



Cocktail intemporel

Il est de toutes les époques. Il s'évanouit d'un siècle pour réapparaître dans un autre. Il ne meurt pas. Il est ressuscité par les barmen. Tel le **Cobbler**, précurseur du « low-alcohol », sans doute le cocktail le plus populaire au XIX^e siècle selon Harry Johnson.

Il est aussi sans frontières. Et à lui seul une valise diplomatique : sa recette transporte les ingrédients. Sazerac, Manhattan, Vieux Carré, Brooklyn, Old Fashioned : **le rye** a profité de l'âge d'or des cocktails. Puis sonne son glas. Puis il revient. Dans les bars du monde entier.

Le calvados empruntera les mêmes chemins. S'il n'est associé à aucune recette classique, la Seconde Guerre mondiale lui confèrera le statut d'un spiritueux international.

La question d'histoire sied à merveille aux bars. Plongeons ainsi dans le passé de la nouvelle adresse du **Hoxton**, l'hôtel particulier construit pour Étienne Rivié, conseiller de Louis XV.

Lisons et tournons aussi les premières pages écrites du whisky français qui a trouvé résidence sur les étagères des **Pas-serelles**, le bar de l'hôtel Parister.

Puis voyageons vers Belleville, où le cocktail est de tous les « **Combat** », dont celui du non-gaspillage, pour apporter fraîcheur et liberté.

Bonnes dégustations !

Franck Poncelet

Éditeur