DRINKS.

Boulevardier

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de Campari Bitter
- **4.5cl** de Bourbon Whiskey
- **3cl** de Vermouth Rosso
- **1** Zeste d'orange
- Glaçons

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange rempli de glaçons.

2. Remuer jusqu'à ce que le cocktail soit bien froid.

3. Filtrer dans un verre rempli de glaçons.

4. Garnir avec un zeste d'orange.

Description

Proche parent du Negroni, le Boulevardier est né en Europe dans les années 1920. À l'époque, Harry MacElhone, un barman qui avait fui la prohibition aux États-Unis, dirigeait le légendaire bar New York à Paris. Un certain Edward Erskine Gwynne, employé par un magazine appelé The Paris Boulevardier et particulièrement friand du mélange de Campari, bourbon et vermouth - d'où le nom de Boulevardier - y venait régulièrement. Il n'est pas certain que ce soit MacElhone qui ait réellement servi le Boulevardier en premier, mais c’est lui qui a décrit la boisson pour la première fois dans son livre sur les cocktails de 1927 - curieusement seulement dans une note de bas de page dans l'épilogue. En tant que boisson à base de whisky, le Boulevardier est généralement servi dans un verre Old Fashioned sur des glaçons, mais certains barmen le servent sans glaçons dans une coupe à cocktail. En outre, certains mixologues substituent au Campari des liqueurs à base de plantes comparables, tout en augmentant légèrement la teneur en bourbon par rapport aux autres ingrédients. À noter que le Boulevardier n'est pas le seul cocktail auquel Harry MacElhone est associé: on lui attribue également la création du Sidecar, du Bloody Mary et du White Lady. Beaucoup d'autres recettes n'ont vraiment été popularisées qu'après avoir été servies au Harry's New York Bar, où allaient et venaient des Européens et des Américains exilés. Lieu de naissance de nombreux classiques des cocktails et plateforme publicitaire pour de nouvelles créations

de boissons, le bar, qui existe encore aujourd'hui dans le centre de Paris, a écrit une page d'histoire dans le domaine des boissons.