C'EST L'APÉRO !

Exposition du
22 septembre 2022

au 20 août 2023

Photo : Robert Doisneau

DÉFINITION DE L'APÉRITIF

Le mot apéritif vient du latin *apertivus*, lui-même dérivé d'*aperire* qui signifie ouvrir.

Dans son sens premier, le terme est strictement thérapeutique : il s'agit d'une boisson à base de vin, de plantes aromatiques ou d'épices diverses que l'on boit au début du repas, et qui est censée ouvrir les voies d'évacuations naturelles et les pores de la peau pour éliminer toutes les toxines du corps.

Ses modalités et sa définition ont évolué au cours des siècles : l'apéritif n'est plus destiné à un usage exclusivement médical ou réservé à une élite, il est désormais une pratique sociale largement généralisée, synonyme de fête, de partage et de convivialité.

Il est même à la base des pratiques de l'interaction sociale et des principes de rapports de politesse.

À QUAND REMONTE LE PREMIER APÉRITIF ?

On lit souvent que les Romains furent les premiers consommateurs (et producteurs) d'apéritifs.

Leur libation n'avait pourtant pas grand rapport avec cette pratique : il s'agissait d'un rite sacré d'interpellation des dieux en levant sa coupe. On versait quelques gouttes de vin aromatisé en rendant hommage aux divinités.

Revenons donc un peu en arrière, aux sources de la longue histoire de l'apéritif.

L'ÉGYPTE ANTIQUE

Les premières traces d'apéritif remontent à l'Égypte antique, soit aux alentours de 2700 - 2200 avant J.-C.

À cette époque, le peuple égyptien avait pour habitude -à la fin d'une journée de travail- de partager une bière tiède (**HENEQET**) accompagnée de quelques mets, dattes, fruits secs et jeunes oignons.

Cette bière (devenue boisson nationale) était facile à produire et consommée dans toutes les strates de la société comme en témoignent certaines fresques retrouvées sur des mausolées funéraires.

La Grèce Antique

Les Grecs de l'Antiquité avaient eux aussi leurs habitudes bibitives. Moyen de renforcer le lien civil autant que marque de piété religieuse, ils se réunissaient pour pratiquer le symposion (réunion de buveurs).

Séparées en deux parties (l'une consacrée à la nourriture, l'autre à la boisson), ils étaient souvent accompagnés de libations et de chants à la gloire des dieux. On y célébrait notamment Dionysos, le dieu de la vigne et de l'ivresse.

À Rome, on aimait généralement organiser d'extravagants et de fastueux dîners-banquets (**CENA**) qui débutaient l'après-midi et se prolongeaient jusque tard dans la nuit.

On y buvait du vin au miel et de l'ambroisie (mythique boisson des dieux procurant l'immortalité) avant de s'attaquer aux hors-d'œuvre.

Le but de ces réunions étant d'étaler publiquement la générosité de l'hôte, les repas se transformaient souvent en orgie culinaire, à tel point que nombre d'invités se rendaient malades.

La mosaïque à l'entrée du Musée montre une scène de symposium romain.

Chez les Celtes

Les peuples celtes pratiquaient également l'apéritif.

Ils prenaient part à des festins codifiés où les guerriers, servis par de jeunes pages, se voyaient attribuer *la part du héros* selon leur mérite. La première coupe, la première pièce de viande était distribuée dans le but d'honorer un hôte ou d'en discréditer un autre.

Les aventures d'Astérix (R. Goscinny & A. Uderzo) se terminent d'ailleurs toujours par une scène de banquet copieusement arrosé !

Au Moyen-Âge

La façon de prendre l'apéritif n'était pas la même selon le statut social.

Le peuple n'y avait même pas droit. Les serfs ne buvaient de l'alcool que sous prétexte qu'il était un excellent remède.

Seuls les nobles et les gens issus des plus hautes sphères sociales avaient le droit de ripailler et de festoyer. Ils étaient installés à la table principale située près de l'âtre (tandis que les petites gens occupaient les places les plus éloignées) et buvaient du vin à base de plantes et de liqueurs, des breuvages censés aider à la digestion et ouvrir l'appétit.

On se partageait à plusieurs les gobelets et les tranchoirs, il fallait donc connaître sa place et son rang sous peine d'offenser quelqu'un.

Les premiers ouvrages écrits de savoir-vivre datent d'ailleurs de cette époque.

DÉMOCRATISATION DE L'APÉRITIF SUR FOND DE COLONISATION

En 1846, Joseph Dubonnet (négociant en vins et spiritueux à Paris) a l'idée de créer un vin pour lutter contre le paludisme. C'est le début des campagnes coloniales africaines et la Légion étrangère affronte les hordes de moustiques des marécages d'Afrique du Nord.

Il utilise un nouveau produit, un vin de quinquina, arbre dont l'écorce est très riche en quinine, antipaludéen naturel. Son breuvage provoque une forte amertume mais soigne les fièvres.

La négociation de ce vin auprès des coloniaux contribue largement à démocratiser l'apéritif, l'alcool étant un formidable instrument de domination guerrière, et les militaires d'excellents propagateurs des modes de boire.

QUINQUINA DUBONNET
APÉRITIF
Dans tous les Cafés

Au XIXe siècle

Il faut attendre encore une décennie pour que l'apéritif devienne un rite partagé. Une nouvelle de Guy de Maupassant (*La Main gauche* publiée en 1889) témoigne de ce glissement vers le rite de sociabilité : de jeunes dandys parisiens sont assis devant un grand café du boulevard et boivent des liqueurs mélangées d'eau, ces apéritifs qui ont l'air d'infusions faites avec toutes les nuances d'une boîte d'aquarelle.

Ce nouvel usage social de l'apéritif s'explique par les progrès de l'industrie de la sucrerie au XIXe siècle : en chargeant les boissons apéritives en sucre, on arrive à casser leur amertume, à améliorer leur goût et leur saveur et, par conséquent, à augmenter leur teneur en alcool.

L'émancipation des apéros

Au XIXe siècle, sous les règnes de Napoléon Ier et Napoléon III, on se découvre un intérêt renouvelé pour les arts et les manières de la Renaissance et de la Rome antique. Des réceptions raffinées -où se retrouve toute la noblesse d'Empire- sont données.

L'apéritif entre dans une période faste : le vin garde toujours la meilleure des places, mais de nombreux nectars récréatifs (à base de vin blanc, de cognac et de liqueurs) font leur apparition.

C'est durant cette période que l'on commence à accompagner les boissons de petits mets à grignoter et de petites sauces.

C'est également la naissance des restaurants tels que nous les connaissons aujourd'hui.

Intérieur de la taverne à bière du Tiefenkeller à Strasbourg (1889) | Source : Gallica-Bibliothèque universitaire Strasbourg

Du XIXe au XXe siècle

La Révolution industrielle bouleverse les structures traditionnelles qu'étaient la famille et la communauté villageoise.

Venue des campagnes pour trouver du travail, une importante classe ouvrière se développe. Perdus dans les villes inhospitalières, les travailleurs tentent de se recréer des points de repère autour des bars et des cafés.

La consommation d'alcool et l'alcoolisation deviennent des pratiques de sociabilité. Loin de correspondre à une simple boisson, l'apéritif désigne un moment de convivialité à part entière, c'est *l'heure de l'apéro* !

C'est également celle des dérives sociales comme le décrit Émile Zola dans *l'Assommoir*.

Les bistrots de Jean Béraud : Jean Béraud a commis sur une vingtaine d'années une série de tableaux montrant une buveuse au café, que l'on peut considérer comme des variations…

Le cocktail, né de la lutte des classes ?

Fin XIXe, début XXe siècle, le cocktail arrive des États-Unis et relance l'apéritif dans la haute société pour bien marquer une distinction d'avec le peuple, qui commençait à le pratiquer comme tout le monde.

L'alcoolisation bourgeoise devient polymorphe : loin des boissons faites de plantes, les premiers cocktails sont ainsi préparés à base de gin, de cognac, d'absinthe, de cidre ou de champagne. Ils sont destinés à une société d'élite (forte de sa supériorité intellectuelle et financière) et permettent de se retrouver autour d'un verre avant le repas.

Le buveur distingué montre son savoir-vivre par son art de boire.

L'alcoolisme devient ainsi mondain !

Cette nouvelle alcoolisation encourage inévitablement la consommation populaire et entraine un effet d'imitation : le cocktail s'impose et l'apéritif se développe massivement.

Avec les progrès faits par l'industrie de la distillation, l'apéritif se charge aussi en taux d'alcool : c'est la période faste des pastis et des boissons fortement anisées.

PÉRIODE ANTI-ALCOOL

Durant la période de l'entre-deux-guerres, la pratique de l'apéritif est particulièrement dévalorisée. Dans les pays marqués par les horreurs de la Ière Guerre Mondiale, la consommation de boissons alcoolisées pour le plaisir est perçue comme contraire aux valeurs de progrès et d'ordre désirées par les gouvernements de l'époque.

Avec la montée progressive au pouvoir du corps médical dans la société, le regard sur la consommation d'alcool change, elle est désormais considérée comme une forme d'abrutissement et d'aliénation !

Les premières observations médicales et les premiers travaux en pathologie mettent clairement en évidence les dangers de l'alcoolisme (troubles mentaux et physiologiques, dégénérescence génétique).

TABLEAU 6 — Collection des TABLEAUX MURAUX Armand COLIN & Cie

L'alcool, voilà l'ennemi.

Tableau d'ANTI-ALCOOLISME par le Dr CALTIER BOISSIÈRE

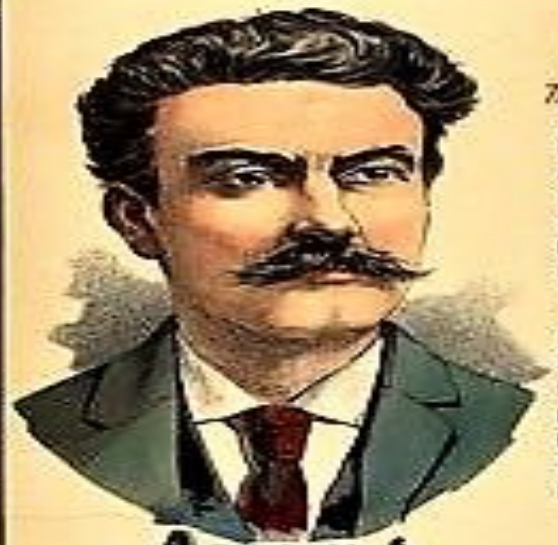
BOISSONS NATURELLES BONNES
(prises sans excès)

Vin — *Raisin*

Cidre — *Pommes*

Poiré — *Poires*

Bière — *Orge et Houblon*

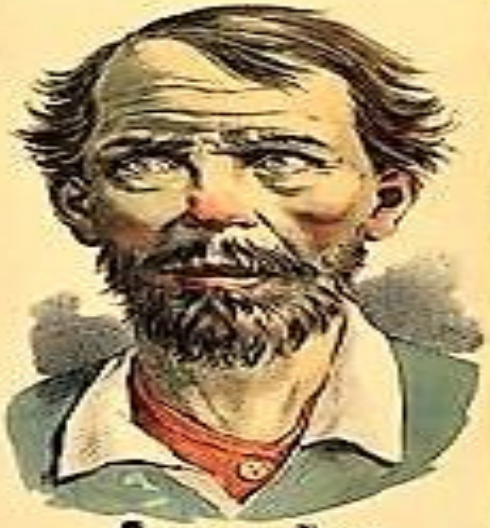


Avant l'alcoolisme

Troubles alcooliques:

Troubles physiques
- Tremblement des mains
- Perte de l'appétit
- Affaiblissement général
- Prédisp. aux maladies
- Paralysie
- Delirium tremens
- Démence

Troubles moraux
- Diminut. de l'intelligence
- Perte de la mémoire
- Incapacité profession.
- Dégradation morale
- Irritabilité
- Violence
- Fureur



Après l'alcoolisme

ALCOOLS INDUSTRIELS MAUVAIS
(même prises en petite quantité)

Sont fabriqués avec:

Betterave — ⅔ de la grandeur réelle

Pomme de terre

Grain

Ce qu'on fait avec les alcools industriels

IVRESSE

Estomac — Foie — Cœur — Reins — Cerveau

ORGANES SAINS

Gastrite ulcéreuse — Cirrhose hépatique — Dégénérescence graisseuse — Ramollis. Méningite

ORGANES d'ALCOOLIQUE

ALCOOLISME

Face à l'alcool comme fléau, la société génère ses propres "anticorps". Une morale civique et dogmatique s'installe : on liste le licite et l'illicite, on déplace le seuil de tolérance sociale.

Il devient primordial de modifier le comportement humain devant les boissons. C'est l'avènement des premières commissions de salut publics, des premiers mouvements d'abstinence ou de prévention de l'alcoolisme.

L'apéritif perd clairement de son intérêt. Taxé de vulgaire et perçu comme un symbole de décadence, des lois contraignantes seront adoptées de 1915 à 1945 pour en limiter sa pratique.

D'un raisonnement économicopolitique nait ainsi un hygiénisme public.

EXTRAIT DU „GUGUSS"
MESSIEURS... C'EST L'HEURE!
OCTOBRE
7
1910
1291
1910
LA FIN DE LA "FÉE VERTE"
(Suppression de l'Absinthe en Suisse)

Vers la fin des années 1950, la législation s’assouplit quelque peu. Pourtant, l’apéritif reste encore associé dans les esprits à une certaine forme de dégénérescence. Il faudra attendre les années 1960 pour qu'il (re)devienne une activité jugée comme acceptable.

Une nouvelle génération, n’ayant pas connu la guerre, arrive en âge de consommer et redonne à l’apéritif ses lettres de noblesse. Ces nouveaux actifs urbains et salariés -davantage tournés vers les plaisirs gustatifs que leurs prédécesseurs- mènent une vie rapide et changeante.

L'apéritif se démocratise (cocktails en tous genres, pastis et vins variés sont consommés par toutes les classes sociales) et, surtout, se culinarise de plus en plus, se transforme en repas qui devient même un concept : L'APÉRITIF DÎNATOIRE.

C'est le retour de la bistrocratie !

AUJOURD'HUI

Aujourd'hui, l'apéritif prend des formes très variées et est devenu une véritable habitude, un moment agréable et chaleureux que l'on partage. Il est plus qu'un moyen d'ouvrir son appétit, c'est un véritable rituel, un vecteur de convivialité qui séduit de plus en plus de personnes.

Pour preuve, l'apéritif virtuel pratiqué lors du confinement forcé lié à la crise sanitaire. Il redevient à sa façon une sorte de médicament social qui permet d'entretenir ou de créer des liens !

Bien qu'il reste prédominant sous sa forme traditionnelle, l'apéritif évolue et devient de plus en plus élaboré grâce à l'évolution de la consommation de cocktails, à l'association de ce moment au repas (sous forme d'apéritifs déjeunatoires ou dînatoires), ou encore de mise en scène festive d'accords subtils avec des bouchées apéritives. Il tendrait même à supplanter le dîner classique !

CE QUE VOUS VOUDREZ
A. GUE FILS
POITIERS

LIQUEUR
DE LA
FANFARE

QUELLES BOISONS POUR L'APÉRITIF ?

Plusieurs boissons peuvent être servies pour les apéritifs. Voici quelques exemples parmi d'autres :

- **LE VERMOUTH** (16-18°) : il s'agit de vin blanc ou de mistelle (jus de raisins frais non fermenté), additionné d'alcool dans lequel macèrent des plantes et des fruits (coriandre, orange, quinquina, thym, cola, absinthe) ;

- **LA BIÈRE AROMATISÉE** : obtenue à partir de grains ayant reçu l'ajout d'ingrédients (sous forme d'arômes, d'extraits ou de sucs) destiné à changer son goût et sa saveur, fermentés puis alcoolisée à des degrés divers ;

- **L'ANISÉ** : boisson à base d'alcool et d'essence d'anis vert, de fenouil, d'anis étoilé (badiane) et d'absinthe ;

- **LE BITTER** OU **L'AMER** : obtenu par macération d'herbes, de plantes et de fruits amers dans l'alcool ;

- **LES COCKTAILS** : mélange de boissons (alcools distillés, jus de fruit, soda, liqueurs) et d'éléments aromatiques (épices) et décoratifs (glace, sucre) ;

- **LES VINS DOUX NATURELS** : vin rouge ou blanc muté à l'alcool pur en cours de fermentation ;

- **LES VINS DE LIQUEUR** : vin rouge ou blanc muté avec une eau-de-vie de vin.

VITTORIO EMANUELE II RE DI SARDEGNA
ESPOSIZIONE UNIVERSALE 1855
ESPOSIZIONE NAZIONALE 1858
VERMOUTH
DEI
FRAT.LLI DETTONI
VIA SAN TOMMASO
N.° 22.
MENZIONE ONOREVOLE
MEDAGLIA
TORINO

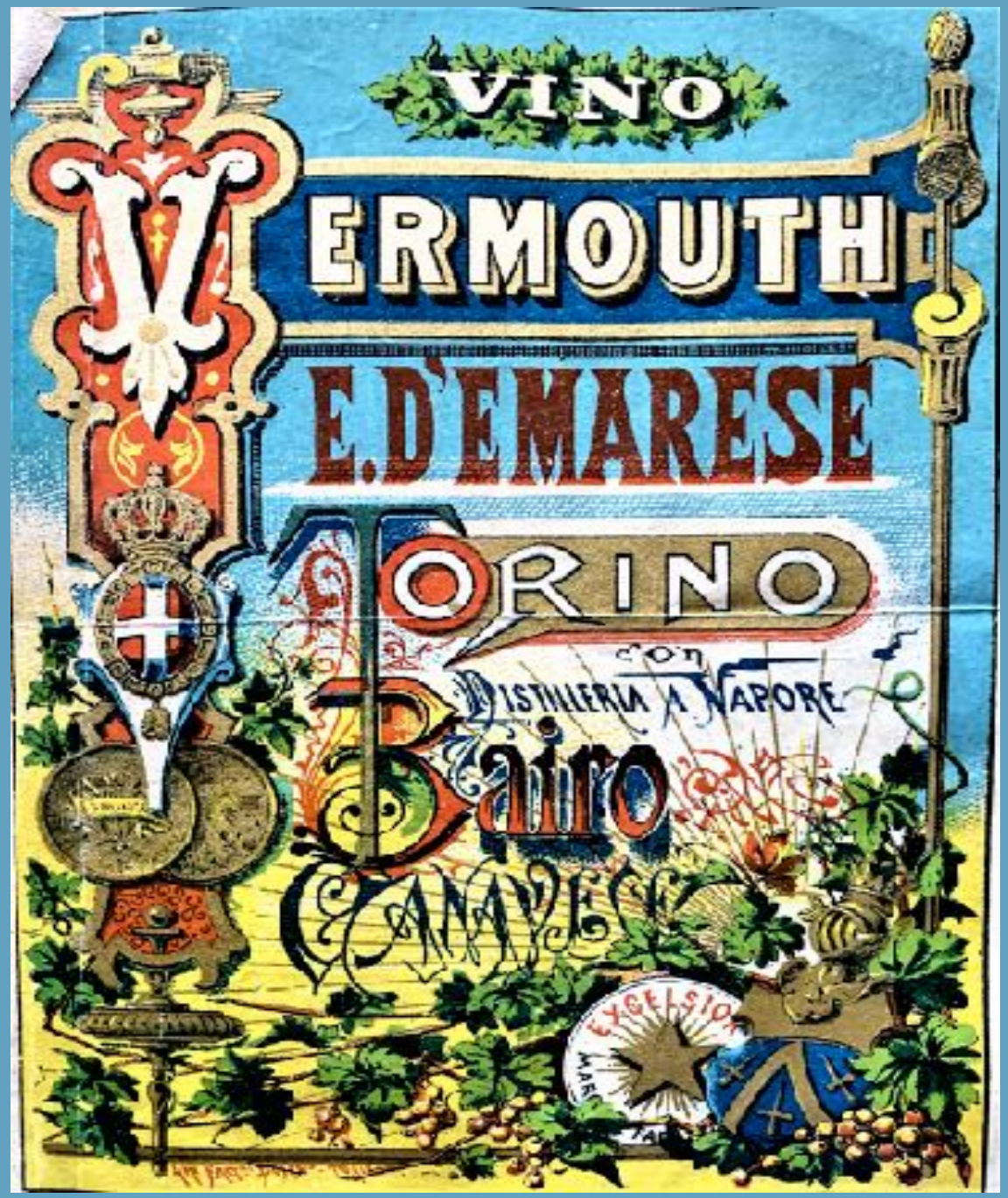
LES VERMOUTHS

Les vermouths sont des apéritifs à base de vin obtenus à partir de vins blancs, additionnés de sucre ou de mistelles (jus de raisins frais non fermenté), d'alcools neutres et d'une infusion d'une quarantaine de plantes ou d'épices différentes. Ils titrent entre 16 et 22°.

En 1786, Antonio Benedetto Carpano crée à Turin (Italie) le premier vermouth tel que nous le connaissons aujourd'hui.

Il existe trois catégories de vermouth italien :

- Les rossi (rouges) : couleur obtenue par adjonction de caramel ;
- Les bianchi (blancs) : sucrés, doux et titrant à 16°;
- Les secchi ou dry (secs) : moins sucrés, plus amers et titrant à 18°.


VINO
VERMOUTH
E. D'EMARESE
TORINO
con
DISTILLERIA A VAPORE
Bairo
CANAVESE
EXCELSIOR

FABRIQUE DE
VERMOUT DE CHAMBERY
MARQUE DE FABRIQUE
PH. RICHARD & FILS
CHAMBERY

LE MARTINI

Le nom **MARTINI** est déposé comme marque en 1922, excepté aux États-Unis où les bouteilles portent la marque **MARTINI & ROSSI** car *Martini* est le nom d'un cocktail américain.

Le Martini est produit à base de vin (75 %), de plantes et d'herbes diverses à des proportions tenues secrètes (gentiane, angélique, rhubarbe, iris, gingembre, santal, quinquina, cascara, cannelle, armoise, sarriette, menthe, framboise, coriandre, cardamome, anis, genièvre, aloès, cachou, citron, orange, rose, lavande, clous de girofle, origan, thym, romarin, myrrhe).

PREMIATI CON
VINO
VERMOUTH
CONFEZIONATO
PER
ESPORTAZIONE
della Casa
MARTINI e ROSSI
SUCCESSORI
MARTINI, SOLA E C.
PREMIATI CON LA
GRAN MEDAGLIA D'ORO
ALL'ESP. UNIV. DI PARIGI 1878.
TORINO
VIENNA
PARIGI
STABILIMENTO IN PESSIONE
ITALIA
A. THOMATIS

LES QUINQUINAS

Le quinquina est un apéritif à base de vins aromatisés à l'écorce de quinquina. Les quinquinas se basent sur une plante originaire des Andes (quinine) utilisée avant tout pour ses vertus médicales.

Les quinquinas se préparent de la façon suivante : après avoir associé du vin blanc ou rouge avec une mistelle (jus de raisins frais non fermenté), on aromatise ce mélange avec des macérations d'aromates et d'écorces de quinquina, on le sucre ensuite et le vieillit en foudre de chêne pendant deux à trois ans.

Les aromates les plus utilisés sont le cacao, le café, la camomille, la cannelle, la coriandre, les écorces d'orange amères, la gentiane et la vanille.

Les quinquinas sont des apéritifs extrêmement prisés à la fin du XIXe et au début du XXe siècle.

QUINA

COMMISSION EXPORTATION

BOUVIER & FÉCHOZ

Maison fondée en 1810

GENÈVE 16, Rue Verdaine

GENÈVE 16, Rue Verdaine

IMP. T. HOVERBAZ & FILS, GENÈVE

LES ANISETTES

Dans l'antique Nicée (aujourd'hui la Turquie), on inventa un apéritif anisé (PROPOMA) qui se répandit rapidement dans les pays méditerranéens.

L'alcool d'anis était connu de Byzance. Dès l'Antiquité, les Romains dégustaient du vin d'anis, mélange de vin de la treille et de plantes aromatiques appréciés pour leur saveur parfumée et leurs vertus médicinales.

La boisson anisée est une boisson apéritive obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des extraits naturels d'anis étoilé, d'anis vert, de fenouil, de réglisse et de diverses épices aromatiques (coriandre, sassafras, iris, ambre non musqué).

Elle titre de 20 à 25°; les apéritifs titrent en général à 40 % de volume d'alcool et sont souvent plus sucrés.

Les liqueurs d'anis sont produites et consommées sur tout le pourtour méditerranéen. C'est le PASTIS en France, l'ABSINTHE en Suisse, le RAKI en Turquie, le TSIPOURO (marc) ou l'OUZO en Grèce, la SAMBUCA en Italie, la MASTIKA en Macédoine, l'**ORI** en Arménie.

On le nomme ARAQ/ARACK dans les pays arabes, on le distille au Liban, en Syrie et en Jordanie.

On trouve d'autres variétés d'anis dans le monde. Par exemple, l'AGUARDIENTE d'anis en Colombie, ou l'ANISADO, une eau-de-vie de canne et de grains d'anis en Uruguay.

JE MAINTIENDRAI
AMSTERDAM
ANISETTE
DE
HOLLANDE
A. GUÉ FILS
POITIERS
105

ANISETTE DOUBLE
PARIS

LE PASTIS

Tout comme la Suisse en 1910, la France interdit l'absinthe et la production des boissons à base d'anis en 1915. La loi comporte néanmoins certaines failles et laisse planer des doutes quant aux autres boissons similaires.

Aussi, en 1922, la loi française réautorise la production et la vente de boissons anisées, l'État rétablit aussi l'autorisation des consommations anisées dont le degré d'alcool est à 40°.

Une véritable frénésie s'empare alors de la Provence où il est présent dans tous les bars. Chaque marque personnalise ses recettes de pastis en ajoutant à l'anis différentes plantes aromatiques (fenouil, anis vert, réglisse).

C'est en 1932 que le mot PASTIS apparaît pour la première fois sur une bouteille.

PERMISSION DE
10 heures

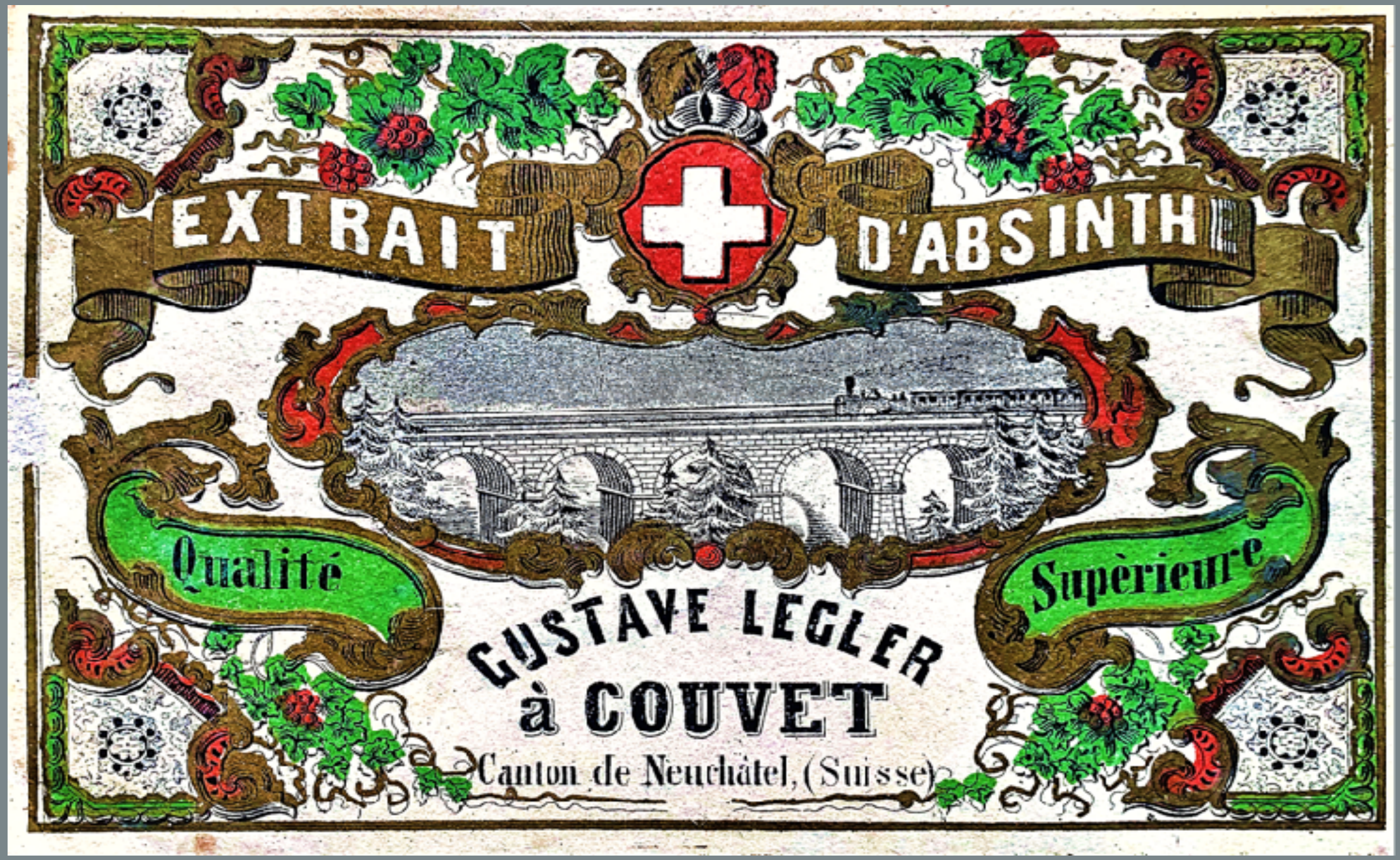
LIQUEUR
CONCOURS RÉGIONAL
RF
GD PRIX
MED
N° 321

L'ABSINTHE

L'absinthe est un spiritueux à forte teneur alcoolique obtenu par macération et distillation de plantes, en particulier celles qui lui ont donné son nom (la grande et la petite absinthe). Certaines recettes incluent quatre plantes, quand d'autres en intègrent plus d'une vingtaine.

Nectar anisé, l'absinthe est originairement incolore, elle peut être teintée naturellement en vert avec des plantes riches en chlorophylle, d'où son surnom de FÉE VERTE. Elle se consomme diluée dans de l'eau.

L'absinthe est la boisson distillée qui présente le plus haut titrage d'alcool, son taux d'alcool oscillant généralement entre 48 et 77°. La plupart des absinthes titrent entre 50 et 55°.


EXTRAIT D'ABSINTH
Qualité
Supèrieure
GUSTAVE LEGLER
à COUVET
Canton de Neuchâtel, (Suisse)

Chaque distillateur possède sa ou ses recettes. Au Val-de-Travers, la recette de l'absinthe constitue le bien le plus précieux d'un producteur, souvent héritée d'un père, d'une mère, d'un grand-père, d'un ami qui l'a expérimentée, peaufinée et améliorée pendant des décennies, bravant ainsi la clandestinité du XXe siècle.

Même si les risques liés au fait de trouver dans certaines absinthes de l'alcool méthylique, on a imputé à un alcaloïde à caractère toxique (thuyone) tous les maux liés à ce breuvage.

QUALITÉ
SUPÉRIEURE
EXTRAIT D'ABSINTHE
DE COUVET
Canton de Neuchatel (Suisse)
N° 87

Quatre plantes constituent la base immuable de la recette de l'absinthe : grande et petite absinthe sont essentielles au goût du breuvage ; anis vert et fenouil sont nécessaires à l'obtention de *la louche* (trouble se produisant au mélange de l'alcool et de l'eau).

D'autres plantes sont aussi employées, sans systématique et à des dosages variables selon les recettes (hysope, mélisse, menthe poivrée, coriandre, anis étoilé, angélique, citronnelle, roseau, véronique). Cette diversité explique la grande variété d'arômes des absinthes du Val-de-Travers. Aucune ne ressemble à une autre !

Chaque distillateur opte pour un dosage et un bouquet de plantes distincts qui confèrent à son absinthe un goût unique. Certaines sont plus mentholées, d'autres plus anisées, d'autres encore très douces quand certaines présentent une amertume prononcée.

E. STAUFFER
EXTRAIT
D'ABSINTHE
QUALITÉ
SUPERIEURE
NEUCHATEL
(SUISSE)

LES VINS MUTÉS

Il s'agit d'un vin dont la fermentation a brutalement été stoppée par l'ajout d'un alcool neutre à 20 %,ou d'une eau-de-vie de raisin. L'objectif est de conserver du sucre résiduel dans le jus, et de rehausser le degré d'alcool de ces vins.

Doux et fortifiés, les vins mutés sont également façonnés par le temps. Pour affiner leur puissance aromatique, ils sont longuement élevés soit dans des fûts à l'abri de l'air pour développer des arômes fruités, soit à l'air libre pour développer des notes oxydatives auxquelles nos papilles ne sont pas habituées.

C'est ainsi qu'est né le vin doux naturel de Madère.

Il existe deux types de vins mutés :

- **Les vins de liqueur (VDL)** : le moût de raisin est coupé avec de l'eau-de-vie en tout début de fermentation. Tout le sucre contenu dans le jus est ainsi conservé. Lorsque le mutage a lieu avant le début de la fermentation, on parle alors de **mistelle**. Ces vins présentent des arômes de fruits rouges propres à chaque région ;

- **Les vins doux naturels (VDN)** : le mutage a lieu en cours de fermentation. C'est le cas du Porto et du Banyuls. Les vins mutés secs (dont le mutage a lieu en fin de fermentation) en sont un sous-ensemble. Ils développent davantage des arômes de nuances de fruits confits.

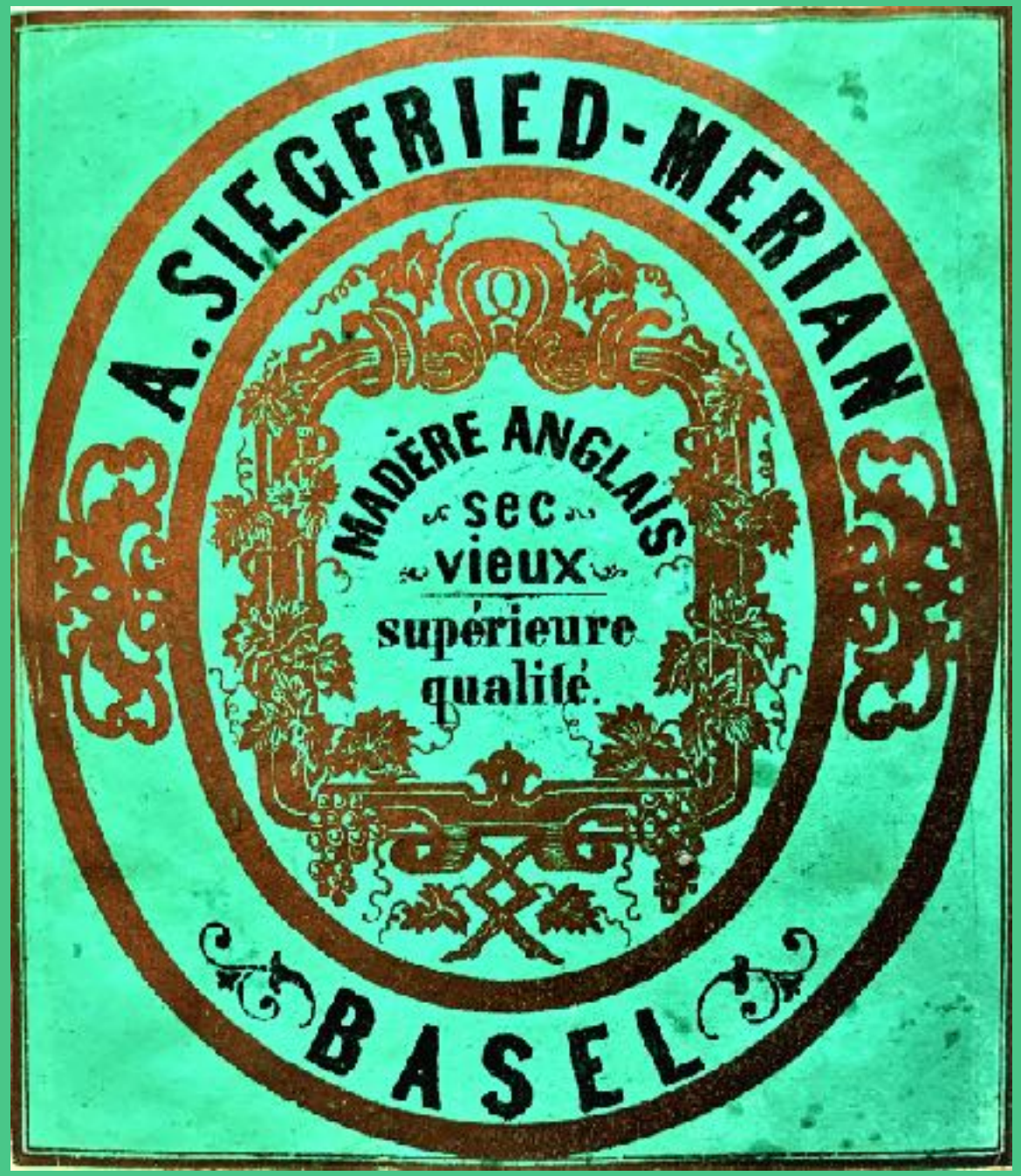
QUELQUES EXEMPLES

Le **MADEIRA** (francisé de manière erronée sous le nom de *madère*), est un vin doux naturel, élevé en *rancio* (ranci, vieilli dans des fûts de chêne), produit dans l'archipel portugais de Madère.

Son mode d'élaboration est dû au hasard : pour mieux le conserver pendant la navigation sous les tropiques, les Britanniques le complétaient avec de l'alcool de canne à sucre. Voyant que ce mélange agité pendant des semaines dans les soutes surchauffées des navires acquérait de remarquables qualités gustatives, ils tentèrent de reproduire ces conditions : le vin mélangé d'alcool est brassé et étuvé à 50° C pendant plusieurs semaines pour produire le madère titré à 18°.

On distingue quatre variétés de madère : malvasia (doux, le plus sucré), bual (mi-doux), verdelho (mi-sec) et sercial (sec).

Ce vin peut se conserver pendant des dizaines d'années sans évoluer de façon notable ;


A. SIEGFRIED-MERIAN
MADÈRE ANGLAIS
sec
vieux
supérieure
qualité.
BASEL

DIPLÔME D'HONNEUR
ZURICH 1883
VIN DE QUINQUINA ROYAL
AU VIN DE MALAGA
FRIBOURG
1877
ALFRED TACHE
ESTAVAYER-LE-LAC
(FRIBOURG SUISSE)

Le **MALAGA** est un vin doux naturel ou liquoreux élaboré dans la région de Malaga (Espagne). Ce vignoble a connu son heure de gloire au XIXe siècle avant d'être atteint par le phylloxéra en 1878. La crise agricole, économique puis politique du début du XXe siècle a accéléré son déclin ;

Le **MARSALA** est un vin à dénomination d'origine contrôlée produit dans la région de la ville italienne Marsala (Sicile). Vin muté en sec ou en vin de liqueur, le marsala (tel qu'il est consommé aujourd'hui) est issu d'une exposition au soleil similaire à celle utilisée pour le Xérès en Espagne : les raisins sont récoltés en pleine maturité puis exposés au soleil pendant un à deux jours pour concentrer le sucre ;

MARSALA.

Les **XÉRÈS** sont des vins blancs de Denominación de Origen (DO), produits à Jerez de la Frontera (sud de l'Andalousie, Espagne). Ces vins sont ainsi mutés à l'eau-de-vie pour obtenir deux grandes catégories : les finos qui titrent à 15.5 % et les olorosos à 18 %.

Ils sont très appréciés des Britanniques, qui les connaissent sous le nom de **SHERRY** ou **SACK** ;

Le **PORTO** est un vin muté portugais produit uniquement dans la région du Haut Douro, à cent kilomètres en amont de la ville éponyme, entre Peso da Régua et la frontière espagnole. Le mot *porto* est un onomastisme, puisqu'il provient du nom de la ville de même nom. La basse vallée du fleuve (au voisinage de Porto) n'est pas le domaine du vin de ce nom mais celui du *vinho verde*, le climat local ne permettant pas au raisin d'atteindre sa pleine maturité.

XÉRÈS
V. PALYART & FILS,
PARIS · DÉPOSÉ

LES VINS AROMATISÉS

Depuis l'Antiquité, l'homme confectionne de nombreuses boissons aromatisées. Aujourd'hui, la réglementation européenne différencie trois catégories de vins aromatisés : les vins aromatisés au sens strict, les apéritifs à base de vin, les boissons aromatisées à base de vin et les cocktails aromatisés.

Les premiers vins aromatisés remontent à l'Antiquité. Les Romains étaient très friands de vin additionné de miel, tandis qu'au Moyen-Âge, on trouvait déjà des mélanges de vin et de plantes aromatiques ou d'épices.

À l'époque, on faisait macérer le vin dans des agrumes ou des fruits rouges pour améliorer la mauvaise qualité du vin.

Les boissons aromatisées sont des apéritifs à base de vin dans lequel macèrent des fruits, des agrumes et des épices.

On peut citer le VIN CHAUD, la SANGRIA, le VIN DE NOIX, le VIN DE PÊCHE, le VIN D'ORANGE, l'HYPOCRAS, le VIN D'ÉPINES.

Aujourd'hui, les vins aromatisés sont autant des rosés, des blancs et des rouges, avec ou sans bulles. Tous les fruits naturels et toutes les saveurs peuvent être ajoutés aux raisins du vin, tels que fruit de la passion, pêche, pamplemousse, litchi ou cerise, voire des saveurs comme du coca ou du café.

L'HYPOCRAS

L'hypocras est une ancienne boisson à base de vin et de macération de diverses épices (cannelle, piment, clou de girofle, muscade, gingembre et sucre).

Les premières recettes de vin épicé apparaissent à la fin du XIIIe siècle.

C'est une boisson connue dans toute l'Europe médiévale. La légende attribue son invention au Ve siècle avant J.-C. au médecin grec **HIPPOCRATE DE KOS**, mais on ne trouve trace du nom **hypocras** qu'à partir du milieu du XIVe siècle.

Les premières recettes de vin épicé apparaissent à la fin du XIIIe siècle. Dès 1390, ils sont appelées *ipocras* ou *ypocras*, et reprennent le mot espagnol *ipocras*.

À partir du XVIe siècle, le mot est habituellement orthographié **hypocras**.

À cette époque, il était impossible de conserver le vin, il devenait rapidement aigrelet. Pour pouvoir le conserver et lui donner un meilleur goût, on améliorait cette vinasse en y ajoutant du miel et différentes épices.

Il existait autant de recettes d'hypocras que de familles car chacune l'élaborait en fonction des épices dont il disposait.

Une recette d'Hypocras

Pilez dans un mortier 50g de gingembre, autant de cannelle, 30 graines de cardamome, 5 graines de maniguette. Remplissez une bourse d'étamine de ce mélange d'épices, et laissez infuser dans 5 litres de vin rouge où vous aurez dilué 250g de miel brun. Retirez la bourse d'épices lorsque l'hypocras est à votre goût, après 3 heures environ.

Raffinement-Francais.com

LES BITTERS & LES AMERS

Les bitters ou les amers sont utilisés indifféremment pour désigner les apéritifs et les digestifs obtenues par macération, infusion et/ou distillation d'herbes, d'épices, de racines, d'écorces et d'aromates, de plantes et de fruits amers (gentiane, absinthe, rhubarbe chinoise, quinquina, gentiane, vanille, cannelle, clous de girofle).

À l'origine, de nombreuses marques d'amers ont été développées comme médicament, elles sont aujourd'hui vendues comme digestifs, et entrent dans la composition de nombreux cocktails.

Les cocktails-bitters sont devenus de plus en plus amers et ont pris une place essentielle dans la création des nouveaux cocktails modernes.

BITTER
DES DIABLERETS
LIQUEUR HYGIÈNIQUE
F. LEYVRAZ
Aigle,
SUISSE
F. L.
DÉPOSÉ
IMH. FENNER & ROTH. VEVEY

BITTER
E. BAELDE, POITIERS
N° 350
MODÈLE DÉPOSÉ

LES TRIPLE-SEC

On parle de **TRIPLE-SEC** (liqueur d'oranges distillée trois fois à 20-40° C) lorsque la liqueur est transparente, et de **CURAÇAO** lorsque la liqueur est colorée.

Pour fabriquer du triple-sec, les écorces de fruits sont mises à macérer plusieurs mois dans des cuves remplies d'alcool pour obtenir une infusion qui sera distillée. Elle peut être édulcorée avec du sucre ou du miel.

L'appellation triple-sec comprend ainsi :

- **LE GRAND MARNIER** ;
- **LE COINTREAU** ;
- **LE CURAÇAO** : le nom vient d'une île des Antilles hollandaises qui produit de petites oranges amères. le Curaçao est souvent coloré au bleu de méthylène, mais il peut aussi l'être en orange, en jaune, en rubis, en vert ou en couleur ambrée.

ROYAUME DES PAYS-BAS
JE MAINTIENDRAI
CURAÇAO BLANC

JE MAINTIENDRAI
AMSTERDAM
DUBB ORANGE
CURAÇAO
LIQUEUREN
L. LANDA
CHATEN

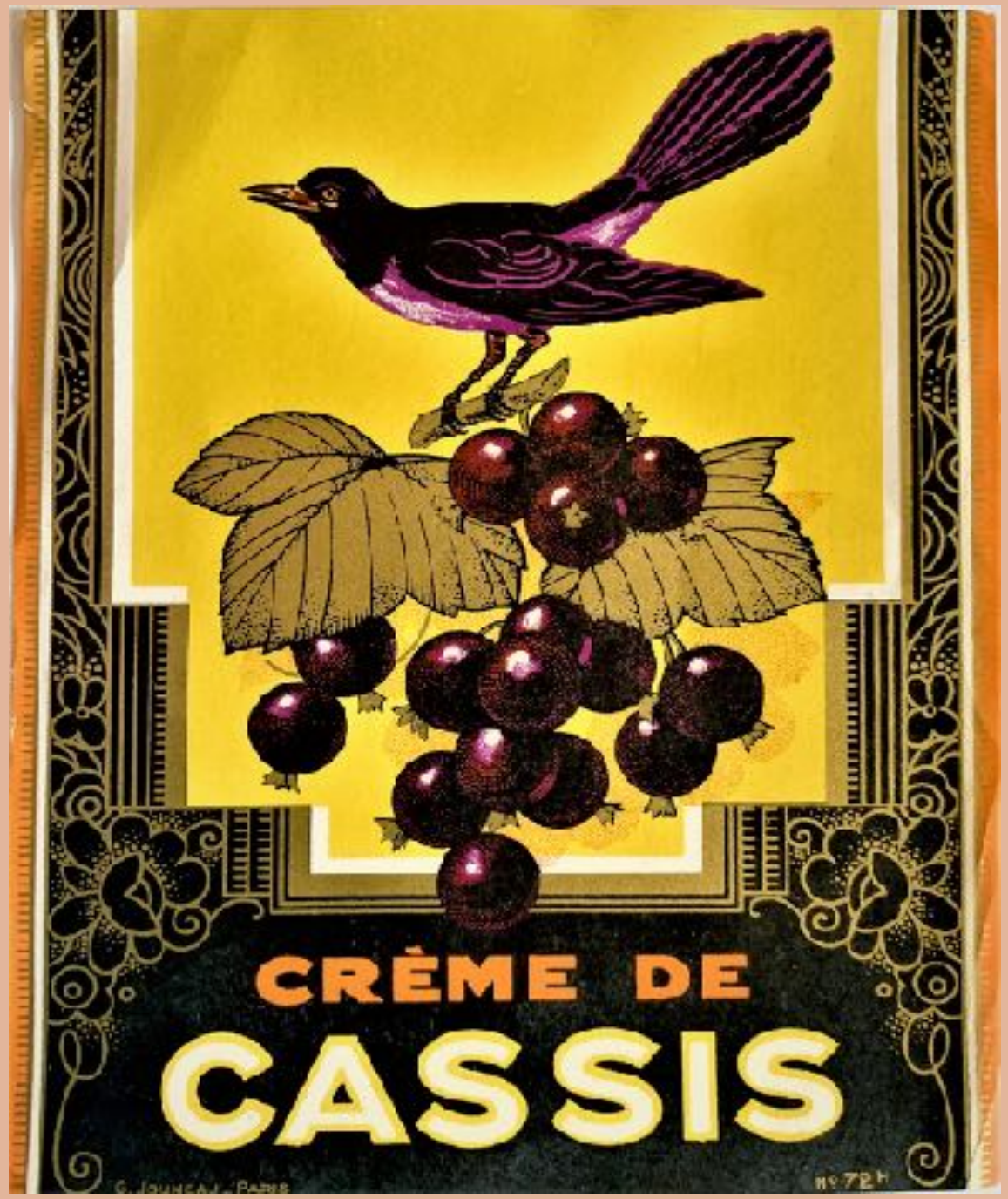
La crème de cassis

La crème de cassis est une liqueur très parfumée, obtenue par macération de grains de cassis dans de l'alcool. Le produit soutiré est additionné de sucre. On compte entre 325 à 375 grammes de fruits, et entre 450 à 475 grammes de sucre par litre de liqueur. Au final, la liqueur de cassis titre de 16 à 18°.

La crème de cassis est la grande spécialité de Dijon et de la Côte-d'Or où sa fabrication fut mise au point en 1841 par Claude Joly.

L'invention du *Kir* (vin blanc, champagne et crème de cassis) a largement augmenté la production du cassis, que l'on utilise aussi dans *le Mélé-Cass* (un tiers de cassis, deux tiers d'eau-de-vie de vin), ainsi que dans de nombreux cocktails dont *le Cardinal* (mélange de Beaujolais rouge et de cassis).

PREMIÈRE QUALITÉ
CASSIS
EDD. BURDET & CIE
·COLOMBIER·
(Suisse)


CRÈME DE
CASSIS

Le Parfait Amour

Le Parfait Amour est une liqueur d'origine hollandaise à base de citron (ou cédrat), de girofle, de cannelle et de coriandre macérés dans de l'alcool, et additionnées de sirop.

Il est principalement produit en France et au Pays-Bas, même si on le trouve dans de nombreux autres pays (États-Unis, Canada, Australie, Grèce, Suède, Danemark, Finlande, Islande, Norvège).

La recette remonte au XVIIIe siècle. Il fut largement populaire entre-les-deux-guerres. L'alcoolat était édulcoré, coloré en rouge ou en violet, et parfumé aux fleurs de violette et de rose.

PARFAIT AMOUR

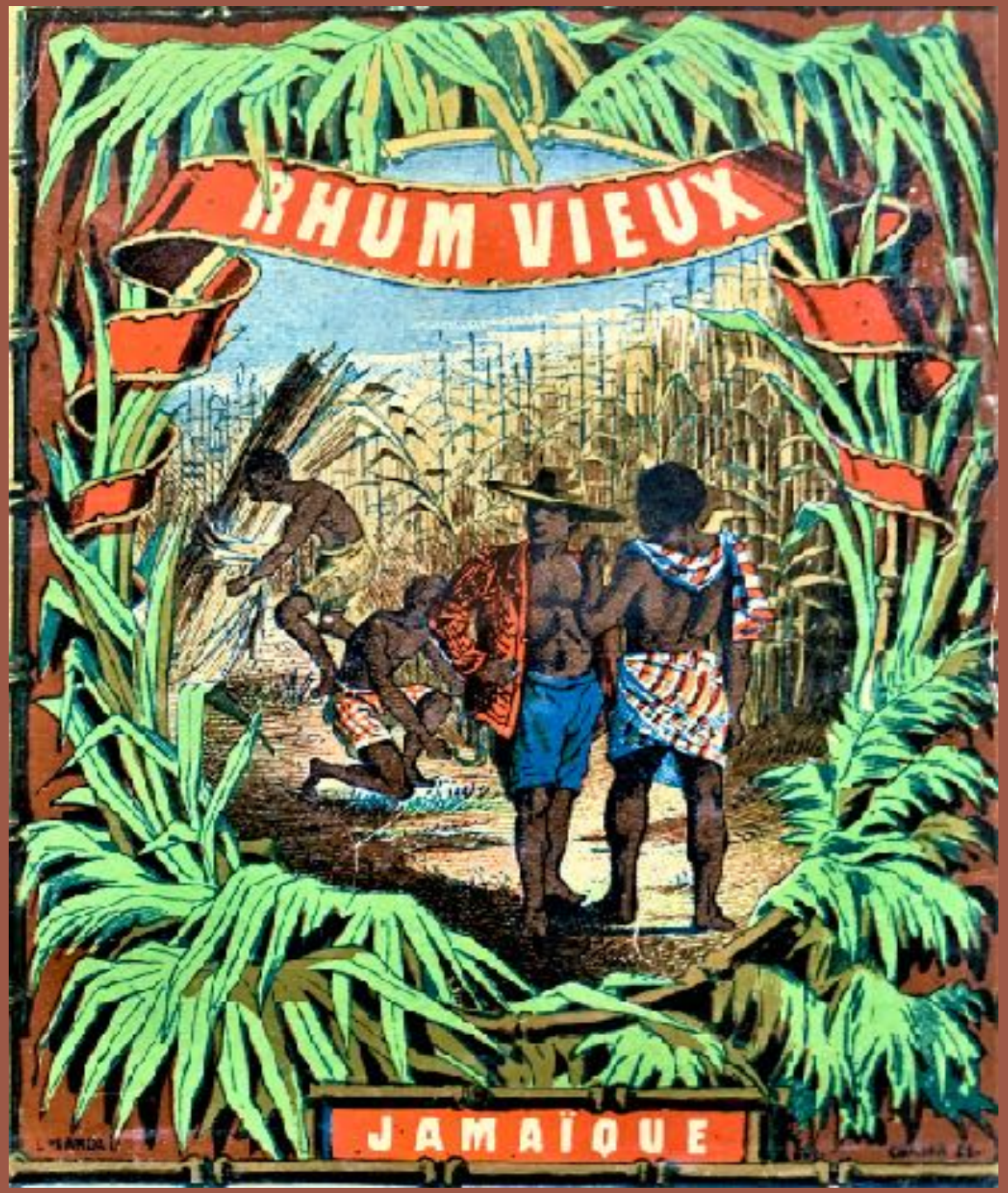
PARFAIT AMOUR
LIQUEUR SUPRÊME
JOUNEAU
PARIS . DÉPOSÉ

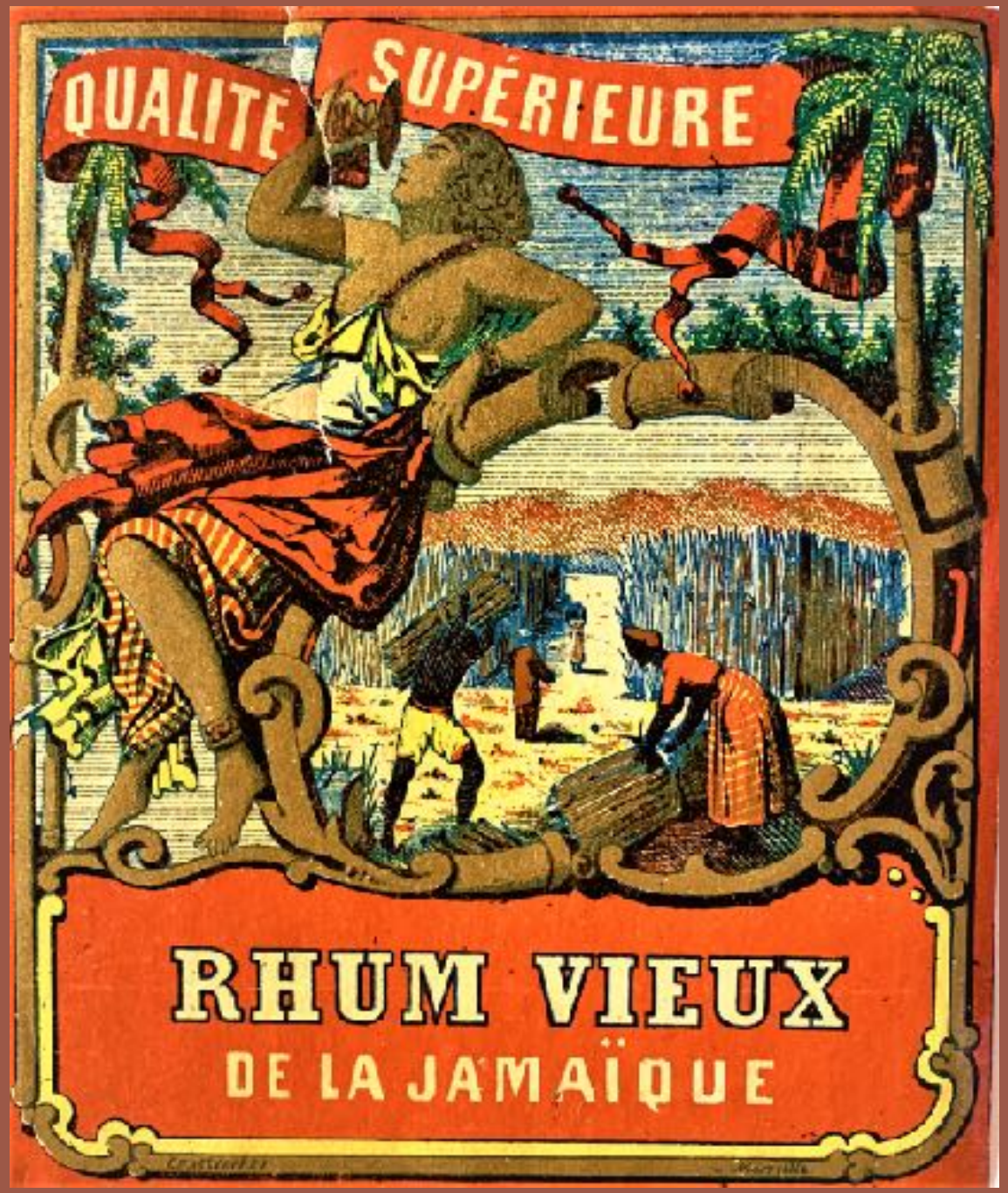
LE RHUM

Le rhum (appelé aussi TAFFIA ou KILL-DEVIL) est une eau-de-vie de canne à sucre qui provient de la fermentation alcoolique et de la distillation du jus (vesou) ou du sirop de canne à sucre (rhum agricole). Il est principalement fabriqué aux Antilles.

Il y a différents types de rhums :

- Le rhum traditionnel ;
- Le rhum "grand arôme" ;
- Le rhum vieux ;
- Le rhum arrangé ;
- Le rhum industriel.


RHUM VIEUX
JAMAÏQUE


QUALITÉ SUPÉRIEURE
RHUM VIEUX
DE LA JAMAÏQUE

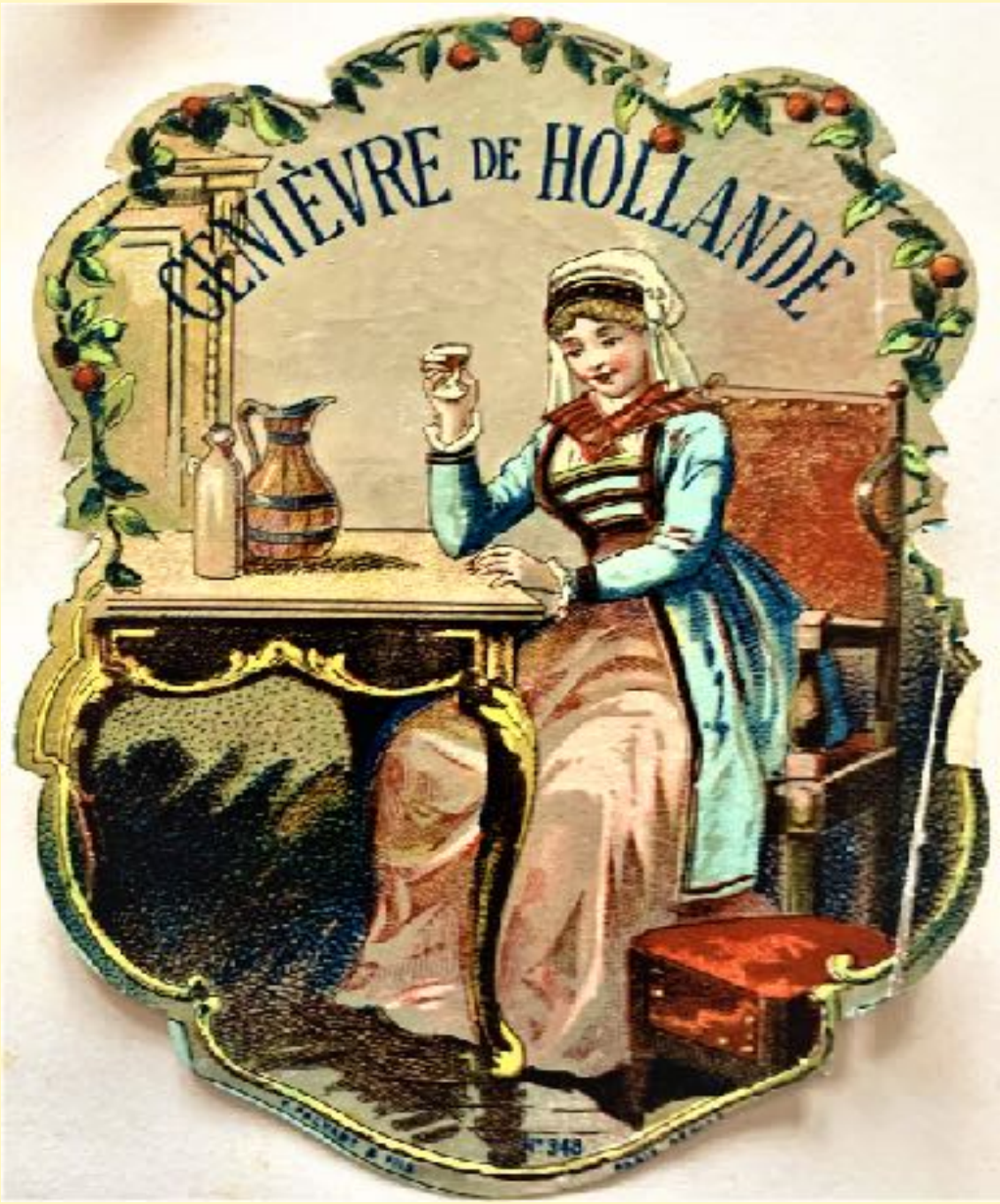
LE GIN OU L'EAU DE GENIÈVRE

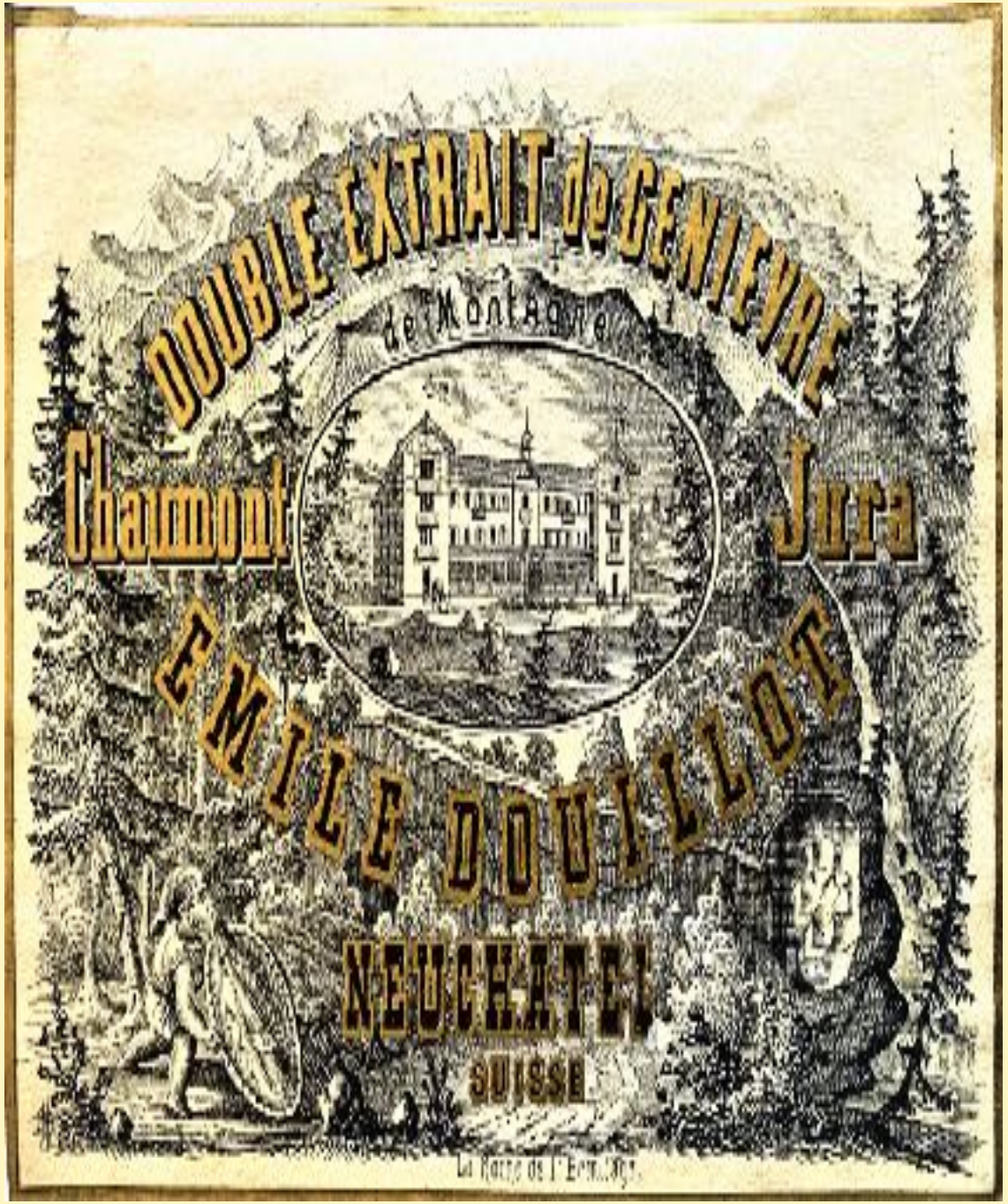
Fabriquée dans les pays anglo-saxons, le gin est une eau-de-vie à base de grains (orge, seigle ou maïs), des racines d'iris, de coriandre, de zestes de citrons et d'oranges, et parfumé aux baies de genévrier.

Selon les dosages, on obtiendra du GIN, du DRY GIN, du LONDON DRY GIN, de l'EXTRA DRY GIN et du SPÉCIAL DRY GIN.

C'est à la fin du XVIIe siècle que les distillateurs britanniques ont cherché à imiter le goût du *genever* hollandais, dont l'importation venait d'être interdite. La production s'est ensuite internationalisée.

Le gin ordinaire a la saveur d'un alcool très sec.


GENIÈVRE DE HOLLANDE


DOUBLE EXTRAIT de GENIÈVRE
de Montagne
Chaumont
Jura
EMILE DOUILLOT
NEUCHATEL
SUISSE

LE WHISKY

Originaire d'Écosse, le whisky est une eau-de-vie de grains (seigle, avoine, orge, maïs), maltée et séché sur un feu de tourbe.

Le terme **WHISKY** vient d'un mot gaélique *uisge beatha* qui signifie eau-de-vie. Il désigne les productions écossaises, canadiennes et nippones, tandis que **WHISKEY** celle des productions irlandaises et américaines.

L'ARMAGNAC

D'une origine très ancienne, c'est une eau-de-vie élaborée en Gascogne par distillation de vin blanc. L'armagnac **AOC ARMAGNAC** est créé le 6 août 1936.

C'est un chevalier franc qui reçut en fief cette terre gasconne. On dit que "Herreman" était son nom, qui se transforma en gascon par "Armagnac". Daté de 1310, un traité de médecine trouvé au Vatican parle des nombreuses vertus de l'eau-de-vie d'Armagnac.

L'armagnac est mis en fûts de chêne pour une meilleure conservation.

Etchart
Trade
Mark
E◇F
ARMAGNAC
Grand cru
ETCHART & FILS
Propriétaires
Castelnau d'Auzan (Gers)

ARMAGNAC

LE COGNAC

Le cognac est un assemblage d'eaux-de-vie de différents âges et provenant de différents crus de la région délimitée.

Lorsqu'il est uniquement composé des deux premiers crus (Grande Champagne et Petite Champagne), un cognac est appelé **FINE CHAMPAGNE**.

La fabrication du cognac

Le jus de raisin (moût) provient d'une multitude de cépages, essentiellement de l'Ugni Blanc, mais on trouve aussi du Colombard, de la Folle-Blanche, du Sémillon, du Montils en petites quantités.

Le raisin est pressé immédiatement après la récolte, le moût est aussitôt mis à fermenter, la chaptalisation est interdite.

Après cinq à sept jours, on obtient alors un vin peu alcoolisé (de 8 à 11°), acide, trouble, et peu agréable à boire en l'état.

C'est la double distillation et le vieillissement en fût de chêne qui le transformera en cognac.

COGNAC
VIEUX
QUALITÉ SUPÉRIEURE

VRAI
COGNAC
VIEUX.

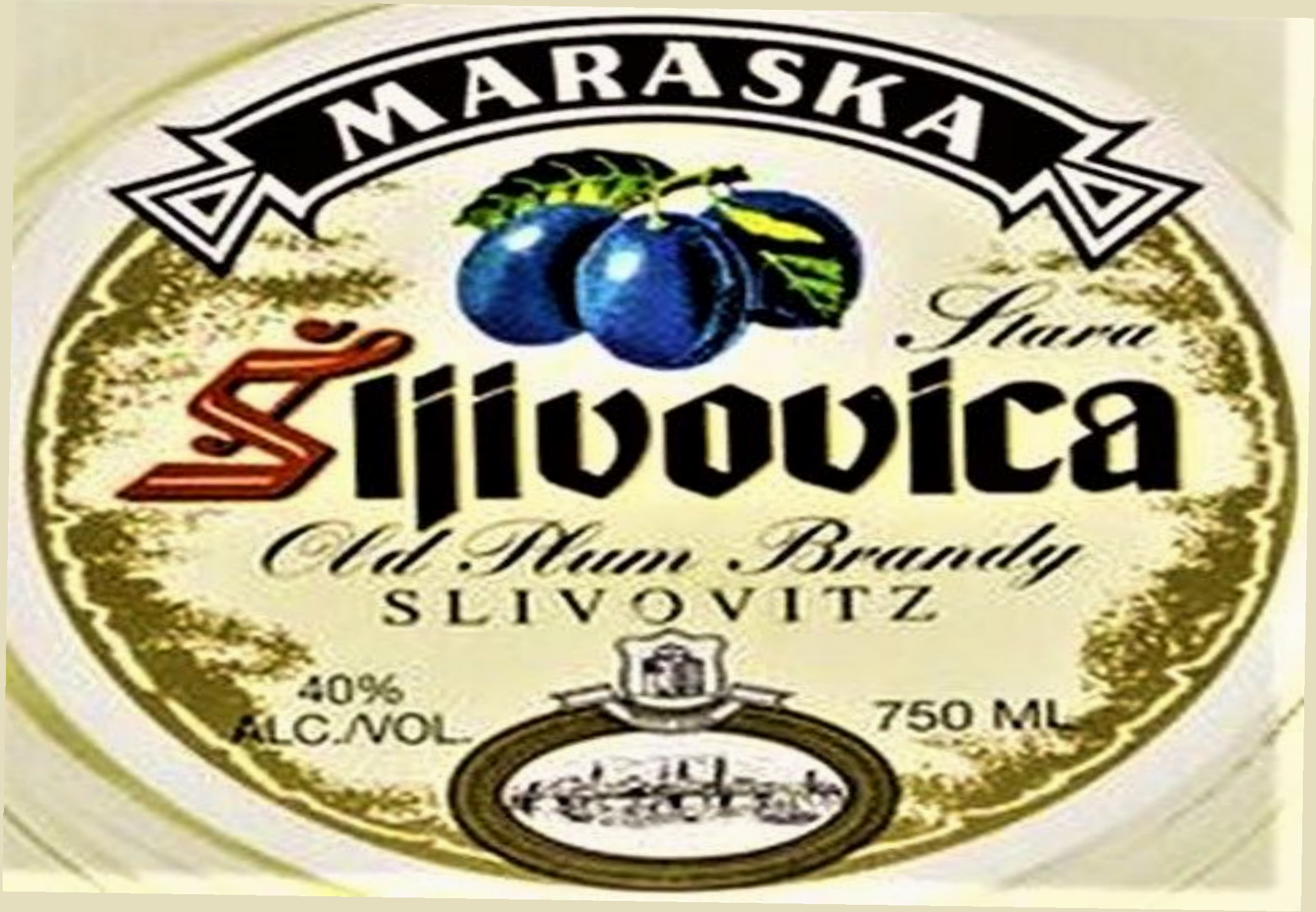
La vodka

La vodka ("petite eau") est un alcool de grains ou de pommes-de-terre qui a son origine en Russie et en Pologne.

La vodka est une eau-de-vie à base de céréales (blé, seigle, maïs, orge) ou de pommes-de-terre qui titre entre 32 et 40°. Elle peut être aromatisées avec des herbes ou des fruits (cannelle, muscade, safran, vanille, girofle).

La vodka pourrait être fabriquée avec n'importe quel produit susceptible de fermenter, distillable et rectifiable (prunes, pomme, betteraves, mélasse). Les produits de base sont écrasés ou broyés, puis mélangés à de l'eau avant une mise en fermentation grâce à des levures.

Une double distillation permet d'obtenir une eau-de-vie à 96°.


MARASKA
Stara
Šljivovica
Old Plum Brandy
SLIVOVITZ
40%
ALC./VOL.
750 ML

LES AUTRES ALCOOLS

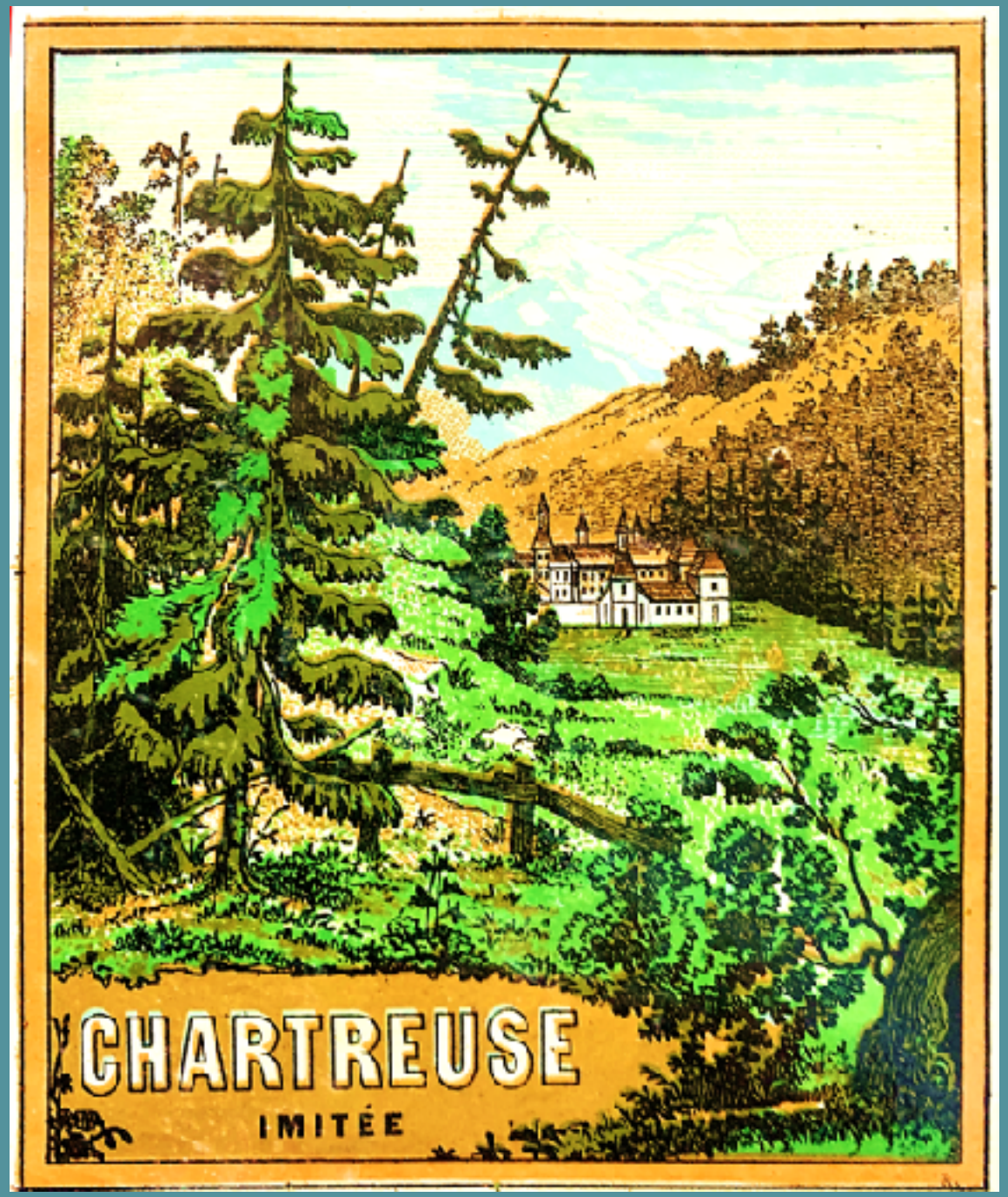
LA TEQUILA : boisson alcoolisée mexicaine qui est produite à partir de la sève de l'agave bleu (*Tequilana Weber*). La sève récoltée est fermentée en y additionnant des sucres. Elle sera conservée dans des barils pour une durée allant de six mois à dix ans ;

LE CALVADOS : eau-de-vie de cidre distillée en Normandie et fabriqué dans des alambics traditionnels à double chauffe selon une très ancienne tradition. Il a obtenu son appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1942.

LES LIQUEURS DE COUVENT…

LA CHARTREUSE est une liqueur fabriquée à Voiron (Isère) par les Pères Chartreux. La Chartreuse est à base de 130 plantes macérées dans l'alcool, sucrée au miel, distillé et au sirop de sucre. Les liqueurs produites par les Chartreux ne contiennent aucun additif chimique.

LE GALLIANO (*Liquore Galliono l'Autentico*) est une liqueur de plantes d'origine italienne. Elle se compose d'un mélange d'une trentaine de plantes aromatiques, de baies et de fleurs des régions alpines et des pays tropicaux (anis, vanille, gingembre, citron, épices). Sa couleur jaune lui vient de la tartrazine, composé azoïque d'une couleur orange très soluble dans l'eau.

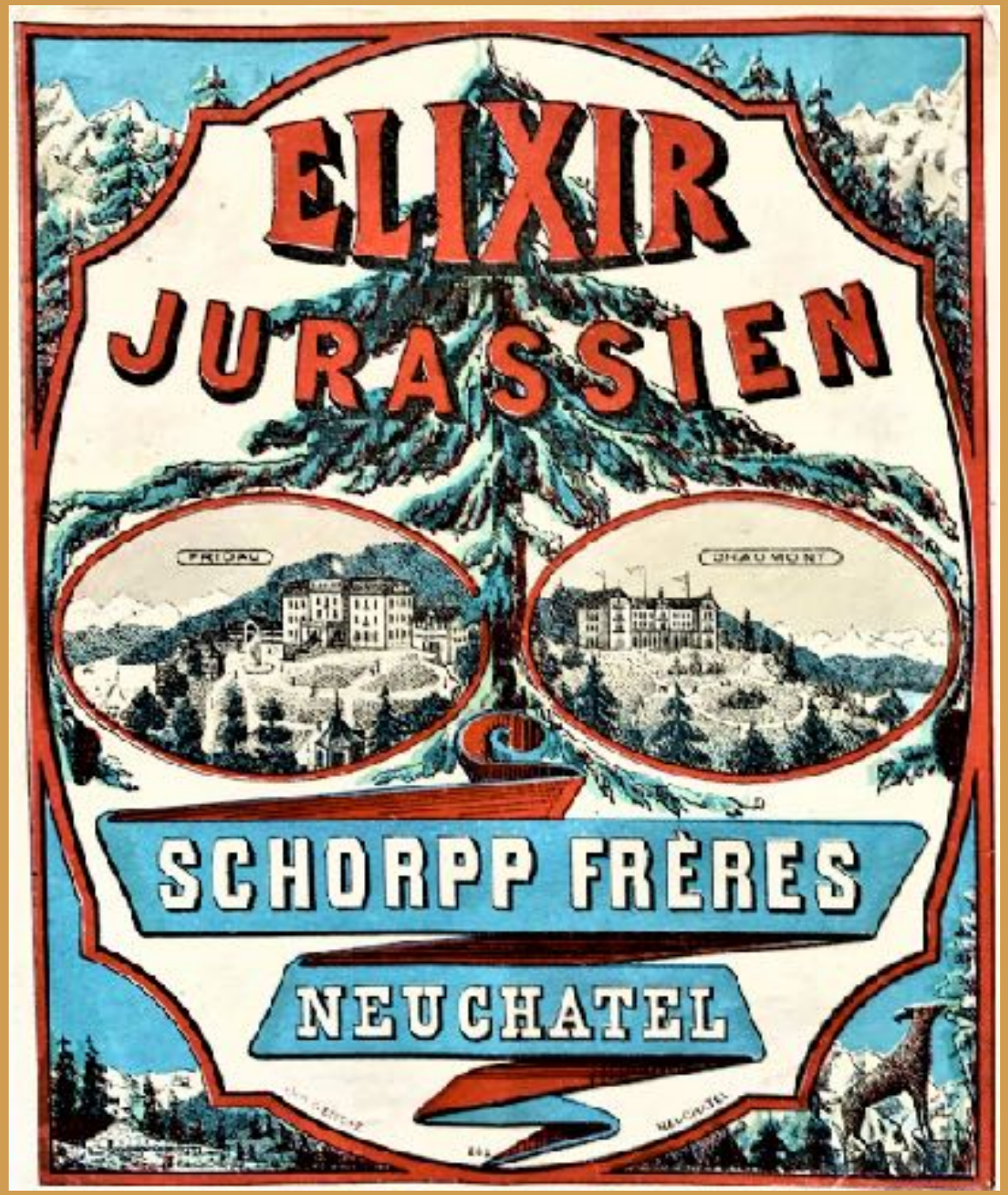

CHARTREUSE
IMITÉE

ELIXIR
DIT
DE
HYGIÉNIQUE
Cette délicieuse liqueur de table des plus agréables au goût, est éminemment protectrice d'une bonne digestion.
A. GUE FILS, POITIERS
DÉPOSÉ

ET ENCORE

LE GÉNÉPI est une liqueur à base de plantes. C'est aussi un terme donné par les habitants de la région alpine à plusieurs plantes aromatiques (en particulier une armoise, *Artemisia Mutellina* et *Artemisia umbelliformis Lam*). La tradition est de récolter ces plantes en août et de les faire macérer dans de l'alcool.

LA GENTIANE ou **EAU-DE-VIE DE GENTIANE**, voire plus simplement **GENTIANE** (ce qui induit des confusions avec la LIQUEUR DE GENTIANE) est une boisson alcoolisée, produite à partir des racines et des rhizome fermentés de la gentiane jaune (aussi appelée *grande gentiane*) en Franche-Comté, dans le massif vosgien et central, ainsi que dans le Jura suisse.


ELIXIR
JURASSIEN
FREDAU
CHAUMONT
SCHORPP FRÈRES
NEUCHATEL

GENTIANE
WETTERWALD FRÈRES
ÉTIQ. DÉPOSÉE N° 130
BORDEAUX

AINSI L'APÉRO !

Que ce soit avec des alcools, du vin, du champagne, voire de l'eau et des sirops, l'apéro invite à la convivialité !

Puisse cette exposition vous montrer la diversité des boissons que les hommes ont créées pour apaiser certes leur soif, mais surtout leurs envies de se dépasser, d'échanger et, sans aucun doute, d'aller à la rencontre des dieux !!!