

春の花 Haru no Hana

Haru No Hana qui signifie "Fleur de Printemps" en Japonnais est un cocktail crée à l'occasion du concours Cocktails Rinquinquin qui se déroule au bar Mister Nakamuto le 28 Avril 2025

à cette occasion et pour fêter la renaissance du printemps qui en Asie est symbolisé par la Floraison des **Sakura**

Cédric Ebeyer à crée un cocktails aux notes florales alliant saveurs asiatiques et provençales . la Fraicheur du Rinquinquin et du pastis Bardouin mariées aux notes vives et fraîches du Yuzu et du Saké. La Limonade à la rose apporte de la pétillance et des notes florales qui offrent une délicate association de goûts pour un résultat très frais et un cocktail à faible teneur en Alcool facile à boire .

Haru No Hana est une explosion de saveures fraîches et florales annonçant le début du printemps et évoquant le concept japonais "Mono No Aware" qui se défini par « la sensibilité pour l'éphémère »

CATÉGORIE	GOÛT	TEMPS DE PRODUCTION MOYEN	DEGRÉS °
Long drink	Frais et Floral	45 S	7.55 %



COMPOSITION

3 cl de Rinquinquin
 2 cl de Liqueur La Yuzu
 3 cl de Saké Takeno
 1.5 cl jus de citron vert
 3 dash Pastis Henri Bardouin
 6cl de limonade à la rose Malafermena
 6 Gouttes d'émulsifiant Magic Velvet
 Spray Pelargonium Rosat et Bergamote



Dans un shaker, verser Le jus de citron vert , le magic velvet, 3 dash de pastis Bardouin Le Rinquinquin, la liqueur la Yuzu, le saké Takeno. Glacer et Shaker. Double filtrer sur glace dans un verre Thumblers Haut. Top avec la limonade à la rose et Spray de pelargonium Rosat. Décorer avec une fleur printanière comestible et un brin de Gypsophile. Terminer par un spray de parfum comestible Pelargonium Rosat et bergamote