DRINKS.

Bronx

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **4cl** de gin
- **1cl** de Dry Vermouth
- **1cl** de Red Vermouth
- **2cl** de jus d’orange
- Glaçons

Préparation

1. Remplir un shaker à cocktail de glaçons.

2. Ajouter le gin, le vermouth sec, le vermouth rouge et le jus d'orange et agiter pendant plusieurs secondes.

3. Filtrer dans un verre pré-refroidi.

Description

L'origine de ce cocktail ne devrait pas être un secret: c’est dans le Bronx, à New York, que la boisson est devenue en quelques années un standard dans les bars. Cependant, il n'est pas tout à fait clair si le cocktail a été mélangé pour la première fois dans le quartier du Bronx ou dans le quartier de Manhattan voisin. En réalité, il est largement admis qu'un barman du fabuleux hôtel Astoria-Waldorf de New York a mis au point la recette et l'a simplement baptisée du nom du zoo du Bronx. Mentionné pour la première fois en 1901, le cocktail composé de gin, de deux sortes de vermouth et de jus d'orange apparaît dès 1908 dans de nombreuses manifestations et sur des menus, ainsi que dans divers livres sur les cocktails. Comme il s'agissait du premier cocktail "dilué" au jus d'orange largement diffusé, le Bronx a d'abord fait l'objet de nombreuses critiques. Beaucoup y voyaient simplement un Martini dévalorisé par l'ajout de jus de petit déjeuner. De nos jours, relativement peu de bars le proposent, bien qu'il s'agisse en réalité d'une sorte de Martini fruité qui n'a pas le goût aussi sec que les cocktails comparables de l'époque et qui devrait plaire à une large clientèle.