



Un bon gin tonic se sert avec de gros glaçons, qui fondront plus lentement que de la glace pilée.

Un zeste plus tonique

STAR DES ANNÉES 1960 À 1980, LE GIN TONIC FAIT SON GRAND RETOUR SUR LES TABLES CHICS ET BRANCHÉES. CET ÉTÉ, IL SERA DIFFICILE D'Y ÉCHAPPER.

TEXTE SYLVIE ULMANN



GIN ET TONIC SUISSES

Créer son gin, selon sa recette originale, passionne les distillateurs, en Suisse aussi. La preuve avec les marques Clouds (gin bio à base de genévrier et herbes aromatiques) ou Xellent (à l'edelweiss). Même intérêt pour les tonics avec les exemples suisses Gents et Swiss Mountain Spring.

OUBLIÉS SPRITZ ET MOJITOS... Cette saison, le cocktail incontournable sur l'ardoise ou la carte des bars branchés de toute la Suisse est le gin tonic. Une boisson qui a vu le jour au XVIII^e siècle, dans les cales de la Compagnie anglaise des Indes orientales. A l'époque, on recourait à de l'eau tonique, contenant de la

quinine, pour combattre la malaria. Son goût était si amer qu'on eut l'idée d'y ajouter du gin pour qu'elle soit plus agréable au palais. Le «gin to» était né, et son inimitable mélange de saveurs allait le rendre populaire bien au-delà de son aspect préventif.

Le breuvage a connu son heure de gloire entre les années 1960 et 1980, avant de tomber dans la ringardise. A l'époque, les fabricants de gin et de tonic se comptaient sur quelques doigts, leurs saveurs étaient limitées et l'on servait cette mixture dans un verre droit un peu pataud singulièrement dépourvu d'élégance. Il n'en fallait pas davantage pour la reléguer aux oubliettes, fêtards et accros à l'apéro lui préférant les mojitos et autre Sex on the Beach présentés dans d'élégants contenants aux formes aériennes.

La renaissance du gin tonic a eu lieu en Espagne, vers 2008. Séduits par le côté rafraîchissant du breuvage, traditionnellement proposé avec des glaçons, des rondelles de concombre et une écorce de citron, les Ibères ont eu l'idée de le présenter dans un verre à pied tout en rondeurs: le spanish style était né. Doté de la touche de classe qui lui manquait, le «gin to» était rhabillé pour séduire les foules en quête de fraîcheur à l'heure de l'apéritif. Cet engouement aurait bien pu ne durer qu'un été. C'était compter sans la créativité des bouilleurs de cru, Allemands et Anglais en tête, qui se sont mis à réinterpréter le gin. Cet alcool, traditionnellement fabriqué à base de genièvre et d'un mélange d'herbes et d'épices, s'est trouvé agrémenté des saveurs les plus originales, type rose, poivre, voire piment. «L'an dernier en Allemagne, plus de 500 gins ont été créés», souligne Pierre Baron, barman au Poolside de l'Hôtel Intercontinental à Genève. En Suisse aussi, une poignée de distilleries se sont lancées, pimpant la recette de base avec des ingrédients typiques du pays. Ainsi l'Xellent Swiss Edelweiss Gin se teinte d'edelweiss, de seigle du Napf et d'eau du

glacier du Titlis». Et les puristes de crier au sacrilège, arguant que ces liquides n'ont plus rien à voir avec l'original, inventé au XVII^e siècle par un médecin hollandais, Franciscus Sylvius, qui recourait à ses vertus diurétiques et antidiarrhéiques pour soigner goutte, calculs rénaux ou lumbagos. Consommateurs et mixologues se félicitent pour leur part de la complexité de ces goûts. Il n'en fallait pas davantage pour séduire les grands chefs espagnols, encore eux, qui n'ont pas longtemps hésité à l'intégrer à leur carte des boissons.

Question de proportions...

Parallèlement, sur le front des tonics, c'est aussi l'effervescence. Les petits producteurs artisanaux déclinent cette boisson, traditionnellement à base de quinine, dans des variantes ultralocales. En Suisse, Hans Georg Hildebrandt a lancé la marque Gents en 2012, remplaçant cet ingrédient exotique par notre bonne vieille gentiane, qui n'a rien à lui envier en matière d'amertume. «Son goût de racine lui donne une note alpine très particulière, avec des touches de réglisse qui se mêlent bien au genièvre», souligne ce gastronome averti.

Pour mettre les saveurs en valeur, tout se joue au niveau des proportions, sujet qui divise les spécialistes. Certains, comme Pierre Baron, prônent le «moitié-moitié», soit «6 cl de gin et autant de tonic, pour éviter que l'un des ingrédients ne prenne le pas sur l'autre». D'autres, comme Hans Georg Hildebrandt, préfèrent la règle des tiers: un de gin et deux de tonic. A verser avec délicatesse – «doucement, sur le dos d'une cuillère», préconise le barman – pour préserver la vigueur des bulles.

Tout le monde s'entend en revanche sur les glaçons, qui doivent être dodus. Vade retro la glace pilée, qui fond trop rapidement et confère un déplaisant côté aqueux au breuvage. Le citron, quant à lui, ne se présentera pas sous forme de vulgaire quartier, mais de zeste, dont on exprimera délicatement les huiles essentielles en le serrant entre ses doigts au-dessus du verre. «On peut aussi en frotter le bord et même le pied, on gardera ainsi la trace olfactive des agrumes sur les mains, c'est très agréable», précise le mixologue Pierre Baron. Pour une note supplémentaire de fraîcheur, on agrémentera le cocktail de tranches de concombre. ☉

Fait main. (par nous)



Bien manger, tout simplement.

MIGROS
M comme Meilleur.