



“L’une des stars internationales du gin couture, le Citadelle”

Le gin tonic, le seul cocktail qui devrait être remboursé par la Sécu

Avec la folie des micro-distilleries de gin qui s’empare du globe, le cocktail ringard des années 80 opère un retour fracassant en mode chic et «craft».

Les lecteurs de Slate ayant connu les années 80 se souviendront de deux fléaux qui ont fait beaucoup de tort à la libido de la jeunesse: les coupes de cheveux masculines, qui auraient fait passer les footballeurs de 2014 pour des modèles Carita; et le gin tonic, le cocktail le plus populaire à l’époque, qui vous envoyait la tête dans les toilettes avant la fin de la soirée.

En ces temps radieux que les moins de 40 ans ne peuvent pas connaître, où le mojito n’avait pas pris d’assaut les bars et vos tables de cuisine, le «gin to» régnait en maître. Mais trop de mauvais gins et d’épouvantables tonics ont fini par expédier ce cocktail chic des *seventies* dans les oubliettes de la ringardise.

Injuste destin pour le gin, qui avait pourtant noblement commencé sa carrière dans les pharmacies, et dont l’«invention» est souvent attribuée à un médecin hollandais, Franciscus Sylvius. Apparu au XVII^e siècle en Hollande sur les bases de son moyenâgeux ancêtre le *genever* (genièvre), cet alcool redistillé avec des baies de genièvre et diverses herbes et épices était en effet réputé pour ses propriétés diurétiques et anti-diarrhéiques, et soignait aussi bien les maux d’estomac que la goutte, les calculs rénaux, les lumbagos...

A peu près à la même époque, sur l’autre rive des océans, la comtesse de Cinchon, épouse du vice-roi du Pérou, contracte la malaria dans les Andes. Et ne doit son salut qu’aux indiens Quechua qui lui firent ingurgiter une potion amère à base d’écorce d’un curieux «arbre à fièvre». Si la légende est trop belle, reste que la quinine extraite de l’écorce s’avérait un antipaludique efficace, qui soulageait en outre les crampes, les hémorroïdes, les varices et les affections de la bouche et de la gorge.

Longtemps les Espagnols ont empêché l’exportation des graines d’«arbre à fièvre», le quinquina, s’arrogeant un précieux monopole du commerce de la quinine en Europe, où le remède faisait fureur. Jusqu’à ce que les Anglais tentent (sans succès) de l’implanter en Inde et au Sri Lanka, et que les Hollandais réussissent à l’acclimater à Java, au milieu du XIX^e siècle.

Rendons grâce aux Britanniques qui, à défaut d’avoir eu la main verte, ont inventé dès lors le médicament générique universel dont rêvent tous les labos pharmaceutiques du monde. Les militaires de la Couronne stationnés en Inde, pour faire passer l’amertume de la quinine qui leur évitait les foudres du paludisme, eurent l’idée de la diluer et de l’adoucir dans une confortable dose de gin allongée d’eau gazeuse sucrée. Le gin tonic était né, et reste à ce jour la seule chose positive que l’on doive aux moustiques.

Depuis quelques années, le gin-to opère un fracassant retour sous des latitudes où la malaria n’offre pas d’excuse à sa consommation. En Espagne, d’abord, où pas loin de 300 gins conversent aimablement avec des dizaines de tonics, servis dans de grands verres piscines. Si la France se fait encore un peu prier, de l’Angleterre aux Etats-Unis, de l’Allemagne aux Pays-Bas, partout la fièvre du gin tonic se propage, portée par le boom des micro-distilleries et encouragée par les bartenders qui lâchent la vodka pour les gins artisanaux plus sophistiqués.

«On a enfin compris que le gin très bon marché se payait en réalité deux fois: la première quand on l’achète, la seconde le lendemain quand on est malade comme un chien», ironise Alexandre Gabriel, qui élabore à Cognac l’une des stars internationales du gin couture, le Citadelle.

Pourtant, le spiritueux le plus créatif du moment (nous reviendrons bientôt sur le sujet) se retrouve aussitôt recouvert d’un flot de tonic au sucre et aux arômes synthétiques. «A quoi bon fabriquer des gins de très haute qualité si c’est pour les noyer ensuite dans un mauvais tonic? s’interroge Charles Rolls. Faites le test: versez-vous plusieurs excellents gins et complétez avec un tonic basique: vous ne pourrez plus faire la différence.»

Accordons à Charles Rolls le droit de râler à au moins deux titres: en tant qu’ancien directeur de la distillerie de gin Plymouth, et en tant que cofondateur de la gamme de tonics 100% naturels Fever Tree, qui arrive (enfin!) cet été dans les Monoprix. Tel un chasseur de plantes, Rolls a traqué la quinine jusqu’au Congo, choisi 3 espèces de gingembre en Côte d’Ivoire, au Nigeria et à Cochinchine, sélectionné les citrons en Sicile pour en extraire l’essence par pression à froid, comme en parfumerie.

«Choisir des ingrédients naturels de qualité supérieure n’est ni un luxe ni une aberration économique, se défend-il, car on les utilise en très petite quantité. Prenez la quinine. Sa concentration est limitée à quelque 80 parts par million (ppm) dans les tonics, très loin du demi-million nécessaire pour combattre la malaria. Pour chasser la fièvre au gin-tonic avec les doses actuelles, il faudrait en remplir une baignoire et boire l’eau du bain!» Les règles de santé publique le déconseillent fermement. Et c’est pourquoi le gin-to n’est à ce jour pas remboursé par la Sécu.

5 trucs qui changent tout au gin tonic

1. Servez-le dans un verre piscine ou un gros verre à bière à pied de forme ballon (type Leffe). Pas dans le verre à collins étroit et haut, où le tonic flotte à la surface et où le gin coule au fond sans laisser remonter ses arômes.
2. Passez un zeste de citron sur l’intérieur et l’extérieur du verre, pied y compris. Les huiles essentielles se diffuseront pour titiller vos sens.
3. Remplissez le verre aux trois quarts de gros glaçons, jamais de glace pilée qui fond trop vite. Ajoutez une mesure de (bon) gin et 4 mesures de (bon) tonic que vous ferez glisser le long du manche d’une cuillère pour ne pas casser les bulles. Mélangez. Ajoutez le zeste de citron.
4. Pour un gin-to light (franchement, quel intérêt ?), évitez les tonics au sucre synthétique qui collent au palais et préférez ceux qui utilisent du fructose.
5. Pour changer : un zeste d’orange à la place du citron, un zeste de pamplemousse avec celui du citron (passez-le également sur le verre), quelques baies de genièvre dans le verre, un bâton de cannelle ou des râpures de fève tonka pour accompagner le zeste. Et, pour un gin-to façon vieille Anglaise (2 doses de tonic pour 1 de gin, et non l’inverse), quelques feuilles de menthe fraîche. Inutile de servir dans une théière.

Christine Lambert