



FAIRTRADE  
MAX HAVELAAR  
SWITZERLAND

# FAIRTRADE MOCKTAIL & COCKTAIL RECETTES

pour des moments d'été équitables

HORIZONS ENSOLEILLÉS AVEC

**FAIRTRADE**



# Horizons ensoleillés avec Fairtrade

Avec l'arrivée des beaux jours, l'envie de boissons rafraîchissantes se fait sentir et nous plonge dans l'ambiance estivale. Savais-tu qu'il existe un grand choix de boissons qui ne sont pas seulement délicieuses, mais qui sont également issues du commerce équitable ?

Cet été, découvre des boissons Fairtrade rafraîchissantes, produites de manière équitable et durable, ou crée un cocktail ou un mocktail équitable avec des ingrédients Fairtrade. Vers [l'index des produits](#)

## Comment fonctionne le commerce équitable ?

Fairtrade renforce les petits agriculteurs, les travailleurs et leurs familles dans les pays du Sud afin qu'ils puissent améliorer durablement leur vie par leurs propres moyens. Il s'agit d'un processus de développement - une voie de changement en coopération avec tous les acteurs de la chaîne de création de valeur. La prime Fairtrade, que les producteurs reçoivent en plus du prix de vente, revêt une grande importance. Ils décident démocratiquement des projets auxquels ils souhaitent consacrer cet argent. Les projets doivent servir au développement social, économique ou écologique de la communauté.



## Mocktails

Lifeguard 06

Sunkissed Margarita 08

Pink Summer Spritz 10

Coffee Delight 12



## Cocktails

Swimmingpool 14

Materhorn 16

Sangria del Sol 18

Green Tea Mojito 20



# Lifeguard



## Ingrédients (1 verre)

14 cl de Michel Bodyguard\*

6 cl de jus d'ananas\*

2 cl de jus de citron

2 cl de sirop de sucre

Glaçons

Morceaux d'ananas pour la décoration

\*



## Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le shaker et secouer vigoureusement pendant 5 à 10 secondes. Remplir le verre de glace et filtrer la boisson dans le verre.

Garnir de morceaux d'ananas selon les goûts et servir.

Tchin-tchin!



## Ingrédients (1 verre)

60 ml de jus d'ananas issu\*

30 ml de jus de citron vert\* frais\*

30 ml de sirop d'agave\*

environ 60 ml d'eau pétillant

glaçons

sel pour la décoration (facultatif)

morceaux d'ananas\* ou rondelles  
de citron vert\* pour la décoration

\*



## Préparation

Humidifier le bord du verre à cocktail avec du jus de citron vert et le tremper dans du sel (facultatif).

Dans un shaker à cocktail, secouer le jus d'ananas, le jus de citron vert et le sirop d'agave avec des glaçons.

Verser dans le verre préparé et compléter avec des glaçons.

Compléter avec de l'eau pétillante et bien mélanger.

Garnir de morceaux d'ananas ou de

tranches de citron vert.



# Sunkissed Margarita

## Ingrédients (1 verre)

125 ml de jus de pamplemousse\*

2 cc. de miel\*

60 ml d'eau

Eau pétillante

Glaçons

branche de romarin ou  
tranche de pamplemousse  
pour décorer



# Pink Summer Spritz



## Préparation

Dans une petite casserole, faites chauffer le miel et l'eau en remuant constamment jusqu'à ce que le miel soit complètement dissous.

Retirer le mélange miel-eau du feu et le laisser refroidir.

Verser le jus de pamplemousse dans un verre et ajouter le sirop de miel refroidi. Mélangez bien le tout.

Mettre des glaçons dans le verre et compléter avec de l'eau pétillante.

Garnir d'une branche de romarin ou d'une tranche de pamplemousse selon le goût.



## Préparation

Vers le miel, 4 cs. d'eau et la pulpe de vanille dans une petite casserole et porter à ébullition. Laissez mijoter pendant environ 2 minutes, puis retirez la casserole du feu. Laisser refroidir le sirop.

À l'aide d'un petit pinceau, badigeonnez le bord d'un verre à martini d'un peu de sirop de miel. Saupoudrer le sucre sur une assiette plate et tremper le bord du verre dans le sucre. Mettre le verre de côté.

Remplir le shaker à cocktail de glace. Verser la crème, 2 cc. de sirop de vanille et de miel et l'espresso dans le shaker à cocktail, couvrir et agiter rapidement.

Verser la préparation dans le verre à l'aide d'une passoire à cocktail. Déguste-le froid!

## Ingrédients (1 verre)

30 ml d'espresso\*

4 cs. de miel\*

1 cs. de pulpe de gousse de vanille\*

1 cs. de crème entière

Sucre\*

Glaçons

grains de café\* pour la décoration

\*



## Coffee Delight



# Swimmingpool



## Ingrédients (1 verre)

200 ml de jus d'ananas\*  
20 ml de liqueur de Blue Curacao  
40 ml de lait de coco\*  
20 ml de crème entière  
Glaçons

morceaux d'ananas\* pour la décoration



## Préparation

Secouer le lait de coco, le jus d'ananas, la liqueur de Blue Curacao et la crème avec des glaçons dans un shaker.

Verser ensuite dans un verre avec des glaçons.

Garnir de morceaux d'ananas

Une boisson trendy sur la table!

## Ingrédients (1 verre)

Charitea Mate\*

40 ml de vodka

10 ml de sirop de melon

filet de jus de citron

Romarin frais

Melon écrasé

Glaçons

## Préparation

Mélanger la vodka, le sirop de melon, un trait de jus de citron, le romarin et le melon écrasé dans un shaker

Filtrer ensuite dans un verre avec des glaçons et compléter avec du ChariTea Mate.

Cheers Mate!

# Materhorn



\*





## Ingrédients (1 litre)

500 ml de vin\*  
4 cs. de sucre\*  
1 cc. de cannelle\*  
2 citrons  
2 oranges  
300-400 g de fruits au choix  
(p. ex. 2 pommes & 2 pêches)  
250 ml de citron amer  
250 ml de limonade à l'orange  
100 ml de rhum

Glaçons

\*



# Sangria del Sol



## Préparation

Laver et sécher les fruits. Couper les citrons et les oranges en deux avec l'écorce et les couper en fines tranches.

Couper les pommes et les pêches en deux, retirer les pépins et les couper en morceaux réguliers.

Mélanger les fruits avec la cannelle et le sucre.

Mélanger ensemble le bitter lemon, la limonade à l'orange, le rhum et le vin rouge.

Verser les fruits dans le liquide et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Servir avec des glaçons.



## Préparation

Faire infuser le thé pendant 3 minutes dans 200 ml d'eau bouillante.

Mettre les glaçons dans un shaker, verser le concentré de thé par-dessus et secouer pour refroidir complètement le thé.

Mettre 5 feuilles de menthe, le sucre de canne et le jus de citron vert dans un verre à long drink, remplir aux 3/4 avec la glace pilée.

Ajouter le rhum et remplir le verre avec le thé refroidi.

Décorer avec le reste des feuilles de menthe et des rondelles de citron vert.

## Ingrédients (1 verre)

2 cs. de thé vert\*

2-3 cc. de sucre de canne\*

25 ml de jus de citron vert\*  
frais\*

50 ml de rhum

Glaçons

Glace pilée

6-8 feuilles de menthe fraîche,  
rondelles de citron vert\* pour  
décorer



# Green Tea Mojito



# Que signifie le terme Fairtrade?

Le label Fairtrade désigne les produits issus du commerce équitable. Ils sont soumis à des critères sociaux, écologiques et économiques complets. Pour que cela fonctionne, tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement sont impliqués, des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs.

L'objectif du commerce équitable est de créer un monde dans lequel les petits agriculteurs et les travailleurs peuvent décider eux-mêmes de leur avenir.

Plus d'infos [ici!](#)



Prix minimum stable



Promotion de l'égalité des droits



Protection de l'environnement et du climat



Prime pour les projets communautaires



Éviter le travail des enfants



Contrôle et vérification indépendants