

BE FROZEN, MY FRIEND TOUR *daïquiri* N°4



UN DAÏQUIRI À « EL FLORIDITA » UN COCKTAIL ORIGINAIRE DE LLORET

Constantí Ribalaigua Vert voit le jour à Lloret de Mar en 1888 et émigre à Cuba âgé d'à peine 12 ans. À La Havane, il commence une carrière professionnelle impressionnante qui le transforme en propriétaire du restaurant « La Florida », le fameux établissement havanero affectueusement baptisé du nom de « El Floridita » et mondialement connu comme « **le berceau du Daïquiri** ».

Constante, comme l'appellent les clients habituels et les touristes du monde entier, est considéré à l'unanimité comme le « Roi des Cocktails » et le « Père de la Cantine cubaine ». Il est l'auteur de la plupart des cocktails cubains classiques, le principal promoteur de la tradition du Daïquiri et le créateur de différentes versions de ce breuvage, comme le « **Daïquiri N°4** », popularisé sous le nom de « Frozen ».

Le bar du fameux habitant de Lloret a été visité par une kyrielle de personnalités issues des cinq continents comme Ava Gardner, Gary Cooper, Marlene Dietrich, Federico García Lorca, Jean-Paul Sartre, etc.

Une mention particulière doit être accordée au prix Nobel de littérature **Ernest Hemingway**, grand amant de Cuba, des cocktails et du « Floridita » qui a immortalisé Constant Ribalaigua dans son roman *Îles à la dérive* : « J'y avais bu des daïquiris doubles très glacés, ces daïquiris grandioses que préparait Constante et qui n'avaient pas de goût **d'alcool** ».

Tous ces éléments nous permettent d'affirmer avec fierté que le Daïquiri est aussi notre cocktail local, **le cocktail de Lloret de Mar**.

Recette

INGRÉDIENTS

- 2 onces de rhum blanc.
- 1 cuillère à café de sucre.
- 1 cuillère à café de marasquin.
- Le jus d'1/2 citron vert.
- Agiter au shaker électrique avec des glaçons pulvérisés.
- Servir frappé.

PRÉPARATION

1. Placer les ingrédients dans un mixeur (rhum, jus de citron, sucre et marasquin).
2. Mixer pour dissoudre le sucre.
3. Intégrer les glaçons pilés dans le mixeur jusqu'à un peu plus haut que le liquide.
4. Activer le mixeur au maximum pendant 20 secondes jusqu'à ce que les glaçons aient la consistance d'un granité.
5. Servir dans un verre