

COCKTAIL BOURBON OLD FASHIONED

HISTORIQUE

Origine géographique

Le Bourbon Old Fashioned est né aux **États-Unis**, plus précisément dans la région du **Midwest**, avec des liens historiques notables à **Louisville, Kentucky**, aujourd'hui officiellement reconnue comme la "ville natale" du Old Fashioned par l'Official Louisville Convention & Visitors Bureau.

Créateur

Le cocktail tel qu'on le connaît n'a **pas de créateur unique identifié**, mais son origine est généralement associée aux **clubs de gentlemen du XIXe siècle**, notamment le **Pendennis Club** de Louisville. Ce club privé aurait popularisé une version utilisant du **Bourbon**, un choix naturel dans le Kentucky, région productrice du fameux whiskey.

Première mention écrite

La première mention d'un "Old Fashioned" comme catégorie de cocktail apparaît dans la **presse américaine vers 1880**, mais une des premières recettes écrites codifiées se trouve dans "**Modern American Drinks**" (1895) de **George J. Kappeler**, où il décrit un *Whiskey Old-Fashioned*. L'utilisation spécifique du **Bourbon** n'est pas systématique à cette époque, mais devient rapidement la norme dans le Sud des États-Unis.

Composition originale

Le Old Fashioned naît comme une réaction au style de cocktail de plus en plus complexe de la fin du XIXe siècle. Il revendique un retour à l'ancienne :

Spiritueux + sucre + bitter + eau

La version d'origine, probablement avec du rye whiskey, devient progressivement le terrain d'expression du Bourbon, avec :

- **1 morceau de sucre imbibé d'Angostura bitters**
- **6 cl de bourbon**
- **1 cl d'eau (ou un léger splash d'eau gazeuse, facultatif)**
- Le tout mélangé directement dans le verre avec un gros glaçon
- Garni d'un zeste d'orange (et parfois d'une cerise au marasquin)

Évolution et reconnaissance

Au fil du XXe siècle, le Old Fashioned connaît des transformations, notamment dans les années 1950–1970 où les versions deviennent parfois très fruitées (avec tranche d'orange, cerise, voire ananas). Il faudra attendre le renouveau de la mixologie dans les années 2000 pour que la version épurée, dite "classique", redevienne la norme.

Aujourd'hui, le **Bourbon Old Fashioned** est considéré comme un **pilier de la mixologie américaine** et un **cocktail emblématique** dans les bars du monde entier.

Il figure systématiquement dans les classements des cocktails les plus commandés selon *Drinks International*.

RECETTE DU BOURBON OLD FASHIONED

Voici la **recette classique du cocktail Bourbon Old Fashioned**, l'un des plus anciens cocktails codifiés, célébré pour sa simplicité et sa puissance aromatique. Cette version utilise du **bourbon**, pour une expression plus douce et vanillée que la version au rye.

- **Ingrédients :**

- 5 cl de **bourbon** (privilégier un bourbon de qualité, riche et bien structuré)
- 1 **morceau de sucre** (ou 1 cuillère à café de sucre blanc ou brun)
- 2 à 3 traits de **bitters aromatiques** (généralement Angostura Bitters)
- Un filet d'**eau** (ou quelques gouttes d'eau plate ou gazeuse pour faciliter la dilution du sucre)

- **Méthode de préparation :**

Dans un verre Old Fashioned (verre à whisky bas) :

- Déposer le morceau de sucre.
- Ajouter les bitters et quelques gouttes d'eau.
- Écraser doucement le sucre avec un pilon jusqu'à dissolution complète (on obtient un sirop aromatique au fond du verre).

Ajouter le bourbon :

- Verser 5 cl de bourbon sur le mélange sucre/bitters.
- Ajouter **2 à 3 gros glaçons** ou un **glaçon large**.
- Remuer doucement avec une cuillère pendant environ **15 à 20 secondes**, juste pour rafraîchir et homogénéiser.

Décoration :

- **Zeste d'orange** (ou parfois de citron) exprimé au-dessus du verre.
- Le zeste peut être déposé dans le verre.
- (Facultatif mais classique dans certaines écoles américaines : **cerise confite** type Maraschino, mais cela est moins courant dans la version puriste.)

Conseils de service :

- Utiliser un bourbon avec du corps (ex. : Woodford Reserve, Bulleit Bourbon, Buffalo Trace).
- Le **contrôle de la dilution** est essentiel : pas trop de glace fondue, pour éviter de noyer les arômes.
- Variante : certains barmans préparent le Old Fashioned en utilisant directement un **sirop de sucre** pour plus de constance. Il existe de nombreuses variantes.