

Votre libraire
est heureux
de vous offrir
cet ouvrage
à l'occasion de
la «Quinzaine Larousse».



dictionnaire des cocktails

Jacques Sallé

EL 8°V

3628



17, RUE DU MONTPARNASSE - 75298 PARIS CEDEX 06

DL-03101989-23568

© Librairie Larousse 1989

Toute reproduction, par quelque procédé que ce soit, de la nomenclature sontenue dans le présent ouvrage et qui est la prépagne de l'Editeur, est strictement interdile.

Librairie Larouse (Canada) (relle: provente pour le Canada des droits d'auteur et des marques de commerce barous e + Osta buteur exchisif au Canada : les Editions Françaises Inc., licencié quarte au profes d'auteur et usager inserti des marques pour le Canada.

SBMQ-32-500003-3

PRÉFACE

Comme l'a dit Louis Delluc, «le cocktail n'est pas une addition, c'est une manière d'additionner». En fait, un art du dosage autant que du mélange, un savoir-faire qui ne peut affirmer son originalité que par-delà les recettes éprouvées. Or, ces recettes, qui ont pris rang de grands classiques, il faut les bien connaître. Car. dans le domaine des cocktails, l'improvisation est périlleuse et peu recom-andée pour qui ne possède pas la connaissance des alcools, de leur force et de leur faiblesse, et ne s'est pas souvent essayé à leur maniement. Celui-là s'apprend, s'acquiert au fil des mélanges subtils créés jusqu'à ce jour et que cet ouvrage a voulur recenser—sans toutefois prétendre à l'exhaustivité en la matière.

Il n'est, en effet, pas évident d'associer heureusement différents alcools ou vins. L'harmonie a ses règles, ses exigences. Ainsi David A. Embury qualifie-t-il le whisky de «vieux célibataire maussade, qui entend farouchement garder son indépendance et ne se montre que rarement d'humeur à se marier ». Et qui se risquerait à l'allier avec d'autres breuvages sans avoir expérimenté le Rob Roy ou le Nusty Nail ? D'autant que ces cocktails sont des plus renommés, sans doute parce que des plus goûtés, Il en irait de même avec la vodka, le gin, le cognac, etc. Les possibilités sont infinies, mais les recettes de base donnent la clé de la création. C'est d'ailleurs dans cette perspective que l'auteur a conçu son recueil et l'a divisé en chapitres selon le principal ingrédient utilisé.

D'Alphonse Allais, qui, dans le Captain Cap, nous livre deux mélanges de son invention (le whisky cocktail et le whisky stone fence) à Jean Cocteau, très admiratif devant cette alchimie, de Lemmy Caution, l'agent secret que Peter Cheney imagina amateur de cocktails et tombeur de dames, aux héros du Star System, strotant de long drinks dans de fastueux salons hollywoodiens, d'Otto Dix, qui, en 1926, peignit Silvia von Harden assise à une table de café devant un verre à cocktail, à Max Ernst, qui, en 1945, consacra une toile à sa vision très personnelle du Cocktail Drinker, ... le cocktail apparaît comme l'une des manifestations de l'art de vivre au xx' siecle. Par sa fantaisie et sa présentation qui vise au plaisir de l'œil, il se veut une «fête» que l'on modèle selon l'heure et l'humeur. Et même si parfois il refuse l'alcool et ne mêle que des jus de fruits, il n'en reste pas moins un symbole de raffinement et d'harmonie.

Sommaire

| p. 7 |
|--------|
| |
| p. 26 |
| p. 45 |
| p. 50 |
| p. 75 |
| p. 102 |
| p. 113 |
| p. 126 |
| |

| Cocktails à base de tequila | p. 135 |
|---|--------|
| Cocktails à base d'apéritifs et cocktails-apéritifs | p. 143 |
| Cocktails à base de digestifs et cocktails-digestifs | p. 162 |
| Punchs | p. 177 |
| Cocktails à base de lait | p. 181 |
| Cocktails à base de vin et de bière | p. 184 |
| Préparations chaudes | p. 194 |
| Cocktails et boissons sans alcool | p. 203 |
| Lexique | p. 215 |
| Index | p. 230 |
| | |

secrétariat

de rédaction Annie Perrier-Robert

maquette Serge Lebrun Kathy Péneau

correction Bernard Dauphin Claire Dumont

Jackie Ratsietison

iconographie Pascale Gohin Denise Krief

L'Éditeur tient à remercier particulièrement les firmes Bénédictine, Cointreau, Cusenier, Fernet-Branca, Grand-Marnier, Jack Daniel, Martell, Martini, Mumm, Pernod, Remy Martin, Saint-Raphaël, Simon Frères, ainsi que la Bibliothèque Forney à Paris, qui ont bien voulu apporter leur aimable concours pour la documentation de cet ouvrage.

LES COCKTAILS

Cocktuil est un mot anglais du langage populaire du XVIII* siècle qui signifie « à queue redressée». Il a tout d'abord désigné, en anglais, les chevaux bătards, les demisang et, par extension, les tocards sur un champ de courses. Du cheval aux boissons, comment le glissement a-t-il été possible? Peut-être par le biais du caractère bâtard, qui différencie les boissons mélangées des boissons juncs.

Les premières recettes de cocktails semblent provenir de l'Angleterre du XIX siècle. Elles seraient nées à la grande époque du règne de Victoria et de l'empire colonial britannique. Lorsqu'ils reçoivent alors des invités, les Anglais boivent du bordeaux

> Peter Stampfli, Party, 1964. (Coll. part., Paris.) Phot. Lauros-Giraudon. «Tous druits réservés.»



(claret), après avoir pris un xérès (Sherry), comme apéritif, En fin de repas, ils apprécient le porto millèsime (Vintage Port), puis, pour se rincer le palais, ils affectionnent le madère. Mais, dans leurs clubs, il n'est pas rare de boire des mélanges préparès pour un plus grand nombre et on constate des habitudes de consommation différentes. Ils boivent leur Clure Cup, élabore avec du berdeaux, ou des Sherry Cobblers à base de xérès.

Les coupes où sont servis ces mélanges deviennent souvent des trophées de renom, à l'origine des coupes gagnées lors de compétitions sportives. On retrouve mention de nombreux cocktains préparés à la fin du XIX* siècle; certains portent des noms qui demeurent en vogue de nos jours: Cobblers, Coolers, Crustas, Cups, Datistes, Flivas, Flips, Juleys, Negues, Nogs, Possets, Puncht, Rickeys, Sangarees, Slings, Smasshes.

Le prolétariat urbain des grandes et nouvelles cités industrielles d'Angleterre ne consomme ni vin ni porto; ces produits d'importation. lourdement taxés, constituent de véritables produits de luxe. Il boit de la bière ou du gin, ce gin qui a fait tant de ravages parmi la population anglaise entre 1690 et 1751, lors de la triste «re du gin « où l'alcoolisme était devenu un véritable fléau social. Au gin, on élève des palais riches de boiseries exotiques et de miroirs de verre taillé; de ces fameux Gin Palaces, certains subsistent aujourd'hui dans toute leur splendeur, bien que leur nom ait change; ce sont les pubs.

Le gin n'était pas un très bon alcool. Distillé de façon rudimentaire, il est trouble et on doit fortement l'aromatiser aux baies de genièvre et à la coriandre. On doit même le sucrer pour qu'il devienne buvable. Quoi de plus naturel que d'essayer de masquer ce fort goût de gin en ajoutant quelques adjuvants...

Au XIX* siècle, de retour en Angleterre, après plusieurs campagnes dans les pays de l'empire colonial, les officiers de l'armée britannique conservent l'habitude qu'ils ont prise de consommer le gin lié à la quinine pour lutter contre la fièvre. Ils introduisent en Angleterre le Gin Tonic ainsi que de nombreuses autres boissons, C'est donc dans une Angleterre à l'apogée de son influence dans le monde que sont élaborés les premiers mélanges, alors qu'en France on ne connaît que le ratafia (eau-de-vie et jus de raisin) et certains vermouths (comme le Chambéry).

Au XIX* siècle, les États-Unis d'Amérique vivent la tragque gaerre de Sécèssion. La jeune nation est fragile, tandis que ses citoyens ne semblent motivés que par l'affairisme et le puritainsme. La Première Guerre mondiale va se révéler un événement charmère dans l'histoire du monde. Les États-Unis, qui étaient débiteurs des pays du «vieux continent», deviennent soul-damement créanciers: la France et l'Angleterre attendent des réparations de l'Allemagne, financées par les Américains.

En 1922, la guerre est finie, l'Europe varnuse. Ce sont les «années folles» (the gay twenties). C'est l'époque de Montparnasse, où peintres et écrivains, français et américains, se rencontrent. On chante, on danse, on rit. Les premiers airs de jaz importés d'Amérique retentissent à Londres et à Paris, tandis que les Américains semblent sortir de leur puritanisme pour connaître une Amérique de plaisirs et de jouissances. On découvre les bienfaits de l'électricité, on roule en votture. Cette vague d'optimisme delirant touche aussi le monde boursier et l'ensemble de l'économie.

Au cours de cette période, les États-Unis connaissent la prohibition (1919-1933). Pendant plus d'une décennie, la consommation d'alcool est interdite par la loi (XVIII^e amendement). Déjà, dès le milieu du XIX^e siècle. l'État de Massachusetts interdit l'alcool pour éviter l'ivresse due à la consommation de rhum. Ce combat contre l'ivrognerie n'a cessé de s'intensifier dans les milieux « bienpensants » nationalistes américains. Selon «l'Anti Saloon League» dite «progres» siste», l'ivrognerie est le mal des sociétés européennes décadentes, importé aux États-Unis par les immigrants catholiques (Italiens, Irlandais, etc.), et il s'agit de restaurer une Amérique saine et démocratique. Ce mouvement = sec = (drv) a une telle influence politique qu'il va être responsable de la condamnation de Sacco et Vanzetti à la chaise électrique pour un crime qu'ils n'ont pas commis. Tandis que la loi est

adoptée pour l'ensemble des Etats de l'Union, s'organisent les distilleries clandestines, la contrebande et les débits clandestines (speak easies) qui rapportent d'immenses fortunes à leur propriétaire. Les gangsters s'y intéressent et leurs mitrailettes font la loi entre bandes rivales, face à des autorités municipales ou fédérales faibles et souvent compromises: c'est l'âge d'or d'Al Capone et du syndicat du crime.

Les alcools frelatés sont vendus très cher, mais les Americains les Américains les achetent. Ils sont rarement consommés tels, mais agrémentés de jus de fruits ou d'autres ingrédients afin de cacher l'alcool tant pour son goût que vis-a-vis des autorités en cas de contrôle. Dans les speak cauler, où l'alcool est consommé en cachette. l'imagination des barmen vient à l'aide du contrevenant en élaborant des recettes où l'alcool ne se perçoit plus: c'est le cas du Plussyfont et de recettes similaires. Les agences de voyages

américaines se spécialisent dans les weekends -mouillés - (wer) à Cuba, où l'on peut
boire en toute impunité. La Havane devient
pendant quelques années la capitale des
cocktails (Daiquiri. Cuban, Cuba libre,
etc.). Devant une telle désinvolture à l'égade la loi, les autorités de l'Union décident
d'abolir le XVIIIº amendement en 1933. A
la veille de la crise. l'Europe et l'Amérique
vivent à l'heure des cocktails: le Bloody
Mary et le Side Car sont créés à Paris,
respectivement en 1921 et 1924. On boit le
Martini, le Gin Fizz, l'Américano, le Join
(ou Tom) Collins, le Manhattan, etc., dans
le monde entier.

L'influence des cocktails change certaines habitudes de vie. La «cocktail party « fait place au thé dansant, l'heure du cocktail en fin de journée vient reculer l'heure du repas du soir, tant aux États. Unis que dans tous les pays d'Europe.

Le bar

«II n'y a pas (à New York) de cafés comme en France, mais des bars; les buvettes sont partout» (L. Simonin, Revue des Deux Mondes, 1^{er} janvier 1875).

Le bar est un lieu public où l'on sert des boissons. Le mot anglais bar évoque la barre séparant, à l'origine, les consommateurs du comptoir.

En France, le débit de boissons s'appelle café, depuis l'introduction de cette denrée rare en Europe. C'est à Marseille, en 1654, que s'ouvre le premier café (de l'italien caffe, emprunté à l'arabe qubwa, prononcé à la turque kalive). «En 1672, fut fondé le premier café parisien, au quai de l'École en 1716, il y avait déjà dans la capitale trois cents établissements de ce genre... « (M. de Lescure, J. O., 17 novembre 1875).

Le café prend, au XVIII^e siècle, le relais de l'estaminet public où l'on boit, chante, joue, où l'on vole des amours faciles, on achéte, on vend, on conspire. C'est le réfuge des voyageurs, des pèlerins, des ribauds, des ribaudes, des charlatans, des soudards, des sergents recruteurs et des mouchards. C'est, pour la police, un terrain de chasse privilégié. Les tenanciers apparaissent souvent comme des truands, leurs femmes et servantes ont quelquefois une activité secondaire que la loi reconnaît en les dispensant des peines appliquées aux femmes adultères.

Mais le café est aussi le lieu de rencontre des philosophes et des révolutionnaires.
- Le fort café de Saint-Dominique, bu par Buffon, par Diderot, par Rousseau, ajouta sa chaleur aux âmes chaleuraseax, à la vue perçante des prophètes assemblés dans l'antre du Procope, qui virient au fond du noir breuvage, le futur rayon de 1789 - (Micheller) de l'appendie de l'a

let). Ce même café Procope allait devenir le lieu de rassemblement de personnages tels que Marat, Danton, Robespierre, Fabre d'Edantine.

Les catégories de cafés sont à l'image de la multitude des termes usités pour les discerner. Le petit café s'appelle buvette lorsqu'il est attenant à une gare, un théâtre, un cinéma, un bal: il s'appelle taverne, estaminet de façon plus générale, mais aussi, plus familièrement, bistrot, mastroquet, troquet et, lorsqu'il est mal fréquenté. caboulot, house, vargotte, houi-boui... Certains cafés offrent des spectacles de théàtre comme le café-théâtre, de la musique comme le café-concert (caf' conc'), des variétés comme le cabaret ou de la danse comme la boîte de nuit. Dans tous ces débits de boisson, on offre des breuvages divers et. le plus souvent, de nombreux cocktails. Mais, des 1930, s'ouvrent, dans le monde entier, des bars dits «américains» où l'on sert les cocktails les plus sophistiqués.

L'ancien café Carpano, à Turin. (Museo Risorgimento, Turin.)

Les 50 cocktails à connaître

Alexander Neoroni Old Fashioned Americano Racardi Paradice Bishop Pimms nº 1 Cup Black Russian Piña Colada Black Velvet Pink Gin Bloody Mary Porto Flip Bronx Red Lion Bucks Fire Rhum Collins Champaone Cocktail Rob Roy Daiguiri Rose Dry Martini Rusty Nail Gibson Sanoria Gimlet Scorpion Gin Fire Screwdriver Gin Sline Side Car Golden Cadillac Silver Fizz Grasshopper Singapoure Sling Snow Ball Harvey Wallbanger Sours Irish Coffee Stinger Jack Rose Suissesse John Collins Tequila Sunrise Manhattan White Lady Marvarita Zombie



Le bar professionnel.

Le «cocktails bor» est un lieu raffiné, d'un confort sobre, mais luxueux. L'éclairage est étudie de façon à rendre l'atmosphère accueillante et relaxante. Le bar anglais est le plus classique, habillé de panneaux de bois exotique verni, de miroirs de verre taillé, avec une moquette moelleuse et des fauteuils en cœi. Le bar uméricain est tout aussi confortable, mais souvent plus sombre, plus feutré, avec de larges fauteuils et des tables basses. D'autres bars à cocktails, plus sophistiqués, tendent à recréer l'ambiance de La Havane dans les année 20, d'Hawaii ou de Singapour. Le bar lui-même est un comptoir de 1 m à 1,05 m de hauteur et de 60 cm de largeur environ, en bois, en alliage de cuivre ou en zinc. On peut s'y accouder en prenant une boisson, ou s'asseoir sur un grand tabouret de bar.

Le barman opère derrière le bar, où il dispose, intégrés au comptoir, d'une sur-face de travail, d'un éyier à deux hacs muni d'un égouttoir et d'un puits à glace avec écoulement pour rafraichir les bouteilles. Derrière lui, sont disposés bouteilles et

Jean Béraud, le Chalet du cycle au bois de Boulogne, v. 1900. (Musée de l'Îlle-de-France, Sceaux.) Phot. Lauros-Giraudon. © by S. P. A. D. E. M., Paris 1986,



verres sur des étagéres placées le plus souvent au-dessus de placards réfrigérés. La distance minimale entre le bloc comptoir et le bloc arrière doit être d'au moins 1.30 m. Il est utile que cet espace soit surélevé de queique 10 à 20 cm et recouvert d'un revérement non absorbant.

Un barman se doit d'être propre, ordonné, courtois, gai et surtout diplomate. Il ne fume pas, Il soigne la préparation de chaque boisson, tenant le siphon par sa partie supérieure, les verres par leur pied ou leur base, les bouteilles par leur corps inférieur. Il sait ouvrir une bouteille de champagne avec discrétion et, lorsqu'il effectue le service à table, il dispose chaque boisson sur un plateau et sert à la droite de chaque client (comme le sommelier). Il dispose toujours d'un briquet ou d'allumettes dans sa poche, sait présenter, préparer et allumer un cigare. Il connaît les recettes des cocktails les plus en vogue.

Le bar à la maison.

Il n'est pas nécessaire d'avoir chez soi un bar avec comptoir pour élaborer des cocktails. Aux États-Unis, le bar fait partie des meubles. En revanche, en Angletere, avoir chez soi un bar, c'est « shocking», de mauvais goût, et on préfère un « placardbar « dans le « sitting-room».

Si l'on a envie d'avoir son bar dans un coin du salon, il sem sans doute plus facile d'entreposer ses bouteilles et de faire ses mélanges sans nuire à l'ordre de la pièce. Mais, en fait, un bon placord suffit : il s'agit de préserver les bouteilles de la lumière là cause de l'oxydation de certaines flujeurs) et de la poussière, et de les soustraire à la

On peut aussi être tenté par un bar mobile que l'on transporte la où se trouvent les invités, dans le salon ou le jardin et, à défaut, une table roulante peut faire l'affaire, avec les bouteilles sur le plateau inférieur, les ustensiles et les verrres sur le plateau supérieur.

Le choix des bouteilles.

On peut très bien faire des cocktails avec trois ou quatre bouteilles. Il est, néanmoins, utile de constituer un bar minimal en sélectionnant selon son goût:

- whisky (blended scotch, irish whiskey);
- bourbon ou rye whiskey;
 ein (London dry ein);
- gin (London dry gin);
 vodka;
- · rhum (rhum blanc et rhum ambré);
- · tequila;
- cognac;armaenac;
- · calvados:
- · Campari;
- vermouth rouge (Martini ou Cinzano):
 vermouth blanc (Noilly Prat. Martini
- dry, etc.);
- pastis (Pernod);
- liqueur à l'orange (Grand Marnier, Cointreau, triple-sec, curação);
- liqueur de menthe (peppermint ou crème de menthe verte, incolore);
 liqueur au chocolat (crème de cacao,
- marron, incolore);
 liqueur de café (Tia Maria ou Kahlūa);
- liqueur de cassis (crème de cassis de Diion):
- liqueur d'abricot (crème d'abricot ou apricot brandy);
- liqueur de fraise, de framboise;
- liqueur de banane (crème de banane);
- liqueur de mandarine;
- liqueur de noyau;
 liqueur à base d'herbes (Chartreuse verte et jaune, Bénédictine, Verveine du
- Velay, Izarra verte et jaune, etc.):

 liqueur à l'anis (anisette):
- liqueur à l'anis (anisette);
 autres liqueurs étrangères (Drambuie,
- Southern Comfort, Strega, Galliano); • un flacon stilligoute d'orange bitters
- (Angostura bitters);
- sirop de sucre;
 sirop de grenadine;
- sirop de grenadne
 sirop d'orgeat;
- · eau gazeuse.

On a quelquefois besoin de sodas (indian tonic, bitter lemon, cola, ginger ale), de bieres, de vins, de champagne, selon les recettes.

Un bar à la maison peut très bien se contenter d'une dizaine de bouteilles seulement, en fonction des cocktails préférés. Le coût d'un bar chez soi est souvent un

Le jus d'orange

It ivest pas de meilleur jus d'orange que des oranges pressées. Bien que certaines variétés d'oranges donnent plus de jus que d'autres. Il est hon de savoir que, en plongeunt les oranges dans l'eau chaude avant de les presser, on en tire plus de jus. Un jus d'orange pressée ne se conserve pas plus d'une journée et doit se garder dans un réprigératies.

problème mal posé. Disposant d'une gamme plus étendue de produits de base, on a tendance à servir des boissons composées dont le coût unitaire est souvent moindre que si l'on servait le traditionnel apéritif triste.

De la même façon, le degré d'alcool dans les cocktails sent ouijours inférieur au degré du composant le plus fort : plus de la moitié des cocktails sont des boissons qui titrent moins de 18°. Cela ne veut pas dire pour autant que les cocktails soient inoffensifs et moins d'alcool ne signiffe pas que les effets de l'ivresse ne se manifestent pas... avec ses dangers.

Les mélanges.

 Ils ont commandé des cocktails d'une écœurante et inutile complication que Maud Gallas a confectionnés (P. Modiano, les Boulevards de ceinture).

Les mélanges? Surtout pas de mélanges! Si l'on consomme, au cours d'un repas, deux ou trois vins différents et successivement, on ne manque pas de se sentir mal à l'aise. Curieusement, ce phénomène est

Contre les insectes

En période de grande chaleur, on peut écarter les insectes grâce à une orange piquée de clous de girofle. Sur un buffet, e'est un élément décoratif qui peut être hien utile... bien moins fréquent lorsque l'on boit de très bons vins ou d'excellents alcools... avec modération.

Comment définir un bon vin, un bon alcool? Question difficile si l'on veut répondre sans aborder l'univers de la chimie ni la complexité des études œnologiques. En bref, un bon raisin, sain, provenant d'un cépage noble d'un bon terroir, vinifié avec attention, sans traitement abustif, gardé quelque temps et embouteillé, lorsqu'il est prêt, dans de bonnes conditions, avec un bon bouchon, voici quelques garanties d'un bon vin. Un vin malade est malheureusement contagieux.

Il en va de même des spiritueux et des liqueurs, bien que ce domaine soit plus complexe que celui des vins. On peut affirmer qu'une bonne distillation de produits sains est la clé de voite de toute bonne eau-de-vie. Le vieillissement et les assemblages des eaux-de-vie ne viennent qu'améliorer des outaités au 'elles ont déià.

S'il est vrai que le mélange de mauvais ingrédients n'en donne jamais un bon, il n'est pas toujours nécessaire d'utiliser des produits de haut de gamme, surtout dans le monde des eaux-de-vie (cognac, armagnac, calvados, etc.).

Comment conserver les bouteilles de spiritueux, liqueurs, etc.

Si les bouteilles de vin se gardent couchées (afin que le vin soit en contact avec le bouchon), celles de spiritueux, de liqueurs, etc. se gardent toujours debout. Les spiritueux et les liqueurs ne vieil lissent plus forsqu'ils sont en bouteille. Ils ne vieillissent qu'en contact avec le bois de la paroi interne des fits.

Comme les vins, les spiritueux craignent la lumière et préfèrent l'obscurité. L'oxydation due à la lumière peut dégrader certaines liqueurs de fruit de façon irréversible.

Il n'est pas nécessaire de garder les spiritueux et les liqueurs en cave, L'humidité leur est indifférente. Un bon placard leur convient tout à fait.

L'art des cocktails

On a toujours fait des mélanges de boissons entre elles. Les vins résultent de coupage, les grandes eaux-de-vie d'assemblage, une grande majorité des boissons commercialisées sont, en fait, des mélanges.

Le principe est simple : il s'agit d'ajouter, en les mélangeant, les qualités de deux (ou plusieurs) produits differents. Mais la reaité gustative n'est pas si simple, car, si les qualités s'ajoutent, les défauts aussi, et, de deux mauvais produits, on ne fera jamais un hon.

C'est là l'art des cocktails, qui consiste à associer, a marier deux bons produits pour en faire un meilieur. On a souvent qualifié cet art de cuisine des hoissons. Tout comme en cuisine, en effet, il existe des ustensiles spécifiques, des réeles strictes et un certain rituel qu'il faut respecter. Mais quoi de plus amusant, dans notre morne civilisation « des loisirs », que d'y apporter une touche d'originalité et de raffinement en s'adonnant aux plaisirs d'un «chef de cuisine des boissons». Un shaker, quelques beaux verres, quelques fruits, quelques bouteilles, cela suffit à étonner ses amis et soi-même, en prenant toutefois garde de ne trop y prendre goût, car, sous des apparences attravantes et trompeuses, se cache une boisson alcoolisée dont la consommation est dangereuse.

Il est aussi des régles essentielles dans les mélanges de boissons alcoolisées. On ne mélange jamais grain et grappe, c'est-àdire des eaux-de-vie de grain (whisky, gin, vodka, etc.) avec des eaux-de-vie de vin (cognac, armagnac, etc.), bien que certaines recettes viennent faire exception à ce postulat.

On ne mélange pas, non plus, des spiritueux de même nature, comme des alecols de grain entre eux (whisky et gin, whisky et vodka), des eaux-de-vie de vin entre elles (cognac et armagnac ou marc). D'autres mélanges apparaissent tout naturellement contre-nature: rhum et calvados, cognac et rhum, armagnac et calvados, rhum et gin, whisky et rhum, etc.

Le rituel.

Pour chaque cocktail, il existe un ou plusieurs éléments de base qui donnent son corps au mélange, un ou plusieurs adjuvants qui sont supposés en modifier le goût et la couleur.

Il existe quatre façons d'élaborer un cocktail : directement dans le verre, au moven d'un verre à mélange, à l'aide d'un shaker, à l'aide d'un mélangeur électrique. Directement dans le verre si l'on désire un mélange homogène, on utilise généralement une cuillère, un batonnet mélangeur ou un fouet; c'est la methode la plus simple et la plus rapide. Au moven d'un verre à mélange : on dispose quelques cubes de glace dans le fond du verre, on verse les ingrédients et on remue à la cuillère - le verre à mélange a pour but essentiel de rafraîchir les ingrédients tout en les mélangeant, ce qui permet un assemblage sans violence; la glace doit néanmoins être sèche (pour éviter une trop forte dilution) et le mouvement de la cuillère doit être court (10 secondes environ) et energique. A l'aide d'un shaker: on place dans le vase du shaker quelques cubes de glace (ou de la glace concassée ou pilée). puis on verse les divers ingrédients : on «adapte» la timbale, enfermant hermétiquement le mélange avec la glace ; on «frappe» en agitant le shaker énergiquement quelque 10 secondes environ (en évitant de le secouer lamentablement); on ôte ensuite la timbale et on verse dans un verre le liquide obtenu, en le passant, le plus souvent, afin de laisser la glace dans le vase. Le shaker permet d'obtenir un mélange très homogène tout en le rafraîchissant; l'action de «frapper» permet aussi à l'air contenu dans le shaker de pénétrer dans les liquides. A l'aide d'un mélangeur electrique : on dépose dans le vase de la glace pilée et les divers ingrédients; on actionne quelques secondes le mélangeur afin d'obtenir un cocktail très glacé; on peut passer à l'aide d'une passoire ou, le plus souvent, verser tel dans un verre.

Attention! Comme toutes les hoissons guzeuses le champagne ne se met jamais dans un shaker ni dans un melangeur électrique. Afin que les «bulles» ne se perdent pas, on serse toujours directement dans le verre.

Les ustensiles de bar et les ingrédients.

Pour la pratique de l'art des cocktails, un bar requiert un équipement minimal (outils et accessoires), ainsi que certains ingrédients de base, des produits frais indispensables.



Lithographie en couleur de Cappiello, 1923, atelier d'art Devambez. (Atelier Cappiello.) Phot. musée de l'Affiche, Paris. 9 S. P. A. D. E. M., Paris 1986.

- · Les outils:
- un couteau de sommelier avec décap
- suleur. -
- un couteau de cuisine avec une petite planche (pour couper les fruits, les pailles, etc.).
- une petite fourchette,
- une cuillère à mélange,
- un verre à mélange.
- un cocktail shaker (trois éléments) ou boston shaker (deux éléments) ou speed shaker (un élément),



- un mélangeur électrique,
 une passoire (ou hawthorne strainer), - un entonnoir.
- une pince à glace (ou cuillère à glace),
- un seau à glace (de préférence, isotherme).
- un presse-citron,
- un broc en Pyrex (pour les boissons chaudes).
- un «rafraîchissoir» (seau à champagne). - des mesures à alcool (2 cl. 4 cl. 6 cl. 8 cl).



- un appareil à glace pilée,
- un décanteur (vin ou porto).
- Les accessoires:
- des verres (à cocktail, tumbler, ballon, flûte, tuline, dégustation, etc.).
- quelques serviettes et un torchon à verres.
- un distributeur de pailles.
- des bâtonnets à cocktails (en bois ou en plastique).
- des batonnets mélangeurs,



- des fouets à champagne.
- · Les ingrédients :
- un flacon stilligoutte de bitters orange (Angostura).
- un siphon d'eau gazeuse.
- des cerises confites.
- des olives vertes (ordinaires et fourrées aux amandes, au piment, aux anchois).
- des petits oignons.
- du sucre en morceaux,
- du sucre en poudre (blanc et brun),
- du sel.
- du sel au céleri,
- du poivre
- de la noix de muscade avec râpe,
- de la cannelle (bâton et poudre),
- des clous de girofle,
- du gingembre,
- un flacon stilligoutte de Worcestershire sauce,
- un flacon stilligoutte de hot pepper sauce (sauce diable, Tabasco).

 du café moulu et du café soluble.
- du chocolat en poudre.
- de la vanille.

Pour obtenir un verre à bonne température...

Le verre utilisé doit être rafraîchi avant le service d'une boisson glacée ou réchauffé avant le service d'une boisson chaude.

Pour rafraichir le verre, verser de la glace pliée dans le verre et bien remuer afin que toute la paroi soit en contact avec la glace. On peut aussi laisser le verre dans un réfrigérateur (sans odeur), si on dispose d'assez de place.

Pour chauffer le verre, y verser de l'eau chaude, la laisser quelques instants, puis verser de l'eau bouillonte, la jeche et essisyer le verser la boison chaude. Si le temps manque pour chauffer le verre, prendre la précaution de placer une cuillère en métal dans ce verre avant de verser la boisson bouillante: cette précaution évitero que le verre froid ne se casse au contact du liquide chaud.

- des tisanes en sachets doses (verveine, menthe, tilleul, camomille).
- du thé,
- du sirop de sucre,
 du sirop de grenadine,
- de la crème de coco (Lopez).
- . Les produits frais :
- des citrons (non traités).
- des citrons verts.
- des oranges (non traitées),
- des fruits divers (bananes, maracujas, pamplemousses, noix de coco, etc.).
- des concombres,
 des ananas frais,
- de la menthe fraîche.
- du lait.
- des œufs.
- de la crème fraîche.

Les amuse-gueule.

Dans la mesure où certains cocktails sont consommés « à jeun », il est préférable de les accompagner de certains amuse-gueule, afin d'éviter de boire sur l'estomac vide. On peut préparer quelques soucoupes gar-

nies d'amuse-gueule, dont voici quelques exemples; — arachides, pistaches, noisettes, noix

- arachides, pistaches, noisettes, nois
- de cajou, amandes.
- olives vertes, olives noires,
 saucisse sèche, chorizo,
- emmenthal (ou cantal) coupé en dés,
 piqués sur des bâtonnets.
- radis, carottes en bâtons, céleri en branche, concombre,
 œufs de caille.
- On peut aussi préparer des canapés avec :

— œufs de lump ou caviar,

- filets d'anchois ou crême d'anchois.
- saumon fumé ou mousse de saumon.
- mousse de foie ou terrines,
 cubes de melon et jambon de Bayonne,
- fromage blane aux fines herbes.

Le service des cocktails.

Si la préparation des cocktails exige un certain rituel, la même attention doit se porter à la présentation des boissons. Un cocktail ne se sert pas comme un verre

d'eau. Après avoir versé le contenu du shaker (ou du mélangeur) dans un verre, il est essentiel de décorer ce verre à l'aide de fruits frais, de tranches de citron ou d'orange, de zestes, etc. S'il est vrai que certains cockrails classiques doivent être servis et décorés de fagon bien specifique comme le mentionnent les recettes qui suivent, il n'existe pas toujours de règle de décoration. Le verre utilisé, le genre de boisson et ses ingrédients guideront ce choix de décor. On complétera éventuellement cette - mise en scène » par une ou deux pailles coupées à la bonne longueur.

Les grandes familles de cocktails

Il n'existe pas de classification officielle des cocktails: l'usage fait loi, et ce qui n'est, au départ, qu'une simple recette peut, grâce à l'imagination des créateurs, engendrer toute une famille.

Long drinks et short drinks.

Les short drinks sont des boissons -courtes », servies dans des verres variant de 3 el à 12 el. Leur degré alcoolique peut varier de la force de la boisson en ellemême (environ 40°) à une force plus diluée par combinaison avec des éléments moins (ou pas) alcoolisés (jusquà 12° ou 10°). Par exemple : crustas, fixes, daisies, frappés, smaskes, sours, straights, etc.

Les long drinks sont des boissons longues « servies dans des verres variant de 12 el à 33 el 60 quelquefois plus grands). Spiritueux ou liqueurs en mélange, « allongés « d'eau gazeus», de sodas, el usid ef fruits, de bière, de vins, etc.. ils sont généralement moins alcoolisés et plus désaltérants que les short drinks.

Classification des cocktails.

After Dinner

(« après-diner »)

Cocktails dits «digestifs» que l'on consomme après un repas.

Bucks

Long drinks désaltérants, à l'eau gazeuse, ou toute autre boisson gazeuse findian tonic, ginger ale, Coca-Cola) ou encore vin mousseux ou champagne. Si l'élément alcoolisé d'un buck a longtemps été le gin, on le prépare, aujourd'hui, à partir de nombreux autres spiritueux.

Cobblers

Long drinks à base de vin (vins du Rhin, sauternes, vins aromatisés) ou de spiritueux, assez faciles à composer et aux propriétés désaltérantes. La méthode consiste à rempir un verre de cubes de glace, à ajouter divers ingrédients (selon la recette), à décorre à l'aide de fruits de saison od d'une branche de menthe fraîche et à servir avec des pailles. Par exemple : cobblers au vin (hordeaux, bourgognes, vins du Rhin, sherry, porto, etc.), cobblers aux spiritueux (rhum, whisky, cognac, gin, etc.).

Cocktails

Terme générique regroupant toutes sortes de boissons résultant de mélanges, alcoolisés ou non.

Collins

Long drinks confectionnés directement dans des tumblers avec un spiritueux, du

jus de citron, de la glace, et allongés d'eau gazeuse. On les décore d'une tranche de citron ou d'une cerise confite. A l'origine, il s'agit du John Collins.

Coolers

(« rafraichissants »)

Désignation assez vague qualifiant les long drinks préparés directement dans de grands verres (25 ou 33 cl). Un cooler se doit de n'être ni trop sucré ni trop alcoolisé afin de rester désaltérant. À base d'un spiritueux, on ajoute seuvent du sucre ou un sirop et on allonge de ginger ale ou d'une autre boisson marçuse.

Les plus connus sont à base de rhum, de gin ou de calvados, et accompagnés de jus de citron et de sucre. Il existe aussi des coolers à base de vin rouge ou blanc.

Crustas

Short drinks servis dans des verres à pied de petite taille (10 à 15 cl) et ressemblant aux sours. On peut faire un crusta avec tout spiritueux ou liqueur (bien que le brandy soit le plus populaire).

Recette: bumecter les bords du verre avec un citton, puis les mettre au contact de sucre en poudre afin de les giver. Remplir le verre de glace concassée (mais non pilée). Verser dans un verre à mélange, avec quelques cubes de glace, l'trait d'Angostura bitters, 3 traits de maraschino, l'mesure de spiritueux. Mélanger. Passer dans le verre. Décorer d'une ou deux cerises conflies, et d'une longue spirale de zeste de citron (ou d'oranee).

N. B. Dans certaines recettes, on remplace le maraschimo par le jus d'un demi-citron et une cuillerée à café de sucre en poudre ou de sirop.

Cups

(« Coupes »)

Long drinks (généralement), à base de vin, servis sur glace et ornés généreusement (de fruits, de morceaux de concombres, de menthe, etc.). Ils étaient autrefois servis dans de grandes coupes en argent ressemblant aux trophées sportifs, d'où leur nom. Ils peuvent (et doivent quequefois) se preparer à l'avance et sont souvent choisis pour des réceptions.

Les cups se servent dans des verres à pied de 25 cl ou dans des verres à mes pied de 25 cl ou dans des verres à mes la s'apparentent aux punches froids, mais sont plus sophistiqués par leur décoration, et souvent plus longs à préparer, car on peut laisser macérer plusieurs heures avant le service.

Le Pimm's n'est pas à proprement parler un cup, car il est fabriqué à partir d'alcool neutre et non de vin. La Sangria, Claret Cup, etc. sont parmi les plus connus.

Daiquiris

V. Cocktails à base de rhum.

Daisies

(« Marguerites »)

Short drinks à base de n'importe quel sprittueux (le bourbon étant le plus populaire) accompagné de jus de citron auquel on ajoute une cuillerée à café de sirop de grenadine (ou de framboise), et servis dans des petits tumblers (12 cl). On utilise généralement un shaker (ou un mélangeur les ingrédients. On passe dans un verre sur de la glace pilée. On peut décorer de menthe fraiche ou de fruits (framboises, oranges) et allonger d'eau gazeuse.

Eggnogs

Préparations chaudes ou froides à base d'œuf et de lait, auxquelles on ajoute une mesure de brandy ou de rhum. On peut servir chaud ou froid dans un tumbler (33 cl) ou un verre à pied (28 cl).

Fixes

Short drinks préparés à base d'un spiritueux. La méthode consiste à remplir un tumbler (12 cl) de glace pilée, du jus d'un

quart de citron, d'une cuillerée à café de strop (strop d'ananas), d'une mestre de cognac (ou de rhum, gin, anis, armagnac, whisky, calvados), à hien remuer à la cuillere, à decorrer de petits cubes d'ananas et d'une demi-tranche de citron et à servir avec des pailles.

Fizzes

(« Pétillants »)

Boissons mi-longues que l'on prépare géneralement au shaker et que l'on sert dans des petits tumblers (12 cl). Plus doux que les sours, les fizzes contiennent plus de sucre (ou de sirop) réduisant d'autant l'acidité du citron.

Traditionnellement, on ajoute un blane d'estif dans un fizz, mais jamais dans un Gin Fizz (il s'agit alors d'un Silver Fizz), ni dans un Bucks Fizz (champagne-orange) qui n'a rien d'un Fizz. Les Fizzes traditionnels peuvent avoir pour base toutes sortes d'alcools (cognac, calvados, whisky, liqueurs, le gin étant le plus populaire). Le jus de citron refeve le goût et ajoute une note d'amertume et d'acidité que le sucre, le blanc d'ord et l'eau gazeuse atténuent.

Flips

À l'origine, boissons chaudes aux œufs battus, à la hère chaude et au rhum, avec du gingembre et de la noix de museade râpée. Aujourd'hui, préparations chaudes ou froides mi-longues, à base de jaune d'œuf, d'un spiritueux et saupoudrées de noix de museade râpée.

Si le plus connu est le Porto Flip (froid), on peut aussi faire des flips à base de cognac, de gin, de rhum, de whisky, de xérès, de calvados ou encore de bière comme autrefois (Ale Flip).

Floaters

(«Flotteurs»)

Long drinks obtenus en versant dans des verres old fashioned (ou tumblers) de l'eau gazeuse rafraichie. On nappe d'une mesure d'eau-de-vie ou de liqueur que l'on verse très délicatement sur le dos d'une cuillère au-dessus du verre.

Frappes

Short drinks obtenus en versant une liqueur sur de la glace pilée dans de petits tumblers ou dans des verres à cognac (snifters). On sert un frappé avec des pailles courtes. Par exemple, la préparation de la menthe frappée consiste à verser 2 mesures de crême de menthe verte dans un verre in cognac rempli au tiers de glace pilée et à servir avec des pailles.

Frozens

Boissons très glacées préparées au mélangeur électrique avec de la glace pilée. Les Frozens se servent avec des pailles et se boivent très lentement.

Grogs

Préparations chaudes incluant un spiritueux (rhum, whisky, cognac, calvados, etc.), allongé d'eau bouillante, edulcorées d'une ou deux cuillerées à café de sucre (ou de miel) et agrémentées d'une tranche de citron piquée d'un ou deux clous de girofle. On peut aussi ajouter de la cannelle (poudre ou bitton)

Comme toutes les boissons chaudes, les grogs se servent dans des verres de type Pyrex, résistants aux changements brusques de température, avec porte-verre (pour ne pas se brûler les doigts en buvant). On peut aussi utiliser des verres à pied.

Highballs

Long drinks préparés directement dans des grands verres (de 25 ou 33 el) avec un spiritueux de son choix, de la glace et une boisson gazeuse (indian tonic, ginger ale, Coca-Cola, bitter lemon, etc.). Ils sont faciles à faire et assez populaires.

On the rocks (= Sur lex rochers =), 23, orange (jus d'), 13, orange (liqueur d'), 12. orange bitter, 12 orgent (sirop d'), 12. pailles, 17. passer, 26. passoire à cocktails, 18. passoire à rebord, 17. pastis, pelle à glasse, 18. peppermint, 12 Pernod, 1 Pick Me Up («Ramassez-moi»), 23. pilsener (verre), 16. pilsener (grand), 16. pince à champagne, 17 pince à glace, 18 pince à rompre les glaçons, 18. pique à glace, 18. planche à découper, 17. planter, 16. porte-verre, 16. porto, 8, 16. Possets, 8. pousse-café, 23. pousse-cafe (verre), 16. pousse-l'amour, 23. presentation, 20 press-citron, 17. Procope (café), 9. prohibition, 8 pub, 8. Punches, 8, 23. Pussy foot, 9 rafraichi, 26. rafraichissoir, 17, 18. Raimbows (« Arcs-en-ciel »), 24. rape à noix de muscade, 17. ratafia, 8. rhum ambre, 12 rhum blanc, 12 rickey (verre à), 16. Rickeys, 8, 24. rve whiskey, 12 Sangarees, 8, 24, Scaffas, 24. seau à glace, 18. service de cocktails, 19. shaker, 14, 16, 18, 26; - (éléments du), 18. shaker I élément, 26. shaker 2 éléments, 26

shaker 3 éléments, 26. Sherry, 8 Sherry Cobblers, 8 short drink, 20, 25. Shrubs, 24. siphon, 17 sirop de grenadine, 12. sirop d'orgeat, 12 sirop de sucre, 12 sling (verre a), 16. Slings, 8, 24. Smashes, 8, 24, Snifter, 16. soda, 12 sour (verre à), 16. Sours (« Aigres »), 10, 24. Southern Comfort, 12 speak easy, 9. speed shaker, 26. spiritueux, 13, 14. stopper, 17 Straight (* Direct, franc, net*), 24, Strega, 12 sucrier, / Swizzies, 24 taverne, 10. temperature, 19. ten pin, 76. tequila, 12 the (faire du), 202. thelere, 17 Tia Maria, 12 timbale, 14, 18 Toddies, 25, triple-sec, 12 troquet, 10. tulipe (verre), 18, 25. tumbler (grand Collins), 16. trumbler (verre) [highhall], 16. tumbler (old fashioned), 16. ustensile, 15, 16-18. vermouth, 8 vermouth blanc, 12 vermouth rouge, 12 verre à ause, 16. verre à cocktail, 16 verre à mélange, 14, 78, 25. Verveine du Velay, 12 Victoria (reine), 7 vin, 13 Vintage Port, 8. vodka, 12



whisky, 12

PHOTOCOMPOSITION M. C. P. - FLEURY-LES-AUBRAIS

IMPRIMERIE NEW INTERLITHO - Milan .
Dépèt légal avril 1988 - N° Éditeur 1974 .
IMPRIMÉ EN ITALIE (Printed in Haly) - 800003 juillet 1980 .

Participant d'une démarche de transmission de fictions ou de savoirs rendus difficiles d'accès par le temps, cette édition numérique redonne vie à une œuvre existant jusqu'alors uniquement sur un support imprimé, conformément à la loi n° 2012-287 du 1er mars 2012 relative à l'exploitation des Livres Indisponibles du XX° siècle.

Cette édition numérique a été réalisée à partir d'un support physique parfois ancien conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal. Elle peut donc reproduire, au-delà du texte lui-même, des éléments propres à l'exemplaire qui a servi à la numérisation.

Cette édition numérique a été fabriquée par la société FeniXX au format PDF.

La couverture reproduit celle du livre original conservé au sein des collections de la Bibliothèque nationale de France, notamment au titre du dépôt légal.

1

La société FeniXX diffuse cette édition numérique en accord avec l'éditeur du livre original, qui dispose d'une licence exclusive confiée par la Sofia

– Société Française des Intérêts des Auteurs de l'Écrit –

dans le cadre de la loi n° 2012-287 du 1er mars 2012.

Avec le soutien du

