

GRAND GOURMIET

Rivista internazionale **91** di alta cucina e *bien vivre*



Il bien vivre
Venezuela,
Eldorado del gusto

Il bere
Collezione Massandra:
il tesoro enologico
degli zar

La tavola

Nobili alternative all'olivo

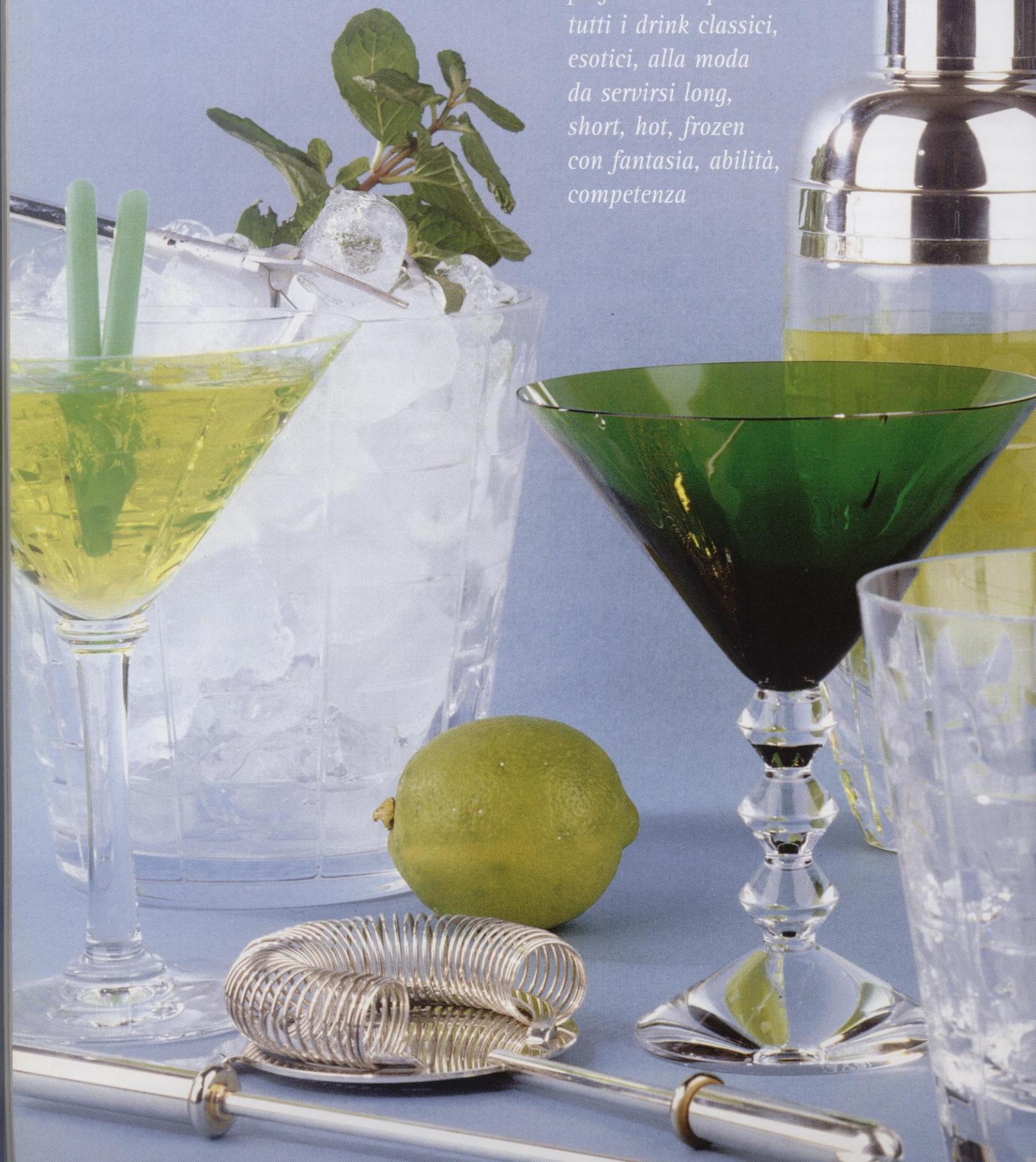


Chic

Cocktail time

A CURA DI ADRIANA BOTTI MONTI E MILOSKA PAVESI
FOTO DI GIANNI RENNA

*Per le "happy hour"
dei nuovi gourmet i
calici giusti, i
bicchieri più belli,
gli strumenti perfetti
e gli shaker
professionali per
tutti i drink classici,
esotici, alla moda
da servirsi long,
short, hot, frozen
con fantasia, abilità,
competenza*



Cristallo intagliato,

trasparente e prezioso per il set da *cocktail* della pagina accanto: secchiello ghiaccio, *shaker* e bicchieri della collezione "Equinoxe" di Baccarat, come il calice da Martini "Vega" verde smeraldo con gambo gioiello. *Strainer* e cucchiaino per mescolare di PM. Pinza per il ghiaccio di Lorenzi.

Firmato da due maestri

del design contemporaneo, Lella e Massimo Vignelli e prodotti da San Lorenzo, il secchio per il ghiaccio, la caraffa e gli attrezzi in argento striato effetto *gros-grain*. Per servire *cocktail* a base di Champagne, *flûte* come fiori dal lungo stelo colorato di La Murrina raccolti in un contenitore trasparente. Cristalli nel gambo per il calice speciale di Swarovski, motivi floreali e murrine per la coppa "Botticelli" di Hermès e tagli a raggiera per "Tommy" in cristallo violetto sfumato rosa.

