

DRINKS.

Hugo



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- 10 cl Prosecco
- 2 cl sirop de fleurs de sureau
- 2 feuilles de menthe
- 1 tranche de lime
- 4 glaçons

Préparation

1. Presser le quartier de citron vert sur le verre et l'utiliser comme garniture.
2. Ajouter le sirop de fleurs de sureau, les feuilles de menthe et les glaçons.
3. Compléter avec du prosecco.



Description

Le Hugo, tout le monde le connaît, surtout dans les pays germanophones. Le cocktail a été inventé par le barman du Tyrol du Sud Roland Gruber en 2005, alors qu'il cherchait une alternative au populaire Aperol Spritz. Il a renoncé à ajouter un spiritueux et a préféré mélanger du prosecco avec du sirop de mélisse citronnée dans un verre à vin bulbeux sur des glaçons. Le tout était accompagné d'un Soda Spritzer et de menthe en guise de garniture. Lorsqu'il a fallu donner un nom à la boisson, Roland Gruber n'y a pas réfléchi à deux fois: il a choisi le prénom typiquement allemand Hugo parce qu'il était court et accrocheur. À partir de là, des centaines d'imitations se sont succédé, tandis que la recette se répandait vers le nord dans la région alpine. La variante avec du sirop de fleurs de sureau au lieu du sirop de mélisse citronnée a rapidement été acceptée. En outre, cette boisson apéritive est parfois préparée avec du vin blanc au lieu du Prosecco. Pendant de nombreuses années, le cocktail a fait l'objet d'un véritable battage médiatique. Bien que ce phénomène se soit à nouveau estompé, le Hugo a réussi à s'imposer sur de nombreuses cartes de boissons européennes.