

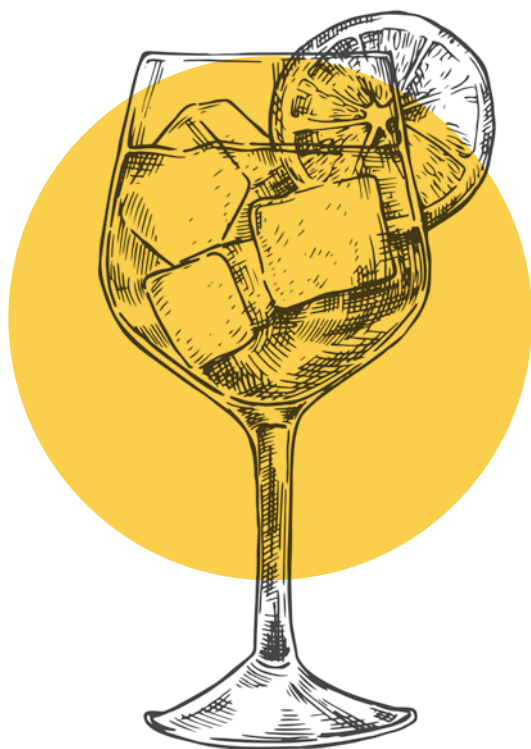
HISTOIRES D'APÉRO

Ils seront bientôt les stars des terrasses. Mais d'où viennent ces cocktails colorés qui réenchangent l'été ?

PAR CORA MILLER

Negroni, l'élégance italienne

Florence, 1919. Le comte Camillo Negroni entre dans son café habituel, mais trouve son Americano – mélange d'eau gazeuse, de Campari et de vermouth, un peu trop sage. Il demande alors au barman de remplacer l'eau par du gin. Le Negroni est né : amer, puissant, parfaitement équilibré. Très vite, ce cocktail devient le symbole d'une élégance italienne assumée, celle des apéritifs qui s'éternisent autour de conversations animées.



Spritz, au vin mauvais

Avant d'être un cocktail au succès planétaire, le Spritz est une histoire de goût. Au XIX^e siècle, les soldats autrichiens, qui occupaient alors la Vénétie, trouvant les vins locaux trop capiteux, les « aspergeaient » (*spritzen* en allemand) d'eau gazeuse pour les rendre buvables. Un siècle plus tard, le prosecco a remplacé la piquette, le Select, puis l'Aperol, amélioré le cocktail d'une douce saveur orangée.



Bellini, quand l'art s'accoude au bar

Dans l'ambiance feutrée du Harry's Bar à Venise en 1948, Giuseppe Cipriani, fondateur du Harry's Bar, mélange purée de pêches blanches et champagne. La teinte rosée du cocktail lui rappelle les tableaux du peintre de la Renaissance Giovanni Bellini. Le nom est trouvé. Le Bellini séduit immédiatement écrivains, artistes et stars de passage. Délicat et doux, il incarne parfaitement la mélancolie romantique de la Sérénissime.

Moscow Mule, la recette d'un succès

Los Angeles, années 40. La légende veut qu'un importateur de vodka, un autre de bière au gingembre et un troisième de mugs en cuivre se retrouvent dans un bar. Les affaires ne sont bonnes pour personne, surtout pas pour celui qui s'est mis en tête de vendre un alcool russe dans une Amérique déjà inquiète de l'idéologie soviétique. Le trio décide d'associer ses produits. Il crée le Moscow Mule, un cocktail frais et piquant servi dans une tasse en métal qui va largement contribuer à son succès.



Daïquiri, l'élixir d'Hemingway

Direction Cuba, au début du XX^e siècle. Jennings Cox, ingénieur américain employé dans les mines de fer du village de Daïquiri, mélange du rhum, du sucre et du citron vert. Devenu le cocktail emblématique de l'île, le Daïquiri sert à supporter la touffeur cubaine. Au bar El Floridita, où il a ses habitudes, l'écrivain Ernest Hemingway étanche sa soif avec une variante dont il est l'inventeur : le Papa Doble, un Daïquiri sans sucre – soi-disant pour soigner le diabète de l'écrivain – mais avec du jus de pamplemousse, du marasquin et une double dose de rhum.

