



Extraterrien  
June 2013  
France



**Gin Tonic : "Je recommande particulièrement Citadelle avec des zestes de pamplemousse."**

## Gin Tonic

26 JUIN 2013

Ah le **Gin Tonic**, le classique des classiques pour l'été ! Alors maintenant que la saison est lancée, il est temps de remplir les verres.

Je dois reconnaître que j'ai mis beaucoup de temps à apprécier ce cocktail. Sans trop savoir pourquoi. Mais depuis quelques temps, je m'amuse autour de ce drink.

Le premier point qui a change ma vision du **Gin Tonic** est la verrerie. J'en ai fini avec les verres *Tumbler*. A présent j'opte pour un bon gros verre ballon. Ce format permet d'y déposer un glaçon sphérique de taille fort raisonnable. Ce dernier permet de rafraîchir l'ensemble sans trop diluer.

Je vous recommande d'ailleurs [le très bon article de François sur Bottoms Up consacré à ce sujet](#).

À présent la recette ou plutôt les recettes. Car, et c'est là où le **Gin Tonic** est intéressant, il est très facile de le twister.

Après, les proportions traditionnelles seraient :

**Gin Tonic**  
- 5 cl. de Gin  
- 20 cl. de Tonic  
- Garnish au choix

Personnellement en fonction du *gin* et du *tonic* utilisés, j'aime bien le ration 5 / 15 ; et bien oui, + de gin ! On ne se refait pas.



Lors d'une conversation avec Cesar et Pablo, les distributeurs de Citadelle en Espagne, ils me disaient que le service change également en fonction du tonic. Avec du **Schweppes**, on peut verser directement dans le verre ; par contre avec du **Fever Tree**, ce dernier ayant une bulle plus fine et moins agressive, il faut le verser délicatement pour éviter de perdre trop d'effervescence.

Au niveau de la garniture, elle est à choisir en fonction du gin et de ces botaniques.

- Rondelles et pelures de concombre.
- Zestes de citron, orange, pamplemousse.
- Quartiers de fruits, pommes, agrumes...
- Grains de poivre, de genièvres.
- Rondelles de gingembre.

Vous avez l'embarra du choix !

Je recommande particulièrement **Citadelle** avec des zestes de pamplemousse, **G'Vine Nouaison** avec du gingembre, **Tanqueray Ten** avec des zestes d'orange ou **Hendricks** avec le concombre (forcément).  
Mais je pourrais continuer très longtemps comme ça !

J'ai même fait l'essai avec 5 cl. de gin **Tanqueray Rangpur**, 20 cl. de **Fever Tree Mediterranean Tonic** et 2 barspoons de **Pierre Ferrand Dry Curaçao** et un zeste d'orange. Le résultat était très doux et parfumé.

Alors il est temps de chausser les lunettes de soleil et d'aller se dandiner sur les dancefloors en extérieurs. Vous devriez entendre ce morceau. Et oui, qui l'eut cru, du **Daft Punk** sur extraterrien !

