

# COCKTAILS

LA COUPE ENCHANTÉE TEXT | ALAN BURNS



## GLAMOUR IN A GLASS

Cocktail. Even the word itself conveys overtones of sophistication, mystery and joie de vivre well beyond that of “mixed drink.”

Prolific American writer H. L. Mencken called the cocktail “the greatest of all the contributions of the American way of life to the salvation of humanity.” It’s worth adding that Mencken was himself a prodigious cocktail drinker, which surely colored his outlook.

While many people imagine that the cocktail was a twentieth-century invention, it was in fact born in the early nineteenth century. Growing wealth and social mobility had created a middle class with both leisure time and money to spend. International trade provided a range of spirits and ingredients that served as raw material for creative bartenders.

The late 1800s through the 1910s was the golden age of the American cocktail. Mark Twain, in *Roughing It*, observed that the bartender of the late 1800s was a respected figure. “For a time the lawyer, the editor, the banker, the chief desperado, and the saloon keeper occupied the same level in society, and it was the highest.” No stranger to imbibing, Twain loved to drink cocktails and smoke cigars on the veranda of The Fairmont Hamilton Princess in Bermuda while reciting poetry and signing autographs.

The passage of Prohibition in 1920 was intended to put an end to the consumption of alcohol in the United States. Instead, cocktails took on an even more glamorous appeal. As Joseph Lanza wrote in his history of the cocktail, “they became more mystifying and appealing as their legal standing grew more illicit and their manufacture and sale more tawdry.”

Is it a coincidence that during Prohibition, Ernest Hemingway and other American writers decamped to Paris? Hemingway was a lover of bars and cocktails, and many of his classic works, such as *The Sun Also Rises*, contain scenes of drinking both quality and quantity. To this day, one is more likely to find a perfectly mixed classic cocktail at a hotel bar on the French Riviera than in an American bar.

By the time Prohibition was repealed in 1933, the glamorous allure of cocktails had become firmly imbedded in our culture. Hollywood movies of the 1930s were filled with cocktail parties and witty ripostes about drinking (see sidebar); in the 1960s, the notion of the classic cocktail was reintroduced into the public lexicon with Sean Connery’s oft-quoted martini order: “Shaken, not stirred.”

J. D. Rockefeller once advised: “Before choosing your hotel, order a martini cocktail at the bar. Then, you’ll know if the hotel is good enough for you.” Such an exalted status for the cocktail, which had all but disappeared in North America, is making a comeback with such elite hotel brands as Fairmont Hotels & Resorts. With the renewed interest in resurrecting the art of the classic cocktail, Fairmont mixologists are looking beyond the standard offerings to find authentic cocktail creations that pay homage to the classics, providing a nostalgic link with a bygone era but also creating exciting new cocktails for their patrons.

## LA COUPE ENCHANTÉE

Cocktail. Le mot lui-même évoque le raffinement, la joie de vivre, le mystère ET l'exotisme.

Le prolifique écrivain américain H. L. Mencken disait du cocktail qu'il était «la plus grande de toutes les contributions du mode de vie américain au salut de l'humanité». Faut-il préciser que Mencken était lui-même un consommateur de cocktails invétéré, ce qui biaisait sans doute son jugement.

Or, malgré l'opinion générale, le cocktail n'est pas une invention du XX<sup>e</sup> siècle, mais du début du XIX<sup>e</sup> siècle, où l'enrichissement individuel et la mobilité sociale avaient créé une classe moyenne aisée, jouissant de loisirs; et le commerce international rendait accessible une large gamme de spiritueux et d'ingrédients, la matière première des barmans créatifs.

La période qui s'étend de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle aux années 1910 est sans nul doute l'âge d'or du cocktail étasunien. Mark Twain, dans *À la dure*, observait que le barman de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle était un personnage respecté. «À une certaine époque, l'avocat, le rédacteur en chef, le banquier, le hors-la-loi et le tenancier de saloon occupaient le même niveau dans la société : le sommet.» Twain aimait siroter un cocktail et fumer le cigare sur la véranda du Fairmont Hamilton Princess, aux Bermudes, tout en déclamant de la poésie et en signant des autographes.

À cette époque, le cocktail était essentiellement un rite social. Les gens, n'ayant pas les ingrédients nécessaires chez eux, allaient prendre un cocktail dans un bar, selon le rituel classique : échange de civilités avec le barman ou le serveur, technique de mélange, utilisation du verre à cocktail approprié, et appréciation de l'équilibre parfait des saveurs.

En 1920, l'adoption de l'amendement sur la prohibition, destinée à mettre fin à la consommation d'alcool aux Etats-Unis, enveloppa au contraire le cocktail d'une aura de glamour. Ainsi que l'écrivait Joseph Lanza dans son histoire des cocktails, «ils devinrent d'autant plus séduisants et mythiques qu'aux yeux de la loi ils étaient devenus illicites et que leur préparation et leur vente était dangereuse.»

On ne s'étonnera donc pas que, pendant la prohibition, des écrivains américains aient démenagé leurs pénates à Paris, comme Hemingway, grand amateur de bars et de cocktails, dont plusieurs de ses romans les plus connus, comme *Le soleil se lève aussi*, contiennent des scènes de libations, en qualité comme en quantité. Encore aujourd'hui, on trouvera d'ailleurs plus probablement un cocktail classique parfaitement dosé au bar d'un hôtel sur la Côte d'Azur que dans un bar nord-américain.

Lorsque, finalement, la prohibition fut abrogée en 1933, l'attrait glamour du cocktail avait profondément pris racine dans notre culture. Les films d'Hollywood des années 30 étaient remplis de soirées dites «cocktails» et de ripostes spirituelles sur l'art de boire (voir l'encadré). Dans les années 60, la notion de cocktail classique retrouva ses lettres de noblesse, comme en témoigne cette réplique de Sean Connery, maintes fois citée : «Shaken, not stirred.»



## MOVIES STRAIGHT UP: COCKTAIL BONS MOTS ON FILM COCKTAIL DE RÉPLIQUES CÉLÈBRES

“Give me a whiskey, ginger ale on the side . . . and don't be stingy, baby.”

Anna (Greta Garbo)  
*Anna Christie* (1930)

«Un whisky, soda au gingembre à part. . . et ne sois pas radin, jeune homme.»

Anna (Greta Garbo)  
*Anna Christie* (1930)

“We shall drink to our partnership. Do you like gin? It is my only weakness.”

Doctor Pretorius (Ernest Thesiger)  
*The Bride of Frankenstein* (1935)

«Buvons à notre association. Vous aimez le gin? C'est ma seule faiblesse.»

Doctor Pretorius (Ernest Thesiger)  
*La fiancée de Frankenstein* (1935)

“What is a cocktail dress?”  
“Something to spill cocktails on.”

Dr. Lawrence Bradford (William Powell) & Paula Bradford (Jean Arthur)  
*The Ex-Mrs. Bradford* (1936)

«Qu'est-ce qu'une robe de cocktail?»

«Un truc où l'on renverse des cocktails.»

Dr. Lawrence Bradford (William Powell) et Paula Bradford (Jean Arthur)  
*Mon ex-femme détective* (1936)

“Why don't you get out of that wet coat and into a dry martini?”

Larmadou Graves (Charles Butterworth)  
*Every Day's A Holiday* (1937)

«Pourquoi n'enlèves-tu pas ce manteau mouillé pour enfiler un dry martini?»

Larmadou Graves (Charles Butterworth)  
*Fifi peau de pêche* (1937)

“Meet me down in the bar! We'll drink breakfast together.”

T. Frothingill Bellows (W. C. Fields)  
*The Big Broadcast of 1938* (1937)

«Retrouve-moi au bar! Nous prendrons l'apéro ensemble.»

T. Frothingill Bellows (W. C. Fields)  
*The Big Broadcast of 1938* (1937)

“I got rid of all those reporters.”  
“What did you tell them?”

“We're out of scotch.”  
“What a gruesome idea.”  
Nora Charles (Myrna Loy) & Nick Charles (William Powell)  
*Another Thin Man* (1939)

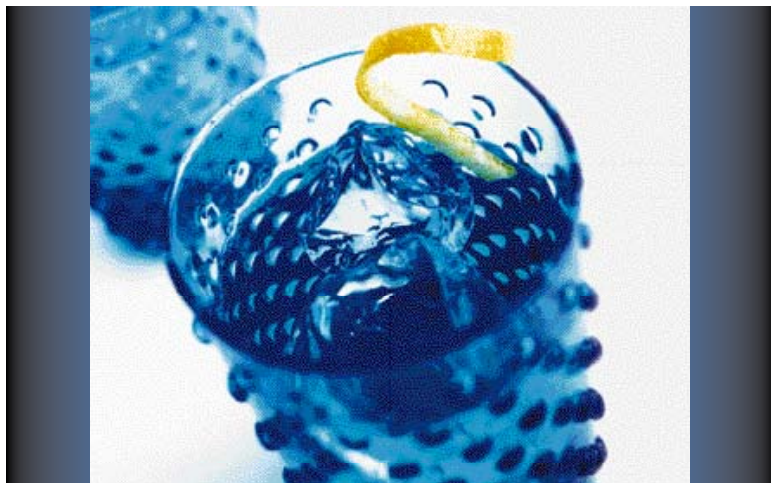
«Je me suis débarrassé de tous ces reporters.»

— Qu'est-ce que tu leur as dit?

— Nous n'avons plus de scotch.

— Quelle horrible idée.»

Nora Charles (Myrna Loy) et Nick Charles (William Powell)  
*Nick joue et gagne* (1939)



“Let’s all drink gin and make wry faces.”  
Wally Campbell (Bob Hope)  
*The Cat and the Canary* (1939)

“I’m going to take a hot bath and a hot toddy.”  
C. J. Haskell  
(Charles Winninger)  
*Pot O’ Gold* (1941)

“Of all the gin joints in all the towns in all the world, she walks into mine.”  
Rick Blaine (Humphrey Bogart)  
*Casablanca* (1942)

“I’ll admit I may have seen better days . . . but I’m still not to be had for the price of a cocktail, like a salted peanut.”  
Margo Channing (Bette Davis)  
*All About Eve* (1950)

“My nerves could use a drink.”  
Frances “Francie” Stevens (Grace Kelly)  
*To Catch a Thief* (1955)

“A martini. Shaken, not stirred.”  
James Bond (Sean Connery)  
*Goldfinger* (1964)

In *The Thin Man*, William Powell instructs his bartender on the “finer” art of shaking: “The important thing is the rhythm. Always have rhythm in your shaking. Now a Manhattan you always shake to fox-trot time, a Bronx to two-step time, a dry martini you always shake to waltz time.”

«Buvons tous du gin et ayons l’air drôle.»  
Wally Campbell (Bob Hope)  
*La volonté du mort* (1939)

«Ce qu’il me faut, c’est un bon bain et un grog chaud»  
C. J. Haskell  
(Charles Winninger)  
*Le lien sacré* (1941)

De tous les bars à gin de la ville, il a fallu qu’elle choisisse le mien»  
Rick Blaine (Humphrey Bogart)  
*Casablanca* (1942)

«J’ai connu de meilleurs jours, mais je n’en suis pas encore à me vendre pour un cocktail, comme un bol d’arachides salées.»  
Margo Channing (Bette Davis)  
*Ève* (1950)

«Mes nerfs auraient besoin d’un verre.»  
Frances «Francie» Stevens (Grace Kelly)  
*La main au collet* (1955)

«Un martini, secoué, non brassé»  
James Bond (Sean Connery)  
*Goldfinger* (1964)

Dans *L’introuvable* (1934), William Powell explique à son barman la manière parfaite de secouer un martini : «Tout est dans le rythme, toujours. Pour un Manhattan, par exemple, c’est un tempo du fox-trot; pour un Bronx, celui du two-step; et pour un dry martini, c’est celui de la valse.»

This philosophy is reflected in the mission statement of Serge Simard, Vice President of Food & Beverage for Fairmont Hotels & Resorts, which is that “everything we do in food and beverage must be delicious. The same must be true for the cocktail.” Simard views the cocktail as a cuisine, in which both ingredients and proportions must be exact, because it is that precision that creates the desired flavor. “The taste was delicious because the recipe was perfect, the perfect combination.” Simard is fond of the Americano, but laments that most bartenders don’t even know what it is.

Under Simard’s guidance, Fairmont bartenders focus on creating cocktails as they were meant to be enjoyed — for example, by using only fresh juices (none of the commonly used powdered mixes) in their mai tais. That tropical classic enjoys top billing at the Tonga Room at The Fairmont San Francisco, and of course is the beverage of choice for many enjoying a taste of the islands at The Fairmont Orchid and The Fairmont Kea Lani, Maui, in Hawaii. Fairmont bartenders are also experimenting to create original signature cocktails. The classic “shaken-not-stirred” martini now comes with such ingredients as pear-infused vodka and pomegranate juice — lively, refreshing variations on a classic that are bound to find their way into the cocktail lexicon.

Whether you tend to be old-fashioned about your Old-Fashioneds, or a free spirit when it comes to spirits, you can be assured of a memorable, authentic cocktail experience from greeting to last sip at Fairmont Hotels & Resorts.

De nos jours, on constate un regain d’intérêt pour un nouvel art du cocktail classique. Au-delà des plaisirs grand public, bien des gens recherchent des produits, des lieux et des expériences authentiques en matière de voyage, d’art, de musique et de gastronomie; et pour eux, retrouver le cachet du cocktail authentique, préparé professionnellement, leur permet de renouer un lien nostalgique avec une ère révolue.

J.D. Rockefeller avait déjà dit : «Avant de choisir votre hôtel, commandez un martini au bar. C’est alors que vous saurez si l’hôtel est vraiment à la hauteur.» Un tel degré de considération pour le cocktail avait pratiquement disparu en Amérique du Nord, mais on assiste à son retour chez des marques d’élite comme Hôtels Fairmont.

Pour Serge Simard, VP Restauration, Hôtels Fairmont, «tout ce que nous faisons en restauration doit être délicieux, et cette règle doit s’appliquer aussi aux cocktails.» M. Simard voit dans le cocktail une véritable œuvre culinaire, dont les ingrédients et les proportions doivent être exacts, parce que c’est la précision qui crée la saveur voulue. «Le goût est délicieux parce que la recette est parfaite, la combinaison optimale.» M. Simard, fervent de l’Americano, se désole d’ailleurs en songeant que la plupart des barmans ne connaissent même pas ce cocktail.

M. Simard souhaite que Fairmont mette l’accent sur les méthodes classiques, par exemple, en n’utilisant que des jus frais (jamais les mélanges en poudre d’usage courant) et en suivant les recettes à la lettre. Pour lui, les bars Fairmont devraient devenir des lieux où le client peut être assuré d’une «expérience cocktail» mémorable, de l’accueil jusqu’à la dernière gorgée.

# CLASSIC COCKTAILS AT HOME

WANT TO MAKE CLASSIC COCKTAILS at home? Mixologist Ryan Magarian suggests that you pick one classic cocktail a week and purchase the ingredients for that drink alone. Learn the recipe and make several variations until you reach the balance that works for you. If one did this every week for a year, one would end up with a properly stocked home bar and, more important, would know how to use each spirit.

For a faster route to a home cocktail bar, here is Magarian's shopping list:

## Spirits

- Vodka (Ketel One)
- Two gins (Plymouth and Beefeater)
- Silver tequila (El Tesoro)
- Light rum (Cruzan Light)
- Bourbon (Basil Hayden)
- Rye (Sazerac six-year-old)
- Cognac (Hennessy)
- Cointreau
- Grand Marnier
- Campari
- Maraschino liqueur
- Sweet and dry vermouth
- Angostura Bitters
- Regans' Orange Bitters No. 6

## Ingredients

- Fresh citrus. Lemons, limes, oranges, and grapefruits.
- Seasonal fruit. Use local, seasonal fruit. Visit your local farmers' market to see what's fresh.
- Herbs. Experiment by muddling mint, basil and rosemary into your favorite classics to give them a new twist.
- Simple syrup. Equal parts sugar and water by volume. In a large pot, add water and sugar and cook over medium heat until sugar has completely dissolved. Remove immediately, let cool, and store in the refrigerator in clear glass bottles. You can also add 1 ounce of vodka to preserve it for a month.

•Ice. Ice is an important element in a mixed drink, as it reduces the temperature and adds the necessary dilution that gives the drink just the right softness across the palate. Keep your refrigerator clean and free of odors, and use distilled water for your ice cubes.

## Garnishes

Fresh fruit is the main garnish, but Magarian also suggests trying high-quality Amarena cherries, olives and onions. Be creative by adding your own personal touch with garnishes.

## Barware

- Boston shaker
- Hawthorne strainer
- Julep strainer
- Fine strainer
- Muddler (Magarian recommends mistermojito.com)
- Stirring spoon
- Juicer (Hamilton Beach recommended)
- Channel knife (for citrus twists)

## Glassware

- 5- to 7-ounce cocktail (Martini) glasses
- 12-ounce Old-Fashioned glasses
- 14-ounce Highball or Collins glasses

## Reference books

- How to Mix Drinks*, Jerry Thomas
- The Craft of the Cocktail*, Dale DeGross
- The Joy of Mixology*, Gary Regan
- Esquire Drinks*, Dave Wondrich
- Killer Cocktails*, Dave Wondrich
- Vintage Spirits and Forgotten Cocktails*, Ted Haigh

VOUS VOULEZ PRÉPARER des cocktails classiques à la maison? Le mixologiste Ryan Magarian vous suggère d'en choisir un par semaine et d'acheter les ingrédients uniquement pour cette recette. Étudiez la recette et essayez plusieurs variantes jusqu'à obtenir l'équilibre qui vous convient. En procédant ainsi chaque semaine pendant un an, vous vous retrouverez avec un bar correctement pourvu et, plus important encore, vous aurez acquis le savoir-faire pour utiliser au mieux ces ingrédients.

Si vous êtes pressé de vous constituer un bar à la maison, voici la liste d'achats proposée par M. Magarian :

## SPIRITUEUX

- Vodka (Ketel One)
- Deux gins (Plymouth et Beefeater)
- Tequila argent (El Tesoro)
- Rhum blanc (Cruzan Light)
- Bourbon (Basil Hayden)
- Rye (Sazerac 6 ans)
- Cognac (Hennessy)
- Cointreau
- Grand Marnier
- Campari
- Liqueur de marasquin
- Vermouths doux et sec
- Bitters d'Angostura
- Bitters d'orange Regan's No. 6

## INGRÉDIENTS

- Agrumes frais. Citrons, limes, oranges et pamplemousses.
- Fruits de saison, de préférence locaux. Explorez votre marché public local.
- Fines herbes. Essayez de broyer de la menthe, du basilic et du romarin dans vos classiques préférés afin de leur donner un arôme nouveau.
- Sirop simple. Parts égales de sucre et d'eau, au volume. Dans une grande casserole, chauffez l'eau et le sucre à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Retirer immédiatement du feu, laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur dans des bouteilles en verre transparent. Vous pouvez aussi ajouter 1 once de vodka pour préserver le

sirop pendant un mois.

Glacé. La glace est un élément important dans un cocktail, car elle abaisse la température et assure la dilution nécessaire pour donner la douceur souhaitée au palais. Maintenez votre réfrigérateur propre et exempt d'odeurs et utilisez de l'eau distillée pour vos glaçons.

## GARNITURES

Les fruits frais constituent les principales garnitures, mais M. Magarian suggère aussi d'essayer des cerises amarena de qualité, des olives et des oignons. Vous pouvez aussi faire preuve de créativité en ajoutant votre touche personnelle au chapitre des garnitures.

## ÉQUIPEMENT DE BAR

- Shaker Boston
- Passoire à cocktail Hawthorne
- Passoire à cocktail Julep
- Passoire fine
- Pilon (recommandé : mistermojito.com)
- Cuillère à mélanger
- Presse-agrumes (recommandé : Hamilton Beach)
- Couteau à zester (pour les agrumes)

## VERRES

- Verre à cocktail de 5 à 7 onces (Martini)
- Verre à Old Fashioned de 12 onces
- Verre à Highball ou Collins de 14 onces

## LIVRES DE RÉFÉRENCE

- How to Mix Drinks*, Jerry Thomas
- The Craft of the Cocktail*, Dale DeGross
- The Joy of Mixology*, Gary Regan
- Esquire Drinks*, Dave Wondrich
- Killer Cocktails*, Dave Wondrich
- Vintage Spirits and Forgotten Cocktails*, Ted Haigh

## ● COCKTAIL TEMPLATES

Most great cocktails can be traced back to creations from the 1800s. Fairmont mixologist Ryan Magarian refers to classic cocktail templates, which are the original recipes on which many variations are based. Here are Magarian's picks of classic cocktail templates:

**Old-Fashioned.** This is perhaps the most classic cocktail, consisting of true rye whiskey (minimum 51 percent rye), sugar, water and bitters.

**Sazerac.** This variant of the Old-Fashioned uses a different type of bitter and an absinthe rinse.

**Sour.** The original 1862 recipe was made with Holland Gin, so the original Sour was a

**Gin Sour.** This combination balances sugar against citrus.

**Daisy.** This drink from the early 1800s balances liqueur against citrus.

**Collins.** A basic combination of spirit, sweet, sour and soda.

**Manhattan.** The father of the Martini: rye whiskey, vermouth and bitters.

**Martini.** The original included gin, sweet vermouth and maraschino. It was much later that the dry Martini variant emerged, once dry vermouth became widely available.

## ● COCKTAILS WITH A TWIST

Bartenders at Fairmont Hotels & Resorts can also make hundreds of other drinks that are variations, or twists, on those recipes. Here is a sampler of three popular drinks:

**Singapore Sling.** Created in 1915 at The Raffles Hotel in Singapore, this drink warrants inclusion as a classic cocktail because of its longevity and pervasiveness. A proper Singapore Sling, according to Magarian, should be a well-balanced cocktail that is "nicely dry, lightly sweet."

**White Lady.** As with many cocktails, this gin, Cointreau and fresh lemon juice mixture has a disputed history, either created in Paris or at The Savoy in London. Whatever its origin, the drink became very popular at The Savoy.

**The PCH Martini.** Taking the classic Martini one better, the bambú Lounge at The Fairmont Newport Beach features a delectable concoction of Grey Goose pear-infused vodka, Chambord, Sweet & Sour and a splash of Sprite — a truly refreshing cocktail.

## ● COCKTAILS DE BASE

L'origine de la plupart des grands cocktails remonte au XIXe siècle. Un certain nombre de cocktails Daisy. Ce cocktail, qui date du début du XIXe siècle, équilibre spiritueux et agrume.

**Collins.** Combinaison de base de spiritueux, d'ingrédients doux et amers, et de soda. Manhattan. Le père du Martini: rye, vermouth et bitters.

**Martini.** L'original comportait du gin, du vermouth doux et du marasquin. Ce n'est que beaucoup plus tard que la variante Dry Martini s'est manifestée, lorsque le vermouth sec est devenu largement disponible.

## ● AUTRES COCKTAILS CLASSIQUES

Un barman qui maîtrise ces cocktails classiques peut en préparer des centaines d'autres, qui n'en sont en fait que des variantes. M. Magarian en ajoute quelques autres qui, bien que n'étant pas aussi fondamentaux, ont acquis leurs lettres de noblesse :

**Singapore Sling.** Créé en 1915 à l'hôtel Raffles de Singapour, le Singapore Sling mérite d'être considéré comme un cocktail classique, en raison de sa longévité et de son omniprésence. M. Magarian affirme qu'un vrai Singapore Sling devrait être «agréablement sec, en même temps que légèrement sucré».

**White Lady.** Comme de nombreux cocktails, il a un historique contesté : il aurait été créé à Paris ou à l'hôtel Savoy de Londres. Quelle que soit son origine, ce mélange de gin, de Cointreau et de jus de citron frais est devenu très populaire au Savoy. Goose pear-infused vodka, Chambord, Sweet & Sour and a splash of Sprite — a truly refreshing cocktail.

