



## MAGIC FUSION, LE SOFT COCKTAIL SIGNÉ MATTHIAS GIROUD

Par Clémence Vastine - Le 09 mai 2016 à 16h14 , mis à jour 09 mai 2016 à 17h38 Note : ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ (0 vote)

Matthias Giroud est un barman connu dans le monde entier. Il était donc logique de le désigner président du jury du concours The Bartenders Society. Aujourd'hui, il dévoile la recette du Magic Fusion, son cocktail sans alcool, aux notes d'orange et de fleurs de sureau !



« **Quand la France rencontre le Pérou** ». C'est avec cette phrase que Matthias Giroud, président du jury, a débuté la réalisation de son soft cocktail, comprenez cocktail sans alcool : le Magic Fusion.

Les 11 et 12 avril derniers, le mythique hôtel Molitor de Paris accueillait la grande finale du concours The Bartenders Society, organisé par les rhums Saint James et Caraïbos. Un événement d'un niveau remarquable, qui a rassemblé 30 barmen professionnels venus de France et de Belgique pour montrer leur talent et leur créativité. C'est après cette finale que Matthias Giroud a proposé ce soft cocktail, lors d'une master classe.

Le soft cocktail représente une vraie attente des consommateurs : c'est la deuxième offre cocktail la plus demandée dans les bars. Selon Matthias Giroud, les clients sont de plus en plus intéressés par de réelles expériences sans alcool, à l'image de celles avec des cocktails alcoolisés.

### Pour faire le Magic Fusion :

- 6 cl de jus d'orange Caraïbos
- 4 cl de jus de framboise Caraïbos
- 2 cl de sirop de fleurs de sureau artisanal
- Soda artisanal de pamplemousse infusé à la Huacatay

Mélanger le tout énergiquement au shaker, et verser directement au verre sur glace pilée.

### Qui est Matthias Giroud ?

C'est à l'âge de 16 ans que Matthias Giroud signe le début d'une longue aventure avec George V Entertainment en intégrant le légendaire Barfly. Son talent, sa personnalité et son travail lui permettent alors de devenir le directeur exécutif des bars du groupe Buddha Bar. Matthias Giroud a su mener son expertise à l'international en ouvrant des bars partout dans le monde : Las Vegas, Mexico, Londres, Monaco, Dubaï, Le Caire, Kiev, Budapest, Moscou, Amsterdam, Dakar, Manille.... Il ne cesse d'innover en créant des mélanges subtiles et extravagants pour le plaisir des sens. Alors, où que vous soyez, vous pourrez peut-être goûter un de ses cocktails !