

François Monti

# 101 cocktails

*Histoires et recettes des cocktails cultes*

**Autres titres dans la collection **Les 101 à découvrir****

*101 whiskies à découvrir* par Ian Buxton

*101 whiskies du monde entier à découvrir* par Ian Buxton

*101 bières à découvrir* par Gilbert Delos

*101 bordeaux à découvrir* par Antoine Lebègue

*101 chocolats à découvrir* par Valentine Tibère

*101 rhums à découvrir* par Alexandre Vingtier

François Monti

# 101 cocktails

*Histoires et recettes des cocktails cultes*

DUNOD

Graphisme de couverture : Maud Warg.

Pictogramme utilisé pour noter la difficulté de réalisation des cocktails :

© prikhenko - Fotolia.com

Remerciements à : Fabien Callais, Fernando Castellon, Luc Merlet, Matthieu Guoze, Claire Bruere, Nathalie de Labrouhe, François Renié, Alberto Martinez et David Perez.

<p>Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.</p> <p>Le Code de la propriété intellectuelle du 1<sup>er</sup> juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements</p>	<p>d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.</p> <p>Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).</p>
--	--



© Dunod, Paris 2015

5 rue Laromiguière, 75005 Paris

[www.dunod.com](http://www.dunod.com)

ISBN 978-2-10-072077-4

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2<sup>o</sup> et 3<sup>o</sup> a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

# *Sommaire*

Introduction	6
101 cocktails	10
Techniques de cocktails	213
Lexique	217
Index par alcool	219
Crédits photographiques	224

# Introduction

De tout temps, l'homme a mélangé. Les premiers vins ont été aromatisés avec des herbes, puis des épices. Les premières bières aussi. Avec l'avènement des spiritueux, petit à petit s'est développé un certain nombre de boissons où ceux-ci étaient servis avec des fruits, de l'eau, des épices. Historiquement, la première famille de ce type à avoir fait fureur est celle du punch, au début du xvii<sup>e</sup> siècle. Il y eut ensuite le Sling, le Julep puis, à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle, le cocktail. Le cocktail n'était alors, comme l'atteste sa première définition, publiée en 1806, qu'un type de boisson mélangée (spiritueux, sucre, eau et bitters aromatiques, pour être exact). Ce n'est qu'ensuite, entre 1860 et 1920, que son sens va changer pour finir par englober l'ensemble des mélanges alcoolisés.

Ce livre est en quelque sorte une histoire de cette évolution. À peut-être une ou deux exceptions près, vous ne trouverez que des recettes nées après 1806. À travers les 101 fiches, j'essaierai de vous guider dans l'histoire du cocktail (dans le sens actuel de ce terme), depuis ses débuts médicaux à la véritable renaissance de l'art que nous connaissons actuellement. Je vous parlerai de quelques gloires des débuts de l'art du bar, quand les styles, les familles étaient encore séparés par d'imposantes cloisons, et de l'ère classique du cocktail américain qui donna naissance, entre 1870 et 1920, à quelques-unes des plus mythiques recettes de l'histoire (Martini, Manhattan, etc.).

Il sera aussi bien entendu question de ce qui a été fait en dehors des États-Unis, et tout particulièrement à Cuba, où les *cantineros* locaux ont créé un style qui a fait date (Daiquiri, Mary Pickford, etc.), mais aussi en Europe, singulièrement pendant l'âge d'or que représentèrent pour nous les années 1920 et 1930, alors que les Américains étaient sous le joug de la prohibition. La fin de cette époque sèche vit la naissance du style *tiki*, un étrange assortiment de cocktails caribéens américanisés présentés dans des bars au décor inspiré des mers du sud, dont je vous proposerai quelques recettes emblématiques.

Les années 1960 à 1980 furent celle du déclin de l'art du mélange, mais je ne ferai pas l'impasse sur quelques cocktails nés à

cette époque que, malheureusement ou pas, tout le monde connaît. Enfin, un certain nombre de recettes (une vingtaine approximativement) nous permettront de comprendre comment et sur quelles bases s'est construite la renaissance du cocktail, lancée à New York et à Londres il y a près de vingt ans.

Les 101 recettes qui suivent n'ont pas été rassemblées pour former un échantillon représentatif des spiritueux utilisés dans les bars d'aujourd'hui. Certains diront même qu'il y a trop de ceci et pas assez de cela. Mon choix a été guidé par trois critères : ces recettes devaient être relativement faciles à réaliser à la maison ; elles devaient pouvoir, ensemble, brosser le portrait en creux de ce que l'on entend par cocktail ; enfin, et surtout, elles devaient me permettre de vous raconter des histoires. Boire est évidemment un acte social. C'est aussi un acte culturel. Il n'est pas, à mon sens, souhaitable d'en parler d'une manière exclusivement technique (expliquer comment les faire, évoquer les ingrédients, etc.). Le cocktail, c'est l'histoire des femmes et des hommes qui les créent, des endroits où ils sont nés, des produits qui lui servent de base, des gens qui les boivent. Et des histoires, le monde du bar en a généré un nombre assez impressionnant, dont, et c'est regrettable, un certain nombre de mythes et de légendes. Sans ôter de magie ni prétendre ne commettre aucune erreur, j'espère vous offrir ici des narrations fiables qui vous permettront de mieux comprendre d'où vient ce que vous buvez. Votre expérience, je pense, n'en sera que plus belle.

Je ne suis pas un barman. Je suis, à la base, quelqu'un comme vous, qui aimait boire des cocktails. J'ai ensuite décidé de pousser mon intérêt un peu plus loin et j'ai écrit, depuis plusieurs années, de nombreux articles pour des revues, des sites web, des marques. Les recettes ne sont donc pas les miennes. Je les ai grappillées au fil du temps, de diverses sources. Elles correspondent à mes préférences, mais je vous conseille de ne pas hésiter à les adapter légèrement pour qu'elles correspondent parfaitement à vos goûts si elles ne vous conviennent pas tout à fait. Il faut respecter les recettes, mais ne pas les sacraliser : comme en cuisine, tout le monde change quelque chose. Les marques qui apparaissent dans un certain nombre de recettes sont, la plupart du temps, indicatives. Il s'agit toujours d'excellents produits qui fonctionnent bien dans la recette en question, mais vous pouvez utiliser ce que vous avez à disposition. Les notes de dégustation sont elles aussi

indicatives, notamment car elles varient selon les ingrédients. Il ne faut pas non plus oublier l'impact humain, très important pour le produit final (précision, température, dilution...). Cela peut changer la perception du cocktail d'une façon considérable. En ce qui concerne les méthodes d'élaboration des cocktails, je me suis efforcé de proposer les recettes les plus courtes possibles. Pour ne pas s'y perdre, je conseille au lecteur débutant de commencer par le chapitre qui suit le dernier cocktail : il offre une brève introduction à l'artisanat du cocktail.

Enfin, ce livre est organisé alphabétiquement, mais les recettes auraient aussi bien pu être proposées chronologiquement. Lisez-le dans l'ordre qui vous convient le mieux, essayez les cocktails qui vous interpellent le plus, découvrez plus de deux siècles de boissons mélangées. J'espère que le parcours sera révélateur, vous aidera à mieux comprendre d'où nous venons et vous donnera les bases pour, dans les années à venir, comprendre les racines et les évolutions de ce que vos bars préférés vous proposent – rien ne naît de rien, ce qui ne veut pas dire pour autant que la créativité n'est pas possible. Au final, ces *101 cocktails* sont surtout un hommage à ce que l'ingénuité d'une profession importante, mais trop souvent déconsidérée, est parvenue à proposer aux femmes et hommes qui entraînent dans des bars pour, l'espace d'un instant, s'éloigner des vicissitudes du monde extérieur.



1

**Ingédients** 45 ml de Gin Aviation, 20 ml de Lillet, 20 ml de jus de citron frais, 15 ml de crème de cacao

**Préparation** Préparer au shaker

**Type de verre** Servir dans un verre à cocktail

**Présentation** Garnir d'un zeste de citron

**Difficulté** 🍸



# 20<sup>th</sup> Century Cocktail

Que le 20<sup>th</sup> Century Cocktail ne soit apparu pour la première fois qu'en 1937 n'est qu'une des bizarreries du monde des cocktails. Qu'il ait apparemment été créé par un barman britannique nommé C.A. Tuck alors qu'il tirerait son nom d'un train qui circulait depuis 1902 entre New York et Chicago en est une autre. Tout s'explique peut-être par la sortie en 1934 du film *Train de luxe* (Twentieth Century, en VO) de Howard Hawks, dans lequel John Barrymore, producteur de Broadway ruiné, essaye d'échapper, en train, à ses crédettes et de sauver sa relation avec son actrice, la grande Carole Lombard.

L'emprise d'Hollywood sur l'imaginaire mondial est déjà une réalité ; le nombre de cocktails inspirés par ses stars ou ses films, conséquent. Le 20<sup>th</sup> Century Cocktail nous vient du livre *Café Royal Cocktail Book*, écrit en 1937 par William J. Tarling et conçu comme premier manuel de l'association des barmen du Royaume-Uni, fondée en 1933. C'est un cocktail de son temps : on y trouve du Lillet, dans sa version Kina (pour quinine), sans doute bien plus amer que celui qu'on connaît aujourd'hui. Le Kina Lillet, qui commençait alors seulement à s'imposer dans le monde des rois du mélange, n'existe plus aujourd'hui. Il peut être remplacé par d'autres apéritifs viniques au quinquina, tels que le Kina L'Aéro d'Or ou le Cocchi Americano pour un résultat plus « authentique ». Ou bien prenez le Lillet actuel : le cocktail aura moins de profondeur mais sera néanmoins excellent et ne vous coûtera par les yeux de la tête.

Si vous optez pour cette dernière possibilité, une fois les cocktails préparés, gardez la bouteille de Lillet au frais (cela vaut pour tous les vins fortifiés tels que le vermouth, le Dubonnet, le xérès...) et servez-vous en comme apéritif, sur glace avec une rondelle d'orange. Vous ne le regretterez pas.

## *Style*

Cocktail gourmand.

## *Bouche*

Ronde, sur le cacao et l'orange.

## *Finale*

Longueur moyenne, cacao très présent et légère acidité.

2

**Ingrédients** 30 ml Havana Club 3 Años, 15 ml miel, 15 ml jus de citron vert, champagne

**Préparation** Préparer au shaker (sauf champagne)

**Type de verre** Servir dans une flûte, compléter avec le champagne

**Présentation** Garnir d'un zeste de citron ou de citron vert

**Difficulté** 🍷🍷



# Airmail

Si l'on associe généralement cocktail et sophistication, il n'en a pas toujours été ainsi. On considère que le plus vieux cocktail de Cuba est la Cancháchara. Il serait né pendant la guerre de dix ans, qui opposa de 1868 à 1878 les indépendantistes cubains à l'Espagne. Il s'agit d'un mélange qui fait strictement appel à des ingrédients locaux et faciles à trouver : *aguardiente* de canne à sucre, miel (ou mélasse ou jus de canne), citron vert et eau. Pris les matins froids dans la *sierra*, il fournissait aux rebelles, les *mambises*, énergie et courage quand la défaite paraissait inéluctable et la nourriture introuvable.

Mais les origines de cette boisson remontent sans doute à plus loin : tous ses ingrédients sont disponibles sur les plantations de canne à sucre et on imagine parfaitement les esclaves africains s'en préparer pour que le temps passe plus vite et oublier, l'espace d'un instant, leur condition. Pour prendre la mesure de l'évolution qu'aura connue le pays, il faut se projeter près de cinquante ans en avant : pas d'esclaves, le prix de la canne au plus haut, une classe moyenne qui se développe, des projets d'urbanisation toujours plus nombreux.

Une époque dont on peut encore voir les traces dans certains quartiers de La Havane (Vedado et Marianao). Le champagne qui arrivait avant la prohibition à New York débarque à Cuba en même temps que l'aviation commerciale : les bulles champenoises remplacent l'eau de la Cancháchara. L'Air Mail est né. Bacardi, promoteur inlassable du tourisme américain même dans les années qui suivent le crash de la canne en 1934, le propose dans ses brochures publicitaires. On le retrouve encore dans un certain nombre de bars aujourd'hui, et c'est tout à fait compréhensible. Attention, cependant : trois Air Mail et c'est vous qui allez planer sans pour autant garantir que vous arriviez à bon port...

## *Style*

Champagne à la cubaine.

## *Bouche*

Moelleuse mais acidulée.

## *Finale*

Le miel et le champagne dominant, avec de légères notes de mélasse.

# 3

**Ingédients** 40 ml d'amaretto, 20 ml de bourbon brut de fût, 25 ml de jus de citron, 1 cuillère à café de sirop simple, blanc d'œuf

**Préparation** Préparer au shaker

**Type de verre** Servir dans un verre rocks rempli de glaçons

**Présentation** Garnir d'un zeste de citron et d'une cerise au marasquin

**Difficulté** 



# Amaretto Sour

Admettons-le : notre truc, c'est plutôt le cocktail sec. Alors, nous faire boire un cocktail, de toute évidence inventé par une marque pour ses efforts promotionnels, dont l'ingrédient principal est l'amaretto, liqueur goût amande très (très) sucrée à laquelle il faut en plus ajouter, selon la recette originale, du sirop de sucre, ce n'est pas gagné d'avance. Alerte diabète. Mais, contre toute attente, c'est un cocktail assez populaire et nous serions prêts à parier que dans les placards de France et de Navarre, on trouve plus de bouteilles de bon amaretto que de bon gin. Que faire, donc ?

Eh bien, tout d'abord, oublier le sirop : la liqueur suffit pour baisser l'acidité et équilibrer le cocktail. Ensuite, pourquoi ne pas ajouter deux ou trois traits d'Angostura, afin de lui donner une plus grande profondeur ? Bien, mais pas suffisant, a-t-on envie de dire. C'est ici qu'intervient le barman américain Jeffrey Morgenthaler, surtout connu pour sa capacité à rendre simple les techniques les plus compliquées. Confronté au problème Amaretto Sour, il a rapidement vu que ce qu'il manquait, c'était de la force alcoolique et du caractère. Sa solution ? Entraîner l'Amaretto Sour sur le terrain du Whiskey Sour avec un peu moins d'amaretto et du bourbon. Pour ce dernier, il préconise quelque chose de très fort : une soixantaine de degrés. Brut de fût, c'est-à-dire sans eau pour baisser le niveau d'alcool avant embouteillage. C'est plus difficile à trouver et c'est assez cher, taxes oblige. Mais le résultat, s'il reste sucré, vaut la peine : c'est beaucoup plus puissant et savoureux.

Si vous voulez vraiment rester dans une ligne plus traditionnelle, suivez les proportions suivantes : 50 ml d'amaretto, 25 ml de jus de citron, 1 trait d'Angostura et du blanc d'œuf. Mais pourquoi ? Il n'y a pas de comparaison : le bon Jeffrey ne s'était pas trompé, lorsqu'il disait faire le meilleur Amaretto Sour du monde.

## *Style*

Faux whiskey sour.

## *Bouche*

Vanille et amande, très riche.

## *Finale*

Longueur moyenne, sur l'amande et le citron.

# 4

**Ingédients** 30 ml Campari, 30 ml vermouth rouge, eau gazeuse

**Préparation** Préparer directement dans un verre collins

**Présentation** Servir sur glace, garnir d'un quartier d'orange

**Difficulté** 



# Americano

Les Italiens sont les rois de l'apéritif. Impossible de se promener dans une ville du nord de l'Italie en fin d'après-midi sans se laisser tenter par une table recouverte de focaccias, de bruschettas, de charcuteries, d'olives... Pour y accéder, bien sûr, il faudra commander un verre. Mais quoi ? Si le Spritz, plus ou moins bien préparé, est devenu la boisson à la mode sur toutes les terrasses du monde occidental et si les amateurs de cocktails tendront à lui préférer les plaisirs adultes et plus forts du Negroni (on y reviendra), j'opterais, la plupart du temps, pour un véritable classique, trop souvent ignoré de ce côté des Alpes : l'Americano. C'est une recette qui remonterait à une époque où le cocktail américain ne s'était pas encore imposé en Europe. Les mélanges existaient bien sûr chez nous, mais de forme plus simple.

L'Americano est né au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle sous le nom de Milano-Torino, lieu d'origine des deux produits à sa base, le vermouth (Turin) et l'amer (Milan). Mais pour l'amer, le choix original ne se portait pas sur le Campari. En effet, c'était, dit-on, le beaucoup plus dur Fernet Branca qui était à l'honneur. Et, à vrai dire, cette recette fonctionne très bien avec n'importe quel amer italien, en particulier ceux dont le profil est porté sur l'orange amère. On raconte que le nom de cette boisson changea au début du XX<sup>e</sup> siècle. Pour certains, car les touristes américains l'aimaient particulièrement. Pour d'autres, en référence à son amertume (de l'italien « amaricante », qui rend amer).

J'ai quelques hypothèses quant à la valeur de ces explications- je me demande notamment quelle évolution étymologique ferait d'un adjectif un nom qui n'y ressemble en rien, et ce en quelques années à peine. Mais, franchement, qui se pose ce genre de question à 17 heures à l'ombre du Duomo de Milan ou sur la place San Carlo de Turin ? Pas moi et certainement pas vous. Comment dit-on « Garçon ! » en italien ?

## *Style*

Apéritif  
rafraîchissant,  
légèrement amer.

## *Bouche*

Oranges amères,  
herbes et épices mais  
relativement doux.

## *Finale*

Légère, sur  
l'amertume mais  
fraîche.

5

**Ingrédients** 50 ml de gin, 20 ml d'orgeat, 20 ml de jus de citron, 2 traits d'Angostura Bitters (optionnel)

**Préparation** Préparer au shaker

**Type de verre** Servir dans un verre à cocktail

**Présentation** Garnir d'un zeste de citron

**Difficulté** 🍸🍸

