

JESF 2021

INVITATION AU COCKTAIL



Bonjour à tous,

Au moment où une cinquième vague déferle sans vergogne et où la 7^e Symphonie de Beethoven résonne si singulièrement, il nous faut garder le sourire et tenter de renouer avec un peu de convivialité dans cette France...si décrépite.

Si les travaux scientifiques sont de puissants stimulants intellectuels, il est vrai que les plus anciens retiendront volontiers des dernières éditions des JESF les instants de ripaille (d'aucuns, esprits taquins, parleront de godaillages), de rires et de légèreté qui émaillent les soirées des JESF.

L'an dernier dans les mêmes circonstances pandémiques, Sandy Tubeuf et la joyeuse équipe belge nous avaient conviés à virtuellement festoyer autour d'un cocktail. Face au succès rencontré par ces breuvages exotiques, nous vous adressons la liste de cocktails à réaliser soi-même, si le cœur vous en dit. Bien-sûr il est question de lever le coude avec la plus grande des mesures.

Certes l'annonce d'un cocktail virtuel Jeudi à 16h00 déconcertera une partie d'entre vous, coutumiers de rendez-vous à horaires fixes...Une sobre posture de repli consistera alors à adopter un style moins disruptif à base de thé ou de café.

Dans tous les cas, nous aurons plaisir à nous retrouver et faire connaissance à la suite de la session plénière. Comme l'an dernier, Claire Maugé procédera à une assignation aléatoire afin que nous puissions nous retrouver, de manière très informelle, dans des sessions à taille humaine.

Rendez-vous ce jeudi à 16 h !

A très vite !

Le Comité d'organisation du CES

LISTE DES COCKTAILS

Le retour des Mandarins

1 cl de jus de citron vert frais

2,5 cl de Picon

2,5 cl de Cointreau

2,5 cl de Rhum blanc

Perrier

Remplir de glaçons un verre haut

Verser les ingrédients sur les glaçons et compléter de Perrier

Ajouter une large pelure d'orange et une cerise Griottine

Servir avec une cuillère à confiture

Champagne Cocktail

2,5 cl de Cognac XO

Champagne

Angostura Bitters

Imbiber un petit morceau de sucre (#6) d'Angostura Bitters à saturation

Déposer le sucre au fond d'une flûte à champagne

Ajouter le cognac et compléter de champagne

Ajouter une fine pelure de citron (de Menton)

Big Sissy (sans alcool)

4 à 8 cl de sirop de pamplemousse*

Perrier

Remplir de glaçons un verre haut

Verser les ingrédients sur les glaçons et compléter de Perrier

Ajouter deux tranches de concombre

Servir avec une paille en matière végétale

Ajoutez 4 cl de gin Citadelle, vous obtiendrez un Grapefruit Collins