

Petit éloge
des cocktails

Les Pérégrines : un mot au féminin pluriel pour évoquer nos féminismes ; un nom en hommage au roman éponyme de Jeanne Bourin, historienne et romancière, grand-mère et figure d'inspiration d'Aude Chevillon, la directrice de la maison.

Notre ambition : vous proposer un voyage intellectuel en publiant des textes toujours pertinents, souvent impertinents, qui, par des voix fortes et hardies, des plumes belles et singulières, observent le monde par différentes fenêtres, nous amènent à faire un pas de côté, nous poussent à mieux appréhender l'autre, l'étrangeté, la diversité, nous livrent des trajectoires inspirantes pour dessiner une société plus humaine.

Couverture et mise en page : Flora Monnin

Illustration de couverture : © CrushPixel

© Éditions Les Pérégrines, 2025

Tous droits réservés

Éditions Les Pérégrines

21, rue Trousseau 75011 Paris

www.editionslesperegrines.fr

Agnès Mathieu-Daudé

Petit éloge des cocktails



Éditions Les Pérégrines

De la même autrice

Marchands de sable, Flammarion, 2023

La Ligne Wallace, Flammarion, 2021

L'Ombre sur la Lune, Gallimard, 2017

Un marin chilien, Gallimard, 2016 ; Folio, 2017

Agnès Mathieu-Daudé est également l'autrice
de nombreux livres pour la jeunesse.

Prologue

Écrire un petit éloge du cocktail? L'idée venait de moi, mais j'ai l'habitude de reconsidérer mes propos quand ils ont été tenus un deuxième martini à la main. Cependant, et ce n'est pas la moindre de ses qualités – ni de ses défauts –, le cocktail s'avère enthousiasmant à tout moment de la journée, même au petit déjeuner. Il serait donc dommage de ne pas tenter de vous en convaincre, si besoin était.

J'ai aimé les cocktails avant d'avoir l'âge légal pour en commander, et je les pratique avec régularité, sinon assiduité. Ce qui est aussi le cas de quelques autres activités que je vous laisse imaginer, mais soyons honnête, au-delà du plaisir immédiat qu'elles procurent, aucune ne convoque le même maelström d'images, de références, d'envie de savoir, toutes choses qui me permettent de différencier la vie de la simple survie. Pourtant, je ne

peux me prétendre spécialiste en la matière, d'autant qu'il existe déjà plus de livres sur les cocktails que de versions différentes du martini. Et quand je dis livres, je ne parle pas uniquement de recueils de recettes mais bien de ces récits personnels dans lesquels untel raconte comment il a un jour pêché le marlin avec Hemingway – un nom qu'il va falloir se préparer à croiser derrière peu ou prou chaque boisson de ce récit – ou bien comment il a remplacé l'Angostura par un bitter de sa création (que les néophytes se rassurent, tous ces mots seront expliqués en temps voulu).

Je choisis le pronom *il* à dessein, tant ces récits restent principalement masculins. Les amatrices existent, il en fut même de notoires qui se distinguèrent derrière leur bar – en 1905, à Londres, près de la moitié des barmen étaient des barmaids et l'une des plus célèbres d'entre elles, Ada Coleman, dirigea pendant vingt ans le mythique bar américain de l'hôtel Savoy de Londres. Mais les femmes ont moins souvent été conviées à des parties de pêche avec Hemingway, ou on ne leur a jamais donné l'opportunité de les raconter – à moins qu'elles n'aient tout simplement pas éprouvé le besoin de le faire ?

L'angle du genre est-il cependant encore vraiment pertinent, alors que la majorité des moins de vingt-cinq ans semblent aujourd'hui dotés d'un diplôme de

mixologue? Il n'est pour s'en convaincre que de regarder les deux exemples d'utilisation du terme donnés par le site en ligne du Robert, dictionnaire dans lequel ce « mixologue » est apparu en 2018 pour désigner la ou le « spécialiste de la confection des cocktails » : « Les experts reconnaissent que nombre d'emplois qui vont disparaître ne seront pas remplacés, mais qu'il y a peu de chances que le mixologue branché et tatoué soit en voie d'extinction. » Et : « Elle connaît toutes les bouteilles d'alcool, secoue son shaker et mélange les saveurs comme une vraie mixologue. » Deux phrases tirées d'*Ouest-France*, mais je me garderai d'en déduire quoi que ce soit quant à la prédilection de cette partie de l'Hexagone pour les histoires de cocktails : je ne souhaite fâcher personne dans ce livre qui se veut aussi convivial qu'une *cocktail party* réussie.

Le régionalisme pourrait être une autre façon d'attaquer le sujet. Hélas, je n'ai pas grandi à Brooklyn mais à Montpellier, où les bars à cocktails semblent aujourd'hui pulluler, mais où les mélanges alcoolisés se limitaient dans ma jeunesse à la mauresque, soit du pastis avec du sirop d'orgeat – à mon avis la meilleure façon de boire du pastis, peut-être parce que je n'aime pas ça –, mais ça ne suffit pas à engendrer des spécialistes. Cette provenance héraultaise et l'absence de vacances dépaysantes expliquent aussi que je n'aie pas

été biberonnée au planteur, ou que je n'aie jamais siroté de gin tonic sous les pales d'un ventilateur colonial dans la touffeur d'une ville indienne – si je n'ai d'ailleurs toujours rien siroté dans la touffeur d'une ville indienne, j'ai en revanche bu depuis un certain nombre de gin tonics. Au passage, voilà la principale ternissure sur le shaker en argent : ce que les cocktails doivent à la colonisation et à l'esclavagisme. À peu près tout, en fait : sucre, alcools, fruits, sans parler du dépaysement qu'ils évoquent et qui s'apparente souvent à l'appropriation culturelle la plus brute. Patriarcal, colonial et pur produit du capitalisme, à l'histoire indissociable de celle des marques de spiritueux et de leur communication, le cocktail a en théorie tout pour déplaire à la personne que je suis. Et pourtant, j'en raffole.

Le doute me submerge donc au moment d'ajouter des lignes à cet édifice de la littérature consacrée aux cocktails. Or rien ne semble a priori plus éloigné du doute qu'un serveur promenant dans les airs sa fusée de vif-argent tintinnabulant, avant de remplir d'un geste sûr un minuscule verre perché sur son pied. Mais pour un barman assuré, combien de buveurs et buveuses comme moi ? *Quid* de tous ceux qui hésitent entre rye et bourbon, entre vermouth rouge ou blanc, entre citron jaune ou vert ? Que dire de tous

ces expérimentateurs, testeurs, innovateurs, si souvent conspués puis imités ? Il n'est qu'à voir les variantes de chaque cocktail, et le nombre d'inventions fantaisistes aux noms plus ou moins abscons qui peuplent les cartes embossées des établissements huppés comme celles plastifiées des paillottes de bord de plage, pour comprendre qu'en la matière, le doute est permis. Encouragé, même. Le monde, du moins le mien, serait bien triste si personne n'avait pensé à modifier la recette d'un manhattan pour inventer le martini.

Au début du VII^e siècle, l'évêque Isidore de Séville, le genre de héros qu'on se trouve à l'adolescence pour changer un peu de Jim Morrison ou du Che, et surtout pour frimer, nous dit dans ses *Étymologies* (une telle base de données qu'on a fait de lui le saint patron d'Internet) que le doute, *dubius*, signifie : « Qui hésite, qui est incertain. Comme devant une bifurcation. » Le doute, c'est le moment du choix. Or tout l'objectif, quand on commande un cocktail ou qu'on le fait chez soi, est d'arriver à définir ce que l'on veut, et de savoir l'exprimer. Beaucoup de bars vous le précisent : « N'hésitez pas à demander la boisson de votre choix à notre barman. » J'ai pour ma part l'impression d'être en permanence à la croisée des chemins, mais assise sur une chaise en plastique comme si j'attendais le passage du Tour de France. Je suis incapable de choisir.

D'autant plus que le choix de chaque cocktail recèle tellement plus de possibilités que celui d'un verre de vin... Et ce, aussi expert soyez-vous. Vous optez pour un martini, soit. Mais préférez-vous sa version classique, au gin, ou osez-vous la vodka? Dans ce cas, comment l'appellez-vous? Un Vodkatini, ou un Vodka Martini, qui sonne tout aussi bien? Et quelle marque, d'ailleurs, le gin ou la vodka? Quel vermouth blanc? Combien? Au shaker ou simplement mélangé, comme dirait l'autre (en l'occurrence, James Bond, qui reviendra plus loin, promis)? Vous jetez le vermouth après en avoir rincé les glaçons, ou vous le conservez? Et vous décorez avec un zeste de citron ou avec une olive? Quel type d'olive? Dans un verre à martini, ça, ça semble s'imposer... mais il n'est pas exclu que vous ayez une autre idée. Le cocktail, c'est la boisson dont vous êtes le héros. Voilà de quoi préparer votre alcoolisation avec davantage de précision qu'en jetant à la cantonade: « Roger, un p'tit blanc sec. » Quand votre verre arrive enfin, vous êtes au comble d'une impatience savamment nourrie.

Je ne suis qu'à l'introduction et le cocktail s'impose déjà comme la version érotique du verre de vin. En tout cas, son éloge est celui des possibilités, du choix sans cesse renouvelé, et les pages qui suivent seront une

PROLOGUE

illustration fidèle de la difficulté qu'il y a à établir une version, une recette, mais aussi un plan ou une chronologie. Difficulté qui tient à la fois au sujet et à l'autrice, mais la collusion des deux n'est évidemment pas fortuite: bienvenue dans le livre dont je suis l'héroïne.