

COCKTAILLEMENT
Vôtre

DAVID LEIGH

COCKTAILLEMENT
Vôtre

LES RECETTES DE COCKTAILS ET BOISSONS PRÉFÉRÉES DE

JAMES 007
BOND

DUNOD

L'édition originale de cet ouvrage a été publiée en 2012 en auto-édition sous le titre
The Complete Guide to the Drinks of James Bond, 2nd Edition

Traduction autorisée de l'ouvrage *The Complete Guide to the Drinks of James Bond,*
2nd Edition © David Leigh, 2012

Responsable d'édition : Ronite Tubiana

Édition : Florian Boudinot

Fabrication : Anne Pachiaudi

Traduction française : Florence Ludi

Conception de la couverture et de la maquette intérieure : *Misteratomic*
pour la version française

© Dunod, 2018 pour la traduction française

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-078320-5

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

Pour Miriam, ma James Bond Girl.

LE MOT DE L'AUTEUR

Cela fait maintenant huit ans que *The Complete Guide to the Drinks of James Bond* a été publié en anglais, et je suis ravi qu'il soit maintenant disponible en français.

Si son but premier est de fournir les recettes des cocktails issus aussi bien des livres originaux que des films pour que vous puissiez les préparer confortablement chez vous, ce livre dévoile également l'envers du décor des boissons préférées de l'agent 007, y compris de certaines des maisons de champagne les plus célèbres.

Je n'ai jamais travaillé dans un bar et ne suis qu'un simple amateur. Je tiens donc à remercier David T. Smith et « Legendre Thirst » pour leur expertise. Tous deux ont attiré mon attention sur différentes boissons ainsi que sur des substituts de produits n'étant plus disponibles sur le marché (ou, tout du moins, plus disponibles dans leur formule d'origine), ont confirmé certaines de mes idées et m'ont fourni une foule d'autres informations liées à James Bond et à ses boissons. Merci à tous les deux !

Merci également à la maison d'édition Dunod, pour avoir permis de publier une version française de mon livre. Merci à la traductrice Florence Ludi et à l'éditrice Ronite Tubiana : vous avez réalisé un livre spectaculaire !

J'espère que vous aurez autant de plaisir à lire ce livre que j'en ai eu à l'écrire. Et la prochaine fois que vous regarderez un *James Bond*, n'oubliez pas de vous servir un verre et de porter un toast à l'univers de l'agent 007 !

David Leigh, Gérone, 2018

www.TheJamesBondDossier.com

LES ACCESSOIRES DU DÉPARTEMENT Q

Le doseur	12
Le shaker	12
Le tire-bouchon	13
Le bac à glaçons	14
Le seau à glace	15
Le petit tumbler	15
Le (grand) tumbler, highball ou verre à long drink	16
Le (verre à) shot	16
Le verre à vin	16
Le verre à cocktail ou verre à Martini	17
Le verre à cognac	18
Autres ustensiles spéciaux	18

LES COCKTAILS PRÉFÉRÉS DE L'AGENT TRÈS SPÉCIAL

• LES COCKTAILS À BASE DE GIN	25
Vesper	26
Gin Tonic	30
Martini	34
Pink Gin	38
Negroni	40
• LES COCKTAILS À BASE DE VODKA	42
Vodka Tonic	46
Vodka Martini	48
• LES COCKTAILS À BASE DE WHISKY	52
Mint Julep	62
Sazerac	64
Old Fashioned	66
• LES COCKTAILS À BASE DE RHUM	68
Rum Collins	70
Mojito	72

• LES COCKTAILS À BASE DE COGNAC	74
Brandy & Ginger ale	78
Stinger	80
• LES AUTRES COCKTAILS DE 007	81
Americano	82
Black Velvet	84

UN DERNIER VERRE AVEC 007 ?

• LES CHAMPAGNES	88
Taittinger	90
Bollinger	92
Dom Pérignon	94
Veuve Clicquot	96
Krug	98
Pommery	100
• LES VINS	102
France	104
Italie	110
Allemagne	114
Les vins du monde	118
• LES BIÈRES	124
Bud	126
Cervcita	127
Heineken	128
Löwenbräu	130
Miller High Life	131
Red Stripe	132
• LES ALCOOLS ET APÉRITIFS	133
Calvados	134
Ouzo	136
Raki	137
Eaux-de-vie & Schnaps	138
Saké	140
Shochu	142
Slivovitz	143



**LES ACCESSOIRES
DU DÉPARTEMENT Q**



Dans ce chapitre, nous allons aborder les verres et autres ustensiles de bar. Pour conserver un lien, même ténu, avec 007, je vous souhaite la bienvenue dans le département « Q ». Si vous lisez ce livre uniquement pour le plaisir, ou dans le but de l'utiliser comme guide lorsque vous passez commande dans un bar ou un restaurant, ce chapitre ne vous intéressera peut-être pas : n'hésitez pas dans ce cas à faire l'impasse. En revanche, si vous projetez de servir chez vous des boissons qu'apprécie James Bond et que vous n'avez pas encore beaucoup d'ustensiles de bar, alors lisez-le : vous pourrez y trouver quelques informations utiles.

Si vous le souhaitez, vous pouvez installer chez vous un coin bar entièrement équipé. Ceci dit, pour la plupart d'entre nous, ce type de projet n'est tout simplement pas réalisable en termes de place. Quoi qu'il en soit, vous n'aurez probablement pas besoin chez vous d'être achalandé comme un bar professionnel. Il est plus judicieux de choisir les boissons, ou le type de boissons que vous souhaitez servir. C'est sur la base de cette décision que vous saurez de quels ingrédients, mais aussi de quels types de verres et autres accessoires vous allez avoir besoin.

Par ailleurs, vous pouvez commencer avec un choix assez restreint puis, au fil du temps, élargir votre gamme. Cela vous permettrait de constituer au fur et à mesure un stock de boissons (alcoolisées et sans alcool), ainsi que d'ajouter peu à peu verres, shakers et autres articles à votre panoplie. Mais comment se décider sur ce que l'on va servir ?

La meilleure manière est de choisir ce que vous aimez – et la seule façon de déterminer ce que vous aimez est de commencer par faire vos propres expériences.

Certes, James Bond aime la Vodka Martini, mais si vous détestez cela, en servir chez vous présente un intérêt plus que relatif – tout du moins vous en servir à vous-même. Il vous faut trouver quelque chose qui vous convient, et partir de là. Par ailleurs, il y a les aspects pratiques. À quoi bon amasser des dizaines de bouteilles que vous n'utiliserez pratiquement jamais pour la seule raison qu'elles sont mentionnées dans cet ouvrage ?

De même, il existe une grande diversité de verres ayant chacun une fonction dédiée, mais votre décision de les acheter ou non dépend de l'importance que vous accordez au fait que telle boisson soit servie ou non dans tel verre. Exemple extrême : les chopes d'argent dans lesquelles 007 et Du Pont boivent du champagne rosé au début du roman *Goldfinger*, qui ne doivent pas sortir souvent du placard si c'est la seule boisson pour laquelle elles sont utilisées... Mais cela vaut aussi pour les chopes à bière, les timbales en argent réservées à la consommation du Mint Julep, et tout ce qui va passer la plupart de son temps à ramasser la poussière. Je n'en parlerai d'ailleurs même pas dans ce chapitre – mais concernant votre bar, la seule décision qui compte est la vôtre.

J'ai énuméré ci-après quelques idées pour vous aider à démarrer. Concernant le matériel du bar, choisissez la meilleure qualité dans la mesure de vos moyens. Et si vous achetez les objets les plus basiques, pensez que vous pourrez toujours les remplacer plus tard par une version de meilleure qualité. Par exemple, on trouve des shakers très bon marché, tandis qu'un beau shaker art déco risque de vous coûter dix fois plus cher – et qu'en fin de compte, tous deux mélangeront vos boissons aussi bien l'un que l'autre.

Les ustensiles les plus essentiels sont indiqués en premier, mais votre choix devra dépendre aussi des boissons que vous servirez : n'hésitez donc pas à passer directement aux sections qui vous intéressent davantage. Et puis vous pouvez aussi tout simplement vous offrir, disons, un shaker parce qu'il vous plaît, sans être obligé de l'utiliser immédiatement.