

L'Art de l'Old Fashioned : Le rituel du sucre et du bourbon

L'essence du cocktail

- Le secret d'un Old Fashioned réussi réside dans la dissolution parfaite du sucre, qui vient adoucir et équilibrer la puissance du bourbon.
- Ce cocktail classique met en valeur la qualité de vos spiritueux à travers une préparation lente et méthodique.

Ingrédients nécessaires

- 1 morceau de sucre blanc (ou un sucre de canne roux pour plus de rondeur)
- 2 à 3 traits d'Angostura bitters
- 60 ml de Bourbon de qualité supérieure
- Un zeste d'orange frais (non traité)
- Glaçons cristallins (idéalement un gros cube unique)

Matériel indispensable

- Un verre à mélange (type Old Fashioned ou Tumbler)
- Un pilon (muddler) en bois ou en métal
- Une cuillère à mélange à longue tige
- Un couteau économe pour le zeste

La méthode de préparation

- Placez le morceau de sucre au fond du verre et imbinez-le généreusement avec les traits d'Angostura.
- Ajoutez une petite cuillère d'eau tiède pour faciliter la dissolution du sucre.
- Écrasez le sucre avec le pilon jusqu'à obtenir une pâte homogène et sirupeuse.
- Versez le bourbon sur le mélange et ajoutez les glaçons.
- Remuez délicatement avec la cuillère pendant 30 secondes pour refroidir et diluer légèrement le mélange.
- Exprimez les huiles essentielles du zeste d'orange au-dessus du verre, puis déposez-le délicatement à l'intérieur.

Conseils pour une dégustation parfaite

- Utilisez un gros glaçon pour éviter une dilution trop rapide qui dénaturerait le goût du bourbon.
- Ne négligez pas la qualité du bourbon, c'est l'âme de votre cocktail.
- Prenez le temps de bien dissoudre le sucre pour éviter de retrouver des grains au fond du verre lors de la dernière gorgée.