

COCKTAIL BOULEVARDIER

L'histoire du **cocktail Boulevardier** est étroitement liée aux années 1920, à la période de la Prohibition aux États-Unis, et à la scène parisienne des expatriés américains.

Le **Boulevardier** est un cocktail élégant, complexe et raffiné, reflet de la bohème américaine à Paris dans les années folles. Alliant la chaleur du whisky à l'amertume du Campari et à la douceur du vermouth rouge, il offre une alternative plus profonde et charpentée au Negroni.

Origine géographique

Le Boulevardier est né à **Paris**, dans les années 1920, au sein de la communauté américaine d'expatriés fuyant la Prohibition.

Créateur

Le cocktail est attribué à **Erskine Gwynne**, un écrivain américain installé à Paris, membre de la haute société, neveu du magnat du chemin de fer Alfred Vanderbilt. Gwynne était le fondateur et éditeur d'un magazine mensuel anglophone parisien intitulé "**The Boulevardier**", destiné à la communauté anglo-saxonne cultivée de l'époque.

Première mention écrite

La première trace écrite du cocktail figure dans "**Barflies and Cocktails**" (1927), un ouvrage du légendaire barman américain **Harry McElhone**, fondateur du **Harry's New York Bar** à Paris. Il y évoque le *Boulevardier* en ces termes :

"Now is the time for all good barflies to come to the aid of the party, by mixing themselves a Boulevardier, a favourite of Erskine Gwynne."

Composition originale

Le Boulevardier est souvent comparé au **Negroni**, mais remplace le gin par du **whisky**, généralement du bourbon ou du rye américain :

- 1 part de **whisky** (souvent du bourbon)
- 1 part de **vermouth rouge** (doux)
- 1 part de **Campari**

Aujourd'hui, les proportions sont souvent ajustées pour mettre davantage en valeur le whisky (2:1:1 ou 1.5:1:1).

Évolution et reconnaissance

Le cocktail est longtemps resté dans l'ombre du Negroni, avant de connaître un renouveau au début du XXI^e siècle, notamment grâce à la redécouverte des cocktails classiques dans les bars à cocktails contemporains. Il est aujourd'hui reconnu comme une **variation whisky du Negroni**, et l'un des grands classiques du répertoire des cocktails apéritifs amers

RECETTE DU BOULEVARDIER

Ingrédients :

- 3 cl de whisky (traditionnellement un **rye** ou un **bourbon** ; un whisky écossais peut être utilisé pour une version plus sèche)
- 3 cl de **vermouth rouge** (doux, italien de préférence – ex. Carpano Antica Formula, Cocchi Vermouth di Torino)
- 3 cl de Campari

Méthode de préparation :

1. **Refroidir le verre** : Placer un verre **Old Fashioned** ou un **verre à mélange** au congélateur ou le remplir de glace pendant la préparation.

2. **Remuer** (technique classique) :

- Dans un **verre à mélange**, verser les trois ingrédients.
- Ajouter **beaucoup de glace** (gros glaçons, pour limiter la dilution).
- Remuer doucement à la cuillère pendant **20 à 30 secondes** pour rafraîchir sans trop diluer.

3. **Filterer** :

- Vider le verre de service si refroidi à l'avance.
- Filter le cocktail à l'aide d'une passoire julep dans le verre.
- On peut le servir **sans glace** (straight up) ou **sur un gros glaçon** (on the rocks), selon la préférence.

4. **Décoration** :

- **Zeste d'orange** exprimé au-dessus du verre pour libérer les huiles essentielles, puis déposé ou non en garniture.

5. **Conseils de service** :

- Le **rye whisky** donne un Boulevardier plus sec et épicé.
- Le **bourbon** donne une version plus ronde et douce.
- Pour plus de complexité, certains mixologues utilisent des vermouths artisanaux ou des twists aromatiques (bitters, zestes brûlés, etc.).