

COCKTAILS de **PARIS**



*Choix de 29 recettes recueillies auprès de célébrités
des années «20» par RIP
pour les Éditions Colin, en 1929*

Petit lexique gentlemanique

Frapper : secouer le shaker. Geste énergique, à deux mains, au rythme du mambo.

Mélanger : dans un tumbler la mixture pour la rafraîchir sur la glace.

Passer : verser dans les verres à travers une passoire.

Un trait : le jet obtenu avec le stilligoutte*...

Une tombée : une quantité plus importante, en pratiquant un amorti avec le goulot de la bouteille.

Diablotin : une petite cuillère à poivre de Cayenne.



*Le Cherry Rocher est
l'âme du Rose Cocktail*

* Compte-gouttes, en termes distingués



Alligator

1/2 Gordon's Gin
1/2 sirop d'orgeat
3 traits d'eau de mélisse

Pierre Blanchar, acteur de cinéma : Le Bataillon du ciel, Après l'amour, Le Monocle noir...

Barbaresque

1/3 Cointreau
2/3 Rhum Saint-James
Un filet jus de citron
Saupoudrer de noix de muscade râpée et de cannelle

Paul Colin, affichiste français Art Déco : La Revue nègre, Le Tumulte noir...

Biribi

1/2 Gordon's Gin
1/2 Dubonnet
3 gouttes de Grand Marnier Cordon Rouge
Presser un zeste d'orange à la surface

Lucien Gaudin, la plus fine lame française du début du XX^e siècle, médaillé d'or olympique en escrime (épée, fleuret) 1928, entre moult autres championnats





Bœuf sur le toit

1/2 Gordon's Gin
1/4 Prunelle Cusenier
1/4 Curaçao blanc
Une tombée jus de citron

Maurice, barman du Bœuf sur le toit de la grande époque

Ce soir ou jamais

1/2 Gordon's Gin
1/2 Vermouth Noilly
1 tombée Courvoisier Napoléon Fine Champagne
Une tombée Marie Brizard

Lucienne Herblay, élégante...

Charmes de Paris

2/10 Marie Brizard
2/10 Rhum Saint-James
2/10 Gordon's Gin
3/10 Vermouth italien
Presser un zeste de citron et laisser en surface

Marie Dubas, la tragédienne de la chanson: Mon Légionnaire (reprise par Piaf)... et Harry Pilcer, acteur: The Razor's Hedge





Un chien qui rapporte

1 filet sirop de sucre
3 traits Pippermint Get
3 traits Cointreau
1 verre Kirsch Jacobert

Servir avec une demi-tranche d'orange

Maud Loty, artiste très remarquée dans la revue « Et moi j'te dis Maud », au Concert Mayol, en 1929, pour laquelle elle a aussi composé le cocktail suivant

Et moi j'te dis Maud

3/5 Armagnac
1/5 Izarra jaune
1/5 Marasquin Rocher

(Grand Prix d'honneur du championnat de Cocktails des artistes de Paris, 21 juin 1929)

Cocktail de mon curé

1/4 Courvoisier Napoléon Fine Champagne
1/4 Calvados
1/4 Rhum Saint-James
1/4 jus de citron

Clément Vautel, écrivain, auteur notamment de Les Maris, les amants ET la femme





Crépuscule

1 trait Angustura
1/2 Courvoisier Napoléon Fine Champagne
1/2 Vermouth Noilly
Quelques gouttes Orange bitter
Une tombée sirop de framboise

Dolly Doors, artiste

Crawl

2 traits Angustura
4 traits Noyau-Rocher
4 traits Curaçao
2/3 Courvoisier Napoléon Fine Champagne
1/3 Rhum Saint-James
Presser un zeste de citron et laisser en surface

Blanche Montel, actrice : L'Homme de Londres

La femme du monde

1/4 Kirsch Jacobert
1/4 Prunelle Cusenier
1/2 Champagne Moët et Chandon Brut impérial
Une tombée sucre
Fruits de saison escalopés : orange, pêche, abricot,
banane, prune, fraise et framboise

Van Dongen, peintre





La fin du monde

1/2 Rhum Saint-James

1/2 jus de citron

Une large tombée sirop de framboise

4 traits Curaçao rouge

Presser un zeste de citron en surface, et garnir de fruits escalopés

Abel Gance, cinéaste, connu pour son film Napoléon. La Fin du monde est le titre du film qui ruina sa carrière

Jean de la Lune

1 trait Angustura

1 trait Marie Brizard

1/2 Pippermint Get

1/2 Courvoisier Napoléon Fine

Champagne

Une pincée de Cayenne

Presser un zeste de citron et laisser en surface

Marcel Achard, auteur de la pièce dont le cocktail porte le nom. Hélène Monnier faisait partie de l'orchestre



Kiki

2 traits Angustura

Un filet Cointreau

Un filet Noyau Rocher

Un verre Gordon's Gin

Une tombée sirop de sucre

Une tombée jus de citron

Presser un zeste de citron et laisser en surface

Van Dongen, en honneur du célèbre mannequin de Montparnasse, compagne de Man Ray et de...

Liliane

1/4 Courvoisier Napoléon Fine Champagne

1/4 Kirsch Jacobert

1/2 Crème de Cacao

Une tombée grenadine

Maurice des Ombiaux, écrivain belge qui fut élu prince de la Treille et perdit contre Curnonsky son élection à la principauté des Gastronomes





La négresse blonde

3/10 crème fraîche
2/10 Gordon's Gin
3/10 Crème de Cacao
2/10 Courvoisier Napoléon Fine Champagne
Saupoudrer de vanille

M^{lle} Doudjam, actrice de cinéma muet, aussi appelée Princesse Doudjam, connue pour son interprétation dans La Loupiote...

Oyster cocktail

2 traits Angustura
Une pincée sel de céleri
1/2 cuillère à café vinaigre
1 cuillère à café Worcestershire Sauce
1/2 verre à liqueur Courvoisier Napoléon Fine
Champagne
3 marennes fraîches

Prunier, le célèbre restaurateur de l'avenue Victor-Hugo à Paris

Poor Dear Old Thing Cocktail

1/3 Sherry Cintra
2/3 Rhum Saint-James
Une tombée jus de citron

Marguerite Valmond, actrice, épouse et partenaire de Jean Sarmant...





Regrets infinis

Je n'ai aucune recette de cocktail.
Et je ne veux attacher mon nom à aucune de ces
mixture.

Car le médecin me défendant l'alcool, je tiens à en
priver tout le reste de l'humanité.

Sentiments cependant les meilleurs

Tristan Bernard

Rase-mottes

1/3 Johnnie Walker

1/3 Kummel

1/3 Courvoisier Napoléon Fine Champagne

*Adrienne Bolland, haute figure de l'aviation française. Elle fut le
premier aviateur à passer la Cordillère des Andes ; résistante
durant la Seconde Guerre mondiale*

Rose

5/10 Gordon's Gin

3/10 Vermouth Noilly

2/10 Cherry Rocher

Servir avec une cerise

*L'anecdote veut qu'un monsieur très bien trépassé. Un de ses
amis s'enquiert auprès de son médecin des raisons de sa mort.
- Cirrhose, répondit le médecin... Six, seulement ? fit l'ami...*





*J'ignorais que ce cocktail fût aussi nocif... Barman, un Martini !
RIP*

Six cylindres

1/6 Gordon's Gin
1/6 Campari
1/6 Dubonnet
1/6 Vermouth Noilly
1/6 Vermouth italien
1/6 Cherry-Rocher

Raymonde Latour, journaliste, mannequin, aviatrice

Side Car

1/3 Courvoisier Napoléon Fine Champagne
1/3 jus de citron
1/3 Cointreau

Presser un zeste de citron et laisser en surface

*Saint-Grânier, chanteur, auteur-compositeur, scénariste,
réalisateur, créateur de revues, homme de radio et journaliste*

LIQUEUR

CORDIAL-MEDOC



G-A. JOURDE-BORDEAUX

||



Transitoire

1/3 – c'est catégorique –
D'eau de Vichy Célestins
Elixir parégorique,
Selon gros intestin.
De fleur d'oranger imbibée
Dans un rien d'eau de Vittel,
De bismuth une tombée :
C'est l'Entérite-Cocktail

RIP, dessinateur, humoriste, auteur...

Trois jeunes filles nues

1/3 Armagnac
1/3 Vermouth italien
1/6 Vermouth Noilly
1/6 Cordial Médoc

Presser un zeste de citron et laisser en surface

*Du nom de l'opérette à succès des Bouffes Parisiens en 1929,
récemment reprise en 2006 par les animateurs de France
Télévision*





Tunnel

3/10 Gordon's Gin

3/10 Vermouth Noilly

2/10 Vermouth italien

1/10 Campari

Bob, barman au Harry's New York Bar en 1929

Tutti Frutti

Une bouteille Vouvray

Un verre Courvoisier Napoléon Fine Champagne

Un verre Kirsch Jacobert

Un trait Campari

Garnir de fruits de saison coupés en tranches minces

Maurice de Waleffe, premier organisateur des Reines de nos provinces. Il découvre Yvette Labrousse qui fut Miss France 1930 avant de devenir la Bégum de l'Aga Khan III. Il créa également le trophée Miss Europe.

Weiluc

1/3 Gordon's Gin

2/3 Rossi

1 trait marasquin

Presser un zeste de citron et laisser en surface

Weiluc (Lucien-Henri) affichiste belge, pour le journal humoristique Frou Frou, entre autres...





Frivolités alimentaires

Pour boire plus, plus longtemps...

Crabe

2/3 de crabe bien cuit et froid, coupé en petits carrés

Pincée de sel

Pincée de Cayenne

1/6 extrait de tomate

1/6 Worcestershire Sauce

Jus d'un quart de citron

6 gouttes Tabasco

Servir avec une pincée de ciboulette hachée et une petite cuillère

Paul Colin

Sandwich Doudjam

Faire dorer légèrement un toast de pain de mie pour qu'il reste moelleux. Le beurrer.

Etendre une couche de caviar frais, en ayant soin de ne pas l'écraser, tout en incorporant les grains au beurre fondu. Servir avec un filet de citron

Princesse Doudjam



Welsh Rarebit

Faire fondre à feu doux une large tranche de chester avec un peu de *pale ale* et une cuillerée à soupe de moutarde forte. Toaster des tranches de pain de mie. Les tartiner abondamment avec la fondue. Lancer une jetée de Worcestershire Sauce en son milieu. Gratiner à feu vif. Eventer un soupçon de poivre de Cayenne à la sortie du four. Découper en petits carrés. Servir sans délai





et pour finir...

Le cocktail Désespoir

Cocteau en aurait donné le secret
à Gainsbourg :

*«Connaissez-vous le "cocktail
Désespoir" de Cocteau ? Je
ne l'ai jamais essayé, faut pas
déconner, mais voici ce que ça
donne, je cite: 'Remplir à moitié
le shaker de glace et d'eau de
Cologne, mettre deux gouttes
d'alcool de menthe Ricqlès, un
doigt de shampoing, secouer,
servir mousseux avec des pailles
dans un verre à dents'.
C'est superbe, non ?»*

www.fluosarl.com

