

# DRINKS.

## Vesper Martini



Scanner pour visiter la version en ligne

### Ingrédients

- **3cl** de Gin
- **1cl** de vodka
- **0.5cl** de Lillet Blanc

### Préparation

1. Verser des glaçons dans un shaker et ajouter les ingrédients.
2. Agiter et filtrer dans le verre.
3. Garnir avec un zeste de citron.



### Description

Les origines des cocktails mondialement connus d'aujourd'hui sont nombreuses et variées: certains ont été développés spécifiquement par des barmen pour des compétitions ou certaines occasions, d'autres ont des racines historiques profondes, et d'autres encore ont été immortalisés dans des romans connus. C'est justement le cas du Vesper Martini: Ian Fleming a écrit la recette qu'il avait lui-même imaginée dans son tout premier roman de Bond, Casino Royale, publié en 1953: 3 parts de gin, 1 part de vodka, une demi-part de Kina Lillet - et le tout bien secoué. Théoriquement, les Martinis sont toujours agités, c'est pourquoi le Vesper Martini est un cas très particulier - et a donné naissance à l'adage désormais célèbre de James Bond, "shaken, not stirred". Lorsque les ingrédients sont secoués dans un shaker à cocktail, cela a pour conséquences de les rendre légèrement troubles, de les refroidir efficacement et de les diluer au minimum grâce à l'influence des glaçons. Cependant, certains barmen pensent que le cocktail Vesper est meilleur agité, comme un Martini classique au final. Cependant, la boisson doit être correctement préparée - le rapport des ingrédients doit être exact et le zeste de citron, qui se trouve sur le bord du verre, ne doit pas manquer non plus. Au fait, le nom "Vesper" fait référence à la maîtresse fictive de Bond dans le livre, l'agent double Vesper Lynd. La variante du Martini s'est constitué une large base de fans au fil des décennies. En 2011, l'International Bartenders Association a inclus le Vesper Martini dans sa liste officielle des cocktails classiques et contemporains.

