



Cocktail : le renouveau de l'aperitivo



Le Spritz, un long drink très rafraîchissant et particulièrement "instagrammable"

- (c) Getty Images/iStockphoto

Et si on trinquait à l'italienne ? Réinterprétés par les bartenders, les apéritifs traditionnels transalpins refont surface. Faciles à mixer chez soi, ils se sirotent sans frontières.

Il n'y a pas que l'Aperol Spritz dans la vie ! Pourtant, c'est bien grâce au succès populaire de ce long drink rafraîchissant que les Français découvrent depuis une poignée d'années l'art de "l'aperitivo" si cher à nos voisins transalpins. En Italie, cela signifie se retrouver après le boulot pour un moment convivial, et faire gentiment monter la faim en sirotant quelques boissons amères.

"C'est vraiment un rituel, un rendez-vous incontournable à la sortie du bureau, explique le bartender Oscar Quagliarini, de l'Herbarium, bar à cocktail de l'Hôtel national des Arts et Métiers (Paris IIIe). Le 'vrai' aperitivo, tu grignotes des olives ou des amandes grillées, mais tu ne manges pas trop. Côté boisson, ce sont des cocktails légers à base d'apéritifs, vermouths ou amers."

Moins fortes en alcool qu'une eau-de-vie, ces boissons traditionnelles séduisent de plus en plus les amateurs. Leur amertume est par ailleurs mieux accueillie à l'heure du succès des bières IPA (India Pale Ale), riches en houblon. Tombés aux oubliettes pendant des décennies, des aperitivi ou amari comme l'Aperol, le Campari, le Cynar ou le Fernet-Branca ont désormais la cote. Il en va de même pour les vermouths, ces vins fortifiés et

[Visualiser l'article](#)

aromatisés après macération d'herbes, d'épices et de racines, déclinés en "rosso" (rouge), "bianco" (blanc) ou "dry" (blanc sec), comme le Martini, le Cinzano ou le français Noilly Prat.

Des produits craft et moins sucrés

On redécouvre ces vieilleries par l'intermédiaire de cocktails classiques, tel le Dry Martini, le Manhattan, l'Americano ou le Negroni, L'atout de ces drinks ? Des recettes simples, à base de trois ingrédients, que l'on peut facilement reproduire chez soi et varier à l'envi. Par exemple, remplacez le gin par du Prosecco et vous obtenez un Negroni Sbagliato.

"Ce sont aussi des cocktails très "instagrammables". La couleur orangée du Spritz, son côté folklorique et très rafraîchissant, c'est ce qui séduit aujourd'hui, analyse Jean-Robert Bellanger, entrepreneur français d'origine italienne. Et l'aperitivo va encore évoluer car de nouveaux acteurs indépendants, qu'ils soient italiens ou français, apportent un second souffle et une fougue inédite avec des produits *craft*, originaux, moins sucrés et plus sains." Jean-Robert Bellanger a pour sa part relancé un vieil alcool transalpin : l'amaretto. Avec Adriatico, il redonne ses lettres de noblesse à cette liqueur d'amande tout juste devenue bonne à aromatiser le tiramisu et que l'emblématique marque Disaronno ne fabrique plus qu'à partir de noyaux d'abricots.

Visuel indisponible

Trop sucré l'amaretto ? Pas celui d'Adriatico, à siroter avec un zeste de citron ou en cocktail

- (c) SDP

Avec son associé Thomas Benoit, Jean-Robert Bellanger préfère utiliser l'ingrédient traditionnel pour son amaretto. Et pas n'importe lequel : l'amande *filippo cea* des Pouilles, une variété de luxe récoltée à la main et prisée par les chefs pâtisseries du pays. Elles sont toastées, macérées et distillées dans un petit alambic. Le jus qui en sort est ensuite réduit avec une macération de café, cannelle, cacao. La petite touche finale ? Une pincée de sel provenant de la saline Margherita di Savoia, situé au bord de l'Adriatique. "Cette idée m'est venue du souvenir d'un cocktail au Plaza Athénée, servi avec des amandes chaudes toastées à la minute et du sel", raconte-t-il.

Visuel indisponible

Ce renouveau de l'aperitivo dépasse largement les frontières italiennes. Si bien que les meilleurs amari apparus récemment sur le marché proviennent... des Etats-Unis, avec des flacons comme l'excellent Bruto Americano, de la distillerie californienne St. George Spirits, ou l'Ambrosia de la distillerie Don Ciccio & Figli, basée à Washington. Même la Normandie s'y met à l'instar de l'embouteilleur indépendant 30&40 et de son Double Jus, un pommeau marketé comme un aperitivo... à siroter en Apple Spritz.