

# CLASSICS PERFECTED

---

## THE DECADES

---

The golden age of cocktails was a time of elegance and sophistication. Bartenders were clad in three-piece suits; inventive cocktails became classics, and debonair rogues would insist their martinis were shaken, not stirred.

Classics Perfected embraces the rhetoric and history of simpler times. A time when craftsmanship and quality were revered. It is in this vein, that we embrace the classics, and help usher them into new age relevancy. This bold new menu is a collaborative creation designed by an elite team of award-winning bartenders from across the globe known as the Fairmont Tastemakers. These creators find their inspiration from their lives, passions, and experiences. These decades stand alone in history, and are as distinct and iconic as our Fairmont hotels worldwide.

We invite you to enjoy one of our new cocktails. As you sip, savour a moment of well-being, perhaps a moment of personal celebration, and most certainly, an unforgettable moment of making a connection across time and place.

---

## LES DÉCENNIES

---

L'âge d'or des cocktails fut une époque élégante et raffinée. Les barmans en tenue de soirée inventaient des cocktails, vite passés au rang des classiques, tandis que de chics voyous insistaient pour que l'on prépare leur martini au shaker.

Du classique au chef-d'oeuvre fait siennes la rhétorique, l'histoire et la simplicité de ces temps anciens. De cette époque où l'on vénérât le savoir-faire et la qualité. C'est dans cette optique que nous adoptons les classiques pour leur redonner une nouvelle raison d'être. Ce nouveau menu est né de l'audacieuse collaboration d'une brillante équipe de barmans venus du monde entier, réunis sous le nom de Fairmont Tastemakers. Ces créateurs tirent leur inspiration de leur vie, de leurs passions et de leurs expériences. Ces décennies qui ont marqué l'histoire sont aussi distinctives et emblématiques que chacun des hôtels Fairmont du monde.

Nous vous invitons à déguster un de nos nouveaux cocktails. En le sirotant, savourez un moment de bien-être, un moment de célébration personnelle, peut-être, mais assurément un moment inoubliable qui franchit les décennies et les frontières.

## Birds and the Bees



INSPIRED BY:

SPRITZ

ORIGIN:

AUSTRIA

INSPIRATION :

LE SPRITZ

ORIGINE :

AUTRICHE

### FAIRMONT SIGNATURE RECIPE

1 OZ (30 ML) GREY GOOSE VODKA

3/4 OZ (20 ML) HONEY SYRUP

3/4 OZ (20 ML) LEMON JUICE

2 OZ (60 ML) SODA WATER

SPRITZ PERNOD

GARNISH LEMON SLICE

### RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT

30 ML (1 OZ) DE VODKA GREY GOOSE

20 ML (3/4 OZ) DE SIROP DE MIEL

20 ML (3/4 OZ) DE JUS DE CITRON

60 ML (2 OZ) DE SODA NATURE

UN TRAIT DE PERNOD

GARNIR D'UNE TRANCHE DE CITRON

The classic white wine spritzer was invented in Austria as sparkling water came into fashion. Adding a squirt, or gespritzt, of cold bubbles to a glass of wine made for a stylish summer drink. As its popularity spread through the continent and across the pond, the German gespritzt led way to 'spritzer'. This modern spritzer invokes summertime relaxation and terrace living with Grey Goose and honey, a dash of lemon for balance, and an essential spritz of soda.

Le classique spritzer au vin blanc est né en Autriche, à l'époque où l'eau pétillante devenait à la mode. Rehaussé d'un jet pétillant, ou « gespritzt », un simple verre de vin devenait un élégant apéritif estival. Sa popularité grandissante s'est étendue aux quatre coins du continent et même en Amérique, où le terme allemand s'est transformé en « spritzer ». Cette version moderne évoque la détente estivale et l'animation des terrasses avec un alliage de Grey Goose et de miel, équilibré par un trait de citron, sans oublier l'essentiel soda.

# Orange Trip



INSPIRED BY:

WHISKEY SOUR

ORIGIN:

NEW YORK, U.S.A.

INSPIRATION :

LE WHISKY SOUR

ORIGINE :

NEW YORK, U.S.A.

## FAIRMONT SIGNATURE RECIPE

2 OZ (60 ML) GENTLEMAN JACK WHISKEY

1 OZ (30 ML) ACIDIFIED ORANGE JUICE

3/4 OZ (22 1/2 ML) SIMPLE SYRUP (1:1)

3 DASHES ANGOSTURA BITTERS

GARNISH ORANGE WHEEL

## RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT

60 ML (2 OZ) DE WHISKY GENTLEMAN JACK

30 ML (1 OZ) DE JUS D'ORANGE ACIDIFIÉ

22 1/2 ML (3/4 OZ) DE SIROP SIMPLE (1:1)

3 TRAITS DE BITTER ANGOSTURA

GARNIR D'UNE RONDELLE D'ORANGE

Before written on paper, the Whiskey Sour was created by Vice Admiral Edward Vernon of England to help calm the stomachs of sailors suffering from scurvy and seasickness. The very early version with sugar, lemon juice and whiskey was the inspiration behind this citrusy cocktail. Gentleman Jack whiskey is shaken up with the brightness of acidified orange juice and Angostura bitters, and garnished with an orange wheel.

Avant de faire l'objet d'une recette, le Whisky Sour a été inventé par le vice-amiral anglais Edward Vernon, pour aider à calmer l'estomac des marins atteints du scorbut ou du mal de mer. La toute première version, faite de sucre, de jus de citron et de whisky, nous a inspiré ce cocktail aux effluves d'agrumes. Dans le shaker, le whisky Gentleman Jack prend de la vivacité au contact du jus d'orange acidifié et du bitter Angostura, et une rondelle de citron vient garnir le tout.

# Old Fashioned, Amigos



## INSPIRED BY:

OLD FASHIONED

## ORIGIN:

PENDENNIS CLUB, LOUISVILLE, KENTUCKY, U.S.A.

## INSPIRÉ PAR:

L'OLD FASHIONED

## ORIGINE :

PENDENNIS CLUB, LOUISVILLE, KENTUCKY, U.S.A.

**FAIRMONT SIGNATURE RECIPE**

1 1/2 OZ (45 ML) CASAMIGO REPOSADO TEQUILA

1/2 OZ (15 ML) GLENLIVET SCOTCH WHISKEY

1/4 OZ (7 1/2 ML) SIMPLE SYRUP (1:1)

2 DASHES ANGOSTURA BITTERS

GARNISH ORANGE ZEST

**RECETTE SIGNATURE**

45 ML (1 1/2 OZ) DE TEQUILA REPOSADO CASAMIGOS

15 ML (1/2 OZ) DE SCOTCH WHISKY THE GLENLIVET

7 1/2 ML (1/4 OZ) DE SIROP SIMPLE (1:1)

2 TRAITS DE BITTER ANGOSTURA

GARNIR DE ZESTE D'ORANGE

A book published in 1862 by Jerry Thomas, 19th Century entrepreneur, owner of several New York City bars and known as the 'father of American mixology', contained the first gin-based Old Fashioned recipe. The Old Fashioned known today was created in Louisville, Kentucky, where Old Fashioned Fortnight is celebrated annually in honour of the beloved cocktail. This brown-spirited cocktail might look old-fashioned, but its taste is a revelation and a cultural mash-up – mixing Casamigos Reposado and Glenlivet 12 Year Old. A dash of simple syrup and Angostura bitters mixed to finish.

C'est dans un ouvrage publié en 1862 par l'entrepreneur Jerry Thomas, propriétaire de plusieurs bars de New York et réputé être le « père de la mixologie américaine », que l'on trouve la première recette d'Old Fashioned à base de gin. L'Old Fashioned que l'on connaît aujourd'hui nous vient de Louisville, au Kentucky, où ce cocktail est mis à l'honneur chaque année lors de la « quinzaine de l'Old Fashioned ». L'appellation va bien à sa couleur brune, mais son goût n'a rien de démodé, révélant plutôt un savoureux mélange culturel à base de Casamigos Reposado et de Glenlivet 12 ans, le tout couronné d'un trait de sirop simple et d'Angostura.

# Madame Fleur



INSPIRED BY:

FRENCH 75

ORIGIN:

HARRY'S NEW YORK BAR, PARIS

INSPIRATION :

LE FRENCH 75

ORIGINE :

HARRY'S NEW YORK BAR, PARIS

## FAIRMONT SIGNATURE RECIPE

1/2 OZ (15 ML) BOMBAY SAPPHIRE GIN  
 1/2 OZ (15 ML) HENNESSY VS COGNAC  
 1/2 OZ (15 ML) CHAMOMILE SYRUP  
 1/2 OZ (15 ML) LEMON JUICE  
 2 OZ (60 ML) VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL  
 GARNISH LEMON TWIST

## RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT

15 ML (1/2 OZ) DE GIN BOMBAY SAPPHIRE  
 15 ML (1/2 OZ) DE COGNAC V.S. HENNESSY  
 15 ML (1/2 OZ) DE SIROP DE CAMOMILLE  
 15 ML (1/2 OZ) DE JUS DE CITRON  
 60 ML (2 OZ) DE VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE  
 GARNIR D'UN ZESTE DE CITRON

The French 75, designed by Harry MacElhone of Harry's New York Bar in Paris, was named after the French 75mm field gun used in WWI. With that warning in mind, this cocktail hits you with a mix of Bombay Sapphire gin and Hennessy VS, lightened up with soothing chamomile and a float of Veuve Clicquot Yellow Label. Don't let the innocent lemon twist deceive you, this drink has power.

Le French 75, créé par Harry MacElhone du Harry's New York Bar de Paris, tire son nom du canon de 75 mm employé par l'armée française durant la Première Guerre mondiale. Vous voilà avertis : ce cocktail frappe de plein fouet avec le mélange de gin Bombay Sapphire et de cognac V.S., puis s'allège grâce aux vertus apaisantes de la camomille et à une bonne dose de Veuve Clicquot Carte Jaune. Un cocktail qui a du punch, malgré l'apparence anodine que lui donne le zeste de citron.

# Nacional Royale



## INSPIRED BY:

HOTEL NACIONAL

## ORIGIN:

HOTEL NACIONAL DE CUBA, HAVANA, CUBA

## INSPIRATION :

L'HOTEL NACIONAL

## ORIGINE :

HOTEL NACIONAL DE CUBA, LA HAVANE, CUBA

**FAIRMONT SIGNATURE RECIPE**

1 1/2 OZ (45 ML) MOUNT GAY BLACK BARREL RUM  
 1/2 OZ (15 ML) ST-GERMAIN  
 1/4 OZ (7 1/2 ML) SIMPLE SYRUP (1:1)  
 3/4 OZ (22 1/2 ML) PINEAPPLE JUICE  
 1/4 OZ (7 1/2 ML) LIME JUICE  
 2 OZ (60 ML) VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL  
 GARNISH THIN LIME WHEEL, SKEWERED

**RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT**

45 ML (1 1/2 OZ) DE RHUM MOUNT GAY BLACK BARREL  
 15 ML (1/2 OZ) DE ST-GERMAIN  
 7 1/2 ML (1/4 OZ) DE SIROP SIMPLE (1:1)  
 22 1/2 ML (3/4 OZ) DE JUS D'ANANAS  
 7 1/2 ML (1/4 OZ) DE JUS DE CITRON VERT  
 60 ML (2 OZ) DE VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE  
 GARNIR D'UNE FINE RONDELLE DE CITRON VERT  
 SUR UN BÂTON

The Hotel Nacional de Cuba was one of the world's most glamorous hotels in the early 20th century and its namesake cocktail is the inspiration for this drink. Mount Gay Black Barrel rum is mixed with fresh pineapple and lime juices, while the traditional apricot liqueur is replaced with elderflower St-Germain. A generous topping of Veuve Clicquot Yellow Label calls to mind the sparkling Cuban sunshine.

C'est à l'Hôtel Nacional de Cuba, un des hôtels les plus somptueux du monde au début du 20e siècle, qu'a été créé le cocktail éponyme qui a inspiré cette recette. Celle-ci mélange le rhum Mount Gay Black Barrel avec du jus d'ananas et de citron vert frais, et remplace la liqueur d'abricot traditionnelle par les effluves de sureau du St-Germain. Une généreuse dose de Veuve Clicquot Carte Jaune vient nous rappeler l'éclat du soleil cubain.

# Soul Reviver



INSPIRED BY:

CORPSE REVIVER

ORIGIN:

U.S.A.

INSPIRATION :

LE CORPSE REVIVER

ORIGINE :

U.S.A.

## FAIRMONT SIGNATURE RECIPE

3/4 OZ (22 1/2 ML) THE BOTANIST ISLAY GIN  
 3/4 OZ (22 1/2 ML) CASAMIGOS BLANCO TEQUILA  
 3/4 OZ (22 1/2 ML) COINTREAU  
 3/4 OZ (22 1/2 ML) LILLET BLANC  
 1/4 OZ (7 1/2 ML) BLACKBERRY SYRUP  
 3/4 OZ (22 1/2 ML) LEMON JUICE  
 RINSE ABSINTHE  
 GARNISH LEMON TWIST

Based on the Corpse Reviver, a drink whose popularity soared with its appearance in *The Savoy Cocktail Book* in 1930, this version is equally adept at livening up the mood. Blackberries and lemon juice provide a burst of sweet and sour, while a masterful mix of Botanist gin, Casamigos Blanco, Cointreau and Lillet Blanc is poured into an absinthe rinse. If this doesn't kick-start one's heart, little else will.

## RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT

22 1/2 ML (3/4 OZ) DE GIN D'ISLAY THE BOTANIST  
 22 1/2 ML (3/4 OZ) DE CASAMIGOS BLANCO  
 22 1/2 ML (3/4 OZ) DE COINTREAU  
 22 1/2 ML (3/4 OZ) DE LILLET BLANC  
 7 1/2 ML (1/4 OZ) DE SIROP DE MÛRE  
 22 1/2 ML (3/4 OZ) DE JUS DE CITRON  
 RINCER LE VERRE À L'ABSINTHE  
 GARNIR D'UNE ZESTE DE CITRON

Inspirée du Corpse Reviver, un cocktail rendu immensément populaire à la parution du *Savoy Cocktail Book* en 1930, cette version arrive tout aussi bien à égayer la salle. Les mûres et le jus de citron créent une explosion à la fois sûre et sucrée, tandis qu'un savant mélange de gin Botanist, de Casamigos Blanco, de Cointreau et de Lillet Blanc fait contrepoint aux arômes d'absinthe. Pour faire battre les cœurs, on ne fait pas mieux.

# Chai Tai

INSPIRED BY:

MAI TAI

ORIGIN:

TRADER VIC'S, EMERYVILLE, CALIFORNIA, U.S.A.

INSPIRATION :

LE MAI TAI

ORIGINE :

TRADER VIC'S, EMERYVILLE, CALIFORNIE, U.S.A.

## FAIRMONT SIGNATURE RECIPE

1 OZ (30 ML) MOUNT GAY BLACK BARREL RUM

1 OZ (30 ML) THE BOTANIST ISLAY GIN

3/4 OZ (22 1/2 ML) CHAI SYRUP

1 OZ (30 ML) PINEAPPLE JUICE

1 OZ (30 ML) LIME JUICE

4 DASHES ANGOSTURA BITTERS

GARNISH 2 PINEAPPLE LEAVES

## RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT

30 ML (1 OZ) DE RHUM MOUNT GAY BLACK BARREL

30 ML (1 OZ) DE GIN D'ISLAY THE BOTANIST

22 1/2 ML (3/4 OZ) DE SIROP DE CHAI

30 ML (1 OZ) DE JUS D'ANANAS

30 ML (1 OZ) DE JUS DE CITRON VERT

4 TRAITS DE BITTER ANGOSTURA

GARNIR DE 2 FEUILLES D'ANANAS

While the Mai Tai is a classic rum cocktail first served at Trader Vic's in California, the Chai Tai mixes things up with Mount Gay Black Barrel rum and Botanist gin. Pineapple and lime juices provide tropical sweetness, while a dose of chai syrup adds a warm and spicy complexity. Surprising upon first sip, the original recipe is left wondering where chai has been all its life.

On connaît bien le Mai Tai, ce cocktail classique à base de rhum servi pour la première fois au Trader Vic's, en Californie, mais le Chai Tai va plus loin en ajoutant du gin Botanist au rhum Mount Gay Black Barrel. Les jus d'ananas et de citron vert lui confèrent une douceur tropicale, tandis qu'une dose de sirop de chai lui apporte la complexité des chaudes saveurs épicées. Étonnant de prime abord, ce cocktail semble donner à la recette originale la touche qui lui manquait depuis si longtemps.

# Carte Blanche



INSPIRED BY:

VESPER

ORIGIN:

UNITED KINGDOM

INSPIRATION :

LE VESPER

ORIGINE :

ROYAUME-UNI

## FAIRMONT SIGNATURE RECIPE

1 OZ (30 ML) GREY GOOSE VODKA

1 OZ (30 ML) BOMBAY SAPPHIRE GIN

1 OZ (30 ML) NEW WORLD CHARDONNAY

1 ORANGE PEEL

GARNISH LEMON TWIST, EXPRESSED AND DISCARDED  
& SKEWERED OLIVE

## RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT

30 ML (1 OZ) DE VODKA GREY GOOSE

30 ML (1 OZ) DE GIN BOMBAY SAPPHIRE

30 ML (1 OZ) DE CHARDONNAY DU NOUVEAU MONDE

1 ZESTE D'ORANGE

GARNIR D'UNE OLIVE ET DE L'HUILE PRESSÉE D'UN ZESTE  
DE CITRON

In his first novel, author Ian Fleming, originating from the United Kingdom, writes of his protagonist, James Bond, suavely instructing a bartender to mix him a cocktail of gin, vodka and Kina Lillet. He names it The Vesper, after his love, the beautiful Vesper Lynd. This refreshed version blends Bombay Sapphire gin with Grey Goose – and in a maverick Bond-inspired move – an equal measure of new world Chardonnay. Shaken, not stirred, and shockingly delightful.

Dans le premier roman de l'auteur britannique Ian Fleming, on voit James Bond demander suavement au barman de lui préparer un cocktail alliant le gin, la vodka et le Kina Lillet. Il donne à cette boisson le nom de son aimée, la jolie Vesper Lynd. Cette version rafraîchie de la Vesper commence par du gin Bombay Sapphire et de la vodka Grey Goose et s'achève, dans un rebondissement digne des meilleures aventures de James Bond, par une dose égale de Chardonnay du Nouveau Monde. Le tout mélangé au shaker, bien sûr. Choquant, n'est-il pas ?

# Derby Bird



INSPIRED BY:

JUNGLE BIRD

ORIGIN:

AVIARY BAR, KUALA LUMPUR

INSPIRATION :

LE JUNGLE BIRD

ORIGINE :

AVIARY BAR, KUALA LUMPUR

## FAIRMONT SIGNATURE RECIPE

1 1/2 OZ (45 ML) WOODFORD RESERVE BOURBON

3/4 OZ (22 1/2 ML) CAMPARI

1/2 OZ (15 ML) SIMPLE SYRUP (1:1)

1/2 OZ (15 ML) LEMON JUICE

1 1/2 OZ (45 ML) ORANGE JUICE

GARNISH MINT SPRIG

## RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT

45 ML (1 1/2 OZ) DE BOURBON WOODFORD RESERVE

22 1/2 ML (3/4 OZ) DE CAMPARI

15 ML (1/2 OZ) DE SIROP SIMPLE (1:1)

15 ML (1/2 OZ) DE JUS DE CITRON

45 ML (1 1/2 OZ) DE JUS D'ORANGE

GARNIR D'UNE TIGE DE MENTHE

Watching the birds flit about while sitting at the Aviary Bar, Kuala Lumpur was a moment in time, never to be repeated. The Jungle Bird was the bar's signature cocktail and the inspiration behind this drink. Woodford Reserve bourbon happily pairs with Campari and orange and lemon juices for a cocktail that recalls the tiki kitsch of the 1970s, with a fresh and modern vibe.

Il fut un temps, à Kuala Lumpur, où les clients de l'Aviary Bar pouvaient prendre un verre en regardant voler une nuée d'oiseaux exotiques. Cette époque est révolue, mais le Jungle Bird reste pour en témoigner et servir d'inspiration à ce cocktail. Le bourbon Woodford Reserve se marie avec bonheur au Campari et aux jus d'orange et de citron pour nous rappeler le kitsch sauce tiki des années 1970, version rafraîchie et modernisée.

# Material Girl



## INSPIRED BY:

COSMOPOLITAN

## ORIGIN:

THE ODEON, MANHATTAN, NEW YORK, U.S.A.

## INSPIRATION :

LE COSMOPOLITAN

## ORIGINE :

L'ODEON, MANHATTAN, NEW YORK, U.S.A.

**FAIRMONT SIGNATURE RECIPE**

1 1/2 OZ (45 ML) THE BOTANIST ISLAY GIN

1/2 OZ (15 ML) ST-GERMAIN

1/2 OZ (15 ML) LEMON JUICE

1 OZ (30 ML) APPLE JUICE

GARNISH ORANGE TWIST

**RECETTE EXCLUSIVE DE FAIRMONT**

45 ML (1 1/2 OZ) DE GIN D'ISLAY THE BOTANIST

15 ML (1/2 OZ) DE ST-GERMAIN

15 ML (1/2 OZ) DE JUS DE CITRON

30 ML (1 OZ) DE JUS DE POMME

GARNIR D'UN ZESTE D'ORANGE

Though the 'Cosmo' started making the rounds in the 80s when Madonna was photographed with one in hand at New York City's the Rainbow Room, its popularity peaked in the 90s with the advent of the television show *Sex and the City*. Originally a mix of vodka, cranberry and Cointreau, this gin-based version is all grown up. It has budded from a vivid pink hue to a mature white. Botanist gin and St-Germain mix with fresh lemon and apple juices, while an artistic orange twist swoops over the glass with late 20th century glam.

Une photo de Madonna, un « Cosmo » à la main, au Rainbow Room de New York a fait connaître ce cocktail durant les années 1980, mais sa popularité a réellement explosé dans les années 1990, suite aux premières émissions de la série télévisée *Sex and the City*. À l'origine, il alliait la vodka, le jus de canneberge et le Cointreau, mais cette version à base de gin l'a certainement fait évoluer. De rose vif, il est devenu blanc, signe de maturité. Le gin The Botanist et le St-Germain se mélangent aux jus de citron et de pomme frais, tandis que le long zeste d'orange lui donne un certain prestige de fin de siècle.

**BOMBAY  
SAPPHIRE**



**THE BOTANIST**  
ISLAY DRY GIN



**GENTLEMAN  
JACK**  
RARE TENNESSEE WHISKEY

**MOUNT GAY**  
Est. 1703 Barbados  
Rum

**THE  
GLENLIVET**

**GREY GOOSE**  
VODKA



*“Too much of anything is bad, but too much Champagne is just right.”*

MARK TWAIN

*« Tout doit être consommé avec modération, sauf le champagne. »*

MARK TWAIN



FAIRMONTCOCKTAILS.COM

#ClassicsPerfected #FairmontCocktails

