cocktail/Martini



Photography by Denis Lécuyer

À propos du Florida Department of Citrus

Le Florida Department of Citrus est une agence publique chargée du marketing, d'enquêtes et de la régulation sur l'industrie des agrumes en Floride. Elle est financée par une taxe payée par les cultivateurs sur chaque caisse d'agrumes commercialisée. Pour plus d'informations, visitez [www.floridajuice.com](http://www.floridajuice.com).

Le site web du ministère américain de l'agriculture se trouve sur <http://www.nass.usda.gov/fl/rtoc0ci.htm>.

### Contact presse:

Eva Wouters, Golin Harris

02 894 90 41

[ewouters@golinharris.com](mailto:ewouters@golinharris.com)