

TOUT SUR LES COCKTAILS

 **ACADÉMIE
DES VINS &
SPIRITUEUX**

ou presque



Histoire
des cocktails

La mixologie

Les outils
et les techniques

366 recettes
à réaliser

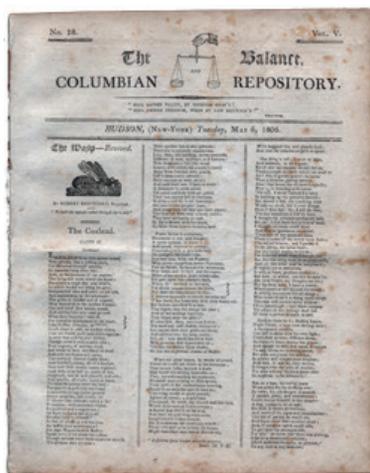


 ellipses

Une brève histoire des cocktails

Voilà un sujet passionnant qui ces trente dernières années nous a emmené bien plus loin que nous l'aurions cru.

D'aucuns vous diront que la définition du mot « cocktail » date du 13 mai 1806, apparu dans le journal *The balance*, Hudson, New York.



Pour la première fois le « cock-tail » est défini comme étant « une liqueur bouillonnante » (ou émouvante), mélange d'eau-de-vie, de sucre, d'eau et de bitter. Surnommé aussi « aventure amer ».

Le très sérieux dictionnaire d'Oxford propose une définition du mot « cock-tail » datant du XVII^e siècle, sans être plus précis. Il trace surtout l'origine de ce mot dans le milieu hippique. Selon lui le mot décrivait à l'origine une créature ayant une queue à l'image de celle d'un coq, tel un cheval à queue de coq. C'est-à-dire un cheval à la queue coupée et relevée à la manière d'un coq, opération effectuée sur les chevaux de traits et non sur les pur-sang. De là la possible idée que « cocktail » soit lié à tout ce qui peut faire référence aux mélanges ou choses / êtres mélangés.

Il propose aussi une analogie apparue au début du XIX^e siècle aux États-Unis décrivant un alcool frelaté. Peut-être rejoignons-nous là notre article de journal *The Balance*...

L'origine de ce mot pour décrire nos boissons préférées a donné lieu à de nombreuses interprétations et bien malin celui qui peut dire avec certitude comment cela est apparu. Longtemps l'idée que ces boissons colorées pouvaient rappeler l'éventail de couleurs de la queue d'un coq a perduré.

Pour notre part, nous sommes plus enclins à suivre l'aventure d'un dénommé Antoine Amédée Peychaud (à qui l'on doit le célèbre « Peychaud bitter », ingrédient indispensable à la confection d'un des plus anciens cocktails connus : le sazerac), apothicaire bordelais installé en Louisiane en 1795.

L'histoire nous dit que ce franc-maçon invitait ces « Frères » à l'arrière de sa boutique à l'occasion de leurs « agapes » et que celui-ci leur proposait des décoctions faites et servies dans des coquetiers (ou qu'il mesurait les doses à l'aide d'un coquetier, alors possible ancêtre du « jigger », doseur largement usité par les mixologues d'aujourd'hui). L'américanisation du mot « coquetier » aurait donné le mot « cocktail », employé pour décrire ces petits mélanges délicieux.

Il est aussi à noter, et cela afin d'embrouiller un peu plus nos sens si nous osions dire, que le mot « coquetel » aurait existé dans le bordelais bien avant cela et désignait un mélange d'alcools / vins, lié au travail en chai...

L'origine du mot est une chose mais attachons-nous quelque peu sur ce qu'il désigne, sujet qui nous intéresse : une recette !

Et là nous remontons bien avant le début du XIX^e siècle. Le grand Benjamin Franklin

envoi à un ami la recette de son « milk punch » clarifié, déjà... en 1763 ! Les Antilles concoctaient depuis longtemps des mélanges à base de tafia (ancêtre du rhum), de fruits et d'épices. Nous retrouvons même l'ancêtre du mojito, le « draque » (plus tard le « draquecito »), nommé ainsi d'après le célèbre corsaire Francis Draque, premier anglais à avoir fait le tour du monde. À la « Isla de la juventud » à Cuba, lui et ses hommes aimaient boire une boisson à base de tafia et de feuille de menthe. Nous sommes là en 1578 !

Nous pouvons dorénavant regarder au-delà du faible horizon trop longtemps proposé. Les recettes de cocktails datent et nous, contemporains, sommes loin d'avoir tout inventé. C'est pourquoi, nous vouons une admiration sans borne à nos ancêtres, ces précurseurs qui ont créé les bases de notre métier, plus que jamais d'actualité, et cela avec très peu d'ingrédients à leur disposition.

Aujourd'hui la gamme des produits proposés est incommensurable.

Fin XVIII^e siècle, début XIX^e siècle, il n'y avait que peu d'ingrédients disponibles.

Nous nous en rendons bien compte à la lecture des premiers livres de cocktails.

Le cognac, le tafia (futur rhum) et le whisky étaient présents avec quelques liqueurs et sirops tout au plus. Plus tard le gin, l'absinthe et encore bien plus tard la vodka. Il leur a bien fallu une imagination débordante pour proposer les très nombreuses recettes et familles de cocktails à cette époque.

Allons à la rencontre de quelques anciens qui ont jeté les bases de ce fabuleux univers et de leurs mélanges restaient dans les annales de la profession. Le métier de barman existe au moins depuis les Grecs et les Romains. L'art de recevoir impliquait le service des boissons et une ou plusieurs personnes étaient dédiées à cette tâche. Nos ancêtres considéraient la notion de service comme étant des plus délicates et des plus nobles. Mais sans avoir à remonter aussi loin, parlons des précurseurs de notre métier actuel.

Les historiens de la profession retracent le parcours de quelques barmaids / barmen à des dates aussi reculées que la fin du XVIII^e siècle, début XIX^e siècle.

Alexander Cato par exemple, un esclave né en 1780, qui avait acquis sa liberté et était devenu propriétaire de la « Cato's Tavern » en 1810, à quelques minutes à cheval du New York de l'époque (qui correspondrait à la 54th Avenue actuelle). Cet homme fut reconnu comme étant un excellent « mélangeur et écraseur de menthe » pour ses fameux « brandy julep ».

Après avoir prêté bien trop d'argent à ses clients (le métier de barman comportait déjà une grande diversité de tâches...) qui oublièrent parfois de le rembourser il mourut dans la pauvreté à l'âge de 77 ans.

À travers cet exemple nous rencontrons le brandy julep (« julep » est à prononcer à la française puisque c'est un mot français).

Un des plus vieux cocktails créés, apparu en Virginie, on s'accorde à donner la date de 1803 mais la plus ancienne recette répertoriée daterait de 1775...

La version la plus connue aujourd'hui est le mint julep, à base de bourbon.

Boisson emblématique du « Kentucky Derby », course hippique mondialement connue, notamment grâce au film *Goldfinger*.



Mint julep au Kentucky Derby Race

© Pixabay



Pdpics.com Horse Derby Race

Contemporain de Cato, citons Orasmus Willard qui servit les premiers Mint Julep sur glace en 1817, date à laquelle apparue l'industrie de la glace aux États-Unis.

Le plus connu des barmen du XIX^e siècle est assurément Jerry « professeur » Thomas. C'est

la première « star » de son métier, le précurseur de la mixologie.

L'on dit de lui qu'il servait avec des boutons de manchettes en or massif et qu'à une époque il gagnait plus d'argent que le Vice-Président.

Il a publié ce qui est considéré comme le premier livre à cocktails américains *The Bar-tender's guide or How to mix drinks*.

Cet ouvrage fut réédité plusieurs fois, dans la version de 1876 nous trouvons déjà les recettes du sour, du brandy crusta, du gin sling, etc.

Un autre grand barman de l'époque est Harry Jonhson qui publia son *New and improved Bartender manual or how to mix drinks at the present time* en 1882. Il inventa le « bijou cocktail » considéré comme un classique aujourd'hui.

Il fut un des grands rivaux de Thomas. Il finit par ouvrir une agence de conseil pour la gestion des bars en 1890, devenant ainsi le premier « consultant » dans ce domaine.

Laurent Giraud devant le Harry's Bar de Paris
© Académie des vins et Spiritueux



Mais alors tout se passe aux États-Unis ?

Non, les Français ne sont pas en reste. À la même époque la « scène cocktail » existe bel et bien à Paris.

Émile Lefèvre du « Cosmopolitan bar », dans le quartier de l'Opéra, écrit son propre livre de cocktails, le *Méthode pour composer soi-même les boissons américaines* en 1889.

Ce fameux quartier de l'Opéra était déjà l'« American Quarter » de la capitale.

Les barmen d'outre-Atlantique étaient présents depuis le milieu des années 1800. En 1920 nous comptons une douzaine d'« American bars », prêts à tout pour attirer leurs concitoyens puisque près de 20 à 30 000 Américains vivaient à Paris (le temps de la « Lost Generation » entre autres).

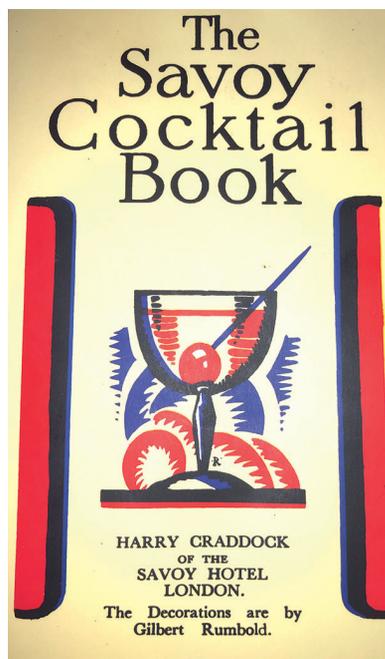
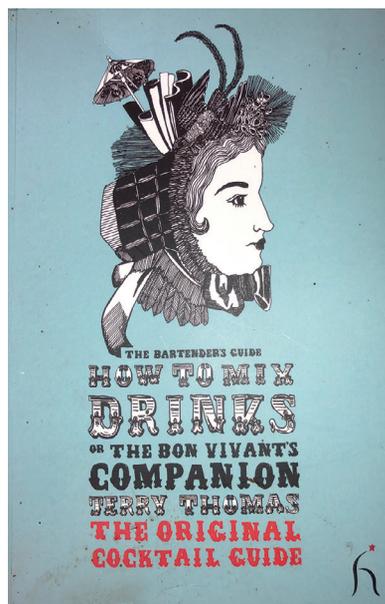
Cela s'expliquant notamment par un taux de change fort avantageux : un dollar équivalait à cinquante francs...

Parmi ceux-là citons l'American Bar du Grand Hotel, le Washington club boulevard des Capucines, le Volnay club rue Volnay, le bar du Chatam Hotel ainsi que le Harry's New York Bar rue Daunou, toujours en activité.

Avant la fin du XIX^e siècle de nombreux cocktails sont déjà connus, tel que le « sazerac » (début XIX^e), le « old fashioned » (fin XIX^e), le « manhattan » (recette éditée en 1882), le « fizz » (autour de 1870), le « martinez », ancêtre du martini (recette éditée en 1884), le « daiquiri » (1896), etc.

Au début du XX^e siècle citons Harry Craddock et son fameux *Savoy cocktail book* de 1930. Chef-barman du mythique Hotel Savoy à Londres, son ouvrage comporte quelques 750 recettes dont son fameux « Corpse reviver n° 2 ».

Harry Mac Elhone n'est pas à oublier bien sûr. Propriétaire écossais dès 1923 du fameux Harry's New York Bar de Paris, le tout premier des Harry's bar dans le monde. Une légende entretenue encore aujourd'hui par ses descendants.



© Académie des Vins et Spiritueux

C'est là que fut inventé le « bloody Mary » (1921), le « side-car » (1931), le « french 75 » (1915), le « boulevardier » (dans les années 1927), le « blue lagoon » (1960), etc.

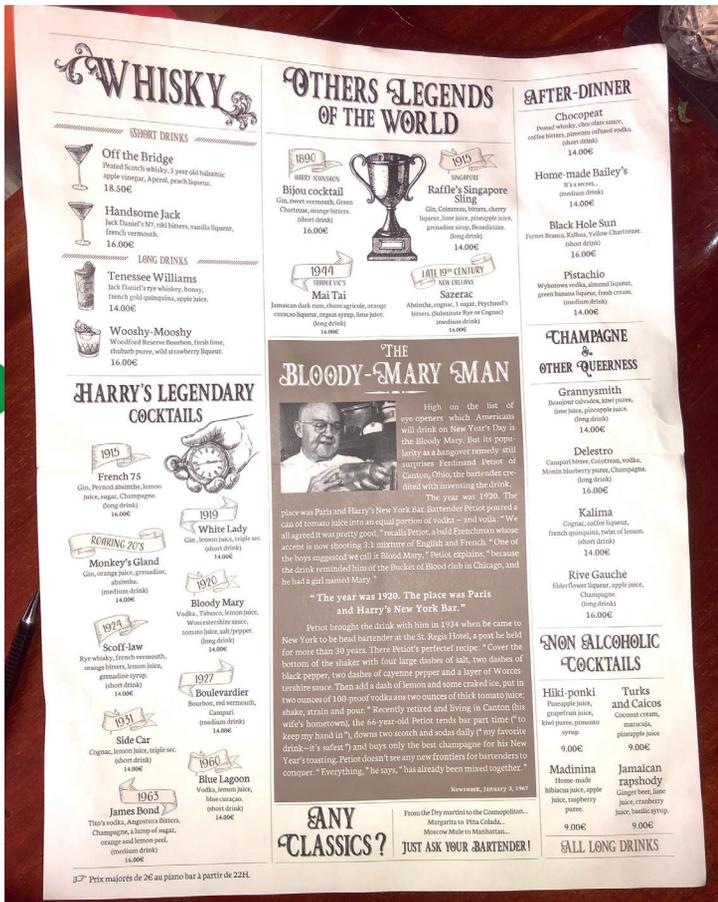
Pour finir nous parlerons de Victor « Trader » Bergeron et de Don Beach, autour des années 1930-1940 ses deux barmen revendiquèrent l'invention du très célèbre « mai tai ». Le Premier franchisa son entreprise dès 1940 pour devenir la chaîne de Bars / restaurants mondialement connue sous le nom de « Trader Vic ».

Le Deuxième est celui à qui l'on attribue l'invention de la dénomination « tiki » pour ses recettes exotiques. Il en aurait inventé près d'une soixantaine, dont le fameux « zombie ». Notons tout de même que l'histoire des cocktails ne s'arrête pas à la fin des années quarante. Pour preuve nombre de classiques actuels arriveront par la suite: le « vesper » (1953), la « piña colada » (1954 ou 1963), le « screwdriver »

(dans les années 1950), le « bloody Ceasar » (autour des années 1960), le « dark and stormy » (recette enregistrée en 1970), le « B52 » (fin des années 1980), le « cosmopolitan » (popularisé dans les années 1990 mais peut-être apparu dix ans auparavant), l'« expresso martini » (début des années 1990), le « penicillin » (2005), etc.

Et citons parmi les barmen connus et reconnus de notre temps: Salvatore Calabrese, Peter Dorelli, Dale Degroff, Gaz Reggan, Hidetsugu Ueno, Charles Shumann, Erik Lorincz et tant d'autres moins connus mais tout aussi impliqués à faire vivre leur art, faisant de cette discipline enivrante à bien des égards l'apanage des esthètes.

Carte actuelle du Harry's New York Bar à Paris
© Académie des Vins et Spiritueux



Carte postale de l'intérieur du Trader Vic's, Vancouver, c.1961 à son ouverture.





Hôtel Ritz à Paris

© Académie des Vins et Spiritueux

Ces dernières années la scène française n'est pas en reste avec des figures comme Colin Peter Field au bar Hemingway du Ritz à Paris, Clément Emery au Bar du Botaniste au Shangri-La, Mido Ahmed Yahi au Café Moderne, Margot Lecarpentier de Combat ou encore Jennifer Le Nechet première femme

à avoir gagné la compétition internationale World Class en 2016 et qui a créé Mino à Paris. Remy Savage a lui d'abord fait les beaux jours du Little Red Door à Paris avant de s'expatrier à Londres pour faire de l'Artesian, le meilleur bar du monde plusieurs années d'affilée.

La mixologie

Voici un terme bien mystérieux qui éveille souvent la curiosité de tout un chacun : qu'est-ce que la « mixologie » dans l'univers du bar ?

Le métier de barmaid / barman requiert un éventail de compétences larges et variées. Parmi ces compétences il est souhaitable de faire preuve d'innovation, d'être en capacité de remettre en question ce que vous avez appris et ce afin de toujours vous perfectionner et de perfectionner les techniques déjà acquises. Voilà ce qu'est la mixologie, voilà ce qu'est un mixologue : ni plus ni moins qu'une / un barmaid / barman qui repousse ses limites avec comme point de mire les préoccupations de son époque. Celui-ci préférera le « fait

maison », le côté artisanal de la confection plutôt que les produits de la grande distribution ou le « prêt à boire ». Cela afin d'apporter son identité propre à son travail et acquérir une forme de reconnaissance.

À cette fin, mais pas seulement, de nombreuses techniques liées à l'univers de la cuisine vont être transcrites dans le monde des cocktails.

Nous vous proposons quelques exemples concrets.

Pourquoi utiliser un sirop fabriqué en usine et dont le goût est « standardisé » alors qu'avec de l'eau, du sucre, des fruits et des épices (par exemple) je peux élaborer un sirop typique et ainsi apporter ma note toute personnelle ?



Laurent Giraud officiant
au Harry' New York Bar
© Académie des vins et Spiritueux.

❖ Réaliser son sirop

L'irrésistible envie nous prend de produire nous-même notre **sirop de falernum**. Ce sirop de citron relevé aux épices est d'une grande utilité dans le monde des « tiki », ces cocktails exotiques qui nous font voyager.



© Académie des Vins et Spiritueux

Gardons en tête que lorsque cela est possible de toujours préférer les produits issus de la culture biologique afin d'avoir une garantie qualitative et éviter au maximum la présence de pesticides dans le produit final. L'hygiène est tout aussi importante. Vos ingrédients, vos ustensiles et vos récipients doivent être d'une propreté impeccable!

Nous aurons au préalable confectionné nous-même notre sirop de sucre (« simple syrup » en anglais) en faisant chauffer à feu doux la même quantité de sucre en poudre blanc et d'eau jusqu'à complète dissolution de celui-ci et obtenir ainsi la consistance souhaitée.

Nous nous procurons ensuite les ingrédients suivants, pour 70 cl :

- 15 cl de rhum brun « overproof » (degrés non réduit, minimum 55°)
- 6 citrons verts,

- Une noix de muscade
- Une gousse de vanille
- 180 grammes d'amandes effilées
- 0,5 cl d'extrait d'amandes
- 6 grammes de clous de girofles
- 90 grammes de gingembre

Nous procédons comme suit :

- Prélevez les zestes de citrons verts à l'aide d'un économe
- Pressez le jus des citrons verts
- Concassez la noix de muscade dans un torchon
- Épluchez le gingembre frais et le couper grossièrement

Dans un bocal propre nous faisons macérer les ingrédients suivants pendant 24 heures : le rhum, les zestes de citron vert, la noix de muscade, le gingembre, les amandes, les clous de girofles, la vanille.

Après cette période, nous « passons » au chinois et à travers un torchon propre (ou de la gaze), en pressant avec souplesse pour récolter le précieux « nectar ».

Nous rajoutons à celui-ci le sucre liquide, environ 40 cl et le jus de nos citrons verts.

Nous laissons reposer 24 heures et nous « passons » à nouveau le tout au chinois à travers un torchon propre puis nous réservons dans un récipient adéquat bien nettoyé. Nous obtenons ainsi un délicieux sirop avec beaucoup de caractère qui apportera une identité forte à nos cocktails.

❖ Réaliser sa propre liqueur

Si nous sommes capables de fabriquer notre propre sirop nous pouvons aussi bien élaborer notre propre liqueur... Nous vous proposons de confectionner votre **liqueur de rhubarbe maison**.

Vous aurez besoin pour 70 cl :

- De 400 grammes de rhubarbe fraîche, en tige.
- De 200 grammes de sucre
- De 70 cl de vodka à au moins 50°, (le gin ou même le rhum peuvent être utilisés pour apporter plus de caractère mais nous