DRINKS.

Bloody Mary

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de vodka
- **1cl** de jus de citron
- **10cl** de jus de tomate
- **1** tiret de sauce Worcestershire et de tabasco
- **1** pincé de sel au cèleri et de poivre

Préparation

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

2. Remuer doucement.

3. Filtrer dans un verre tumbler (sans glaçon) ou un verre highball (avec des glaçons).

4. Garnir avec une branche de céleri.

Description

Envie d'un cocktail avec du jus de tomate, de la sauce Worcestershire, du tabasco, du sel au céleri et du poivre? Pour certaines personnes, le simple fait d’y penser leur retourne l'estomac. Cependant, le Bloody Mary est l'un des cocktails les plus connus au monde et fait partie du répertoire standard de nombreux établissements. La boisson longue, qui est parfois commandée aux premières heures du matin, est considérée comme un "Corpse Reviver", car le mélange épicé est censé avoir un effet revigorant après une longue nuit d'ivresse. Tout au long de l'histoire, le Bloody Mary a servi d'inspiration pour d'autres cocktails, tels que le Red Snapper (avec du gin) et le Bloody Maria (avec de la tequila). Comme c'est le cas pour tant de cocktails, l'histoire de l'origine exacte du Bloody Mary est basée sur des légendes et des récits parfois contradictoires. Cependant, il est communément admis que l'acteur hollywoodien George Jessel a eu l'idée de mélanger de la vodka avec du jus de tomate en 1927. Quelques années plus tard, le barman Fernand Petoit a préparé la boisson au Harry's New York Bar à Paris et l'a en outre épicée avec de la sauce Worcestershire, du tabasco, du jus de citron, du sel au céleri et du poivre. Dès 1934, Fernand Petoit sert la boisson au King Cole Bar de l'hôtel St. Regis de New York. Au plus tard à partir de 1950, lorsque la vodka Smirnoff s'est fait connaître aux États-Unis, le Bloody Mary est devenu

un classique dans les bars. À ce jour, il n'est pas certain que le nom ait été réellement destiné à faire référence à la tyrannique reine Mary I Tudor, qui portait le surnom de "Marie la Sanglante" - il y a également des raisons de croire que George Jessel a donné au cocktail le nom d'une certaine Mary Brown Warburton, dont la robe blanche était tachée par le jus de tomate rouge.