



## Bat BU ET APPROUVÉ



### RINQUINQUIN

Le Rinquinquin est un surprenant mélange de pêche, de feuilles de pêcher, de sucre de canne et de vin blanc du Lubéron. Le mot désigne en provençal une boisson revigorante (du verbe « requinquilhar » : ragaillardir). Il se sert en général frais, mais pas sur glace.

#### La recette : Garde la pêche (5)

Au shaker, mélangez 2,5 cl de rinquinquin, 3 cl de vodka, 7 cl de jus d'aireselles et un trait de citron jaune avec des glaçons. Filtrez, servez dans un verre collins, avec des framboises en décoration.



Verres et shaker, La Trésorerie.

# COCKTAILS L'AMER À BOIRE

PAR SANDRINE GOEYVAERTS - STYLISME NATACHA ARNOULT - PHOTOS VALÉRY GUEDES

Dans la foulée du spritz, l'amertume revient en grâce avec son cortège d'apéritifs désuets et divins. Notre sélection des dix come-back éthyliques qui vont enchanter l'été 2018.

### L'âge d'or des apéritifs

La fin du XIX<sup>e</sup> siècle et le début du XX<sup>e</sup> siècle virent le développement de boissons « fortifiantes », destinées à ouvrir l'appétit, et à soigner certains maux. À base d'alcool et de plantes, ces dernières capitalisaient sur leurs vertus naturelles. Un exemple avec les « quinquinas », qui furent nombreux à utiliser les propriétés de la quinine réputée analgésique, antipyrétique et surtout antipaludique. Parmi les autres ingrédients classiques des « bitters », il y a également la gentiane amère et l'orange amère (ou bigarade). Longtemps, les fabricants de ces apéros miracles ont d'ailleurs entretenu à dessein une certaine confusion entre la boisson médicament et la boisson plaisir... Au fil des années,

si l'usage a évolué (bien que certains voyageurs jurent toujours par une dose de pastis pur tous les jours pour lutter contre la turista), le goût en est resté ! De plus, la méfiance envers le sucre et le boom healthy font évoluer les tendances. Les palais se réhabituent à des saveurs moins suaves et plus amères, en mixologie, comme plus généralement en cuisine. L'amertume, physiologiquement synonyme de danger, est en train de devenir attractive. « Plus on boit amer, plus on aime cela », nous expliquait l'an dernier Romain Chassang, mixologiste et fondateur de l'agence Faux Réveur. Pour changer du spritz qui nous inonde depuis quelques années, voici dix « bitters » qui ont su traverser les époques et autant de cocktails pour les redécouvrir autrement.

