

WHISKY LOVERS ENCYCLOPEDIAE ©

COCKTAIL OLD FASHIONED (IBA)

PAS A PAS

L'*Old Fashioned* naît au début du 19^e siècle comme une des toutes premières formes de cocktail, défini alors comme un mélange de spiritueux, sucre, eau et bitters. Il devient populaire sous ce nom dans les années 1860–1880, en réaction aux cocktails plus modernes et complexes. Associé au bourbon ou au rye, il reste un pilier du bar classique américain.

Le dégustateur perçoit une richesse chaleureuse dominée par le caractère du whiskey, rehaussé d'une douceur subtile et d'une amertume délicate des bitters. La texture est ronde, souvent légèrement sirupeuse, avec des arômes de zestes d'agrumes, de vanille et d'épices. En finale, persistance boisée et épicée, avec une impression de sobriété élégante

INGREDIENTS CLASSIQUES

- **4,5 cl** de bourbon ou rye whisk(e)y
- **1 morceau de sucre**
- **2 traits de bitters** Angostura
- **1 zeste d'orange** (garniture)

MATERIEL

- **1 verre old fashioned** (tumbler court)
- **1 cuillère de bar** ou petite cuillère
- **1 jigger**
- **1 pilon** (ou dos d'une cuillère)
- **Glaçons non creux**
- **1 zesteur** ou **1 économe**

PREPARATION PAS-À-PAS

1. **Déposer** le morceau de sucre dans le verre.
2. **Ajouter le bitters** directement sur le sucre.
3. Verser **2 traits d'eau** minérale
4. **Écraser doucement** le sucre pour le dissoudre (sans pulvériser).
5. **Ajouter un gros glaçon** (cube ou sphère).
6. Verser les **4,5 cl de whisky** sur la glace.
7. **Remuer doucement** 10 à 15 secondes pour rafraîchir et diluer légèrement.
8. **Exprimer un zeste d'orange** au-dessus du verre, puis le déposer en garniture.

CONSEILS PRATIQUES

- Préférez le **sirop de sucre maison** pour une version plus rapide et fluide.
- Le **rye whiskey** donne une version plus sèche et épicée, le **bourbon** une version ronde et douce.
- Ne pas sur diluer, l'Old Fashioned est un cocktail concentré.
- **Servir immédiatement** après la préparation pour conserver la structure.