

# DRINKS.

## Bamboo



Scanner pour visiter la version en ligne

### Ingrédients

- **4.5cl** de sherry (sec)
- **4.5cl** de vermouth (sec)
- **1 c.** à soupe de Triple Sec
- **2 traits** d'Orange Bitters

### Préparation

1. Refroidir les ingrédients avec des glaçons dans un verre à mélange pendant environ 30 secondes.
2. Filtrer dans un verre à cocktail pré-refroidi.
3. Garnir avec un zeste de citron.



### Description

Vous pourriez penser que le Bamboo est une boisson Tiki exotique servie dans des mugs décorés avec des tranches d'ananas et des parapluies. Mais vous vous tromperiez: le Bamboo est présenté dans une coupe classique et se compose à parts égales de Sherry Fino et de Vermouth sec ainsi que - selon la recette - d'Orange Bitters, d'Angostura Bitters, de Vermouth sucré ou de liqueur Triple Sec. Il s'agit d'une véritable 'antiquité' sur la scène des cocktails, que l'on trouve rarement sur les menus des bars les plus réputés de nos jours. À la fin du XIXe siècle, à New York, le cocktail était cependant une boisson à la mode. Le Bambo est une boisson fraîche, noisettée-sèche et légèrement aromatique, avec une pointe d'orange. Son invention remonte au barman allemand Louis Eppinger, qui aurait créé le cocktail vers 1890, au Grand Hôtel Yokohama au Japon. Cependant, il y a un doute sur l'année et le lieu de création du cocktail, car la boisson a été mentionnée dans un journal anglophone quelques années auparavant. En 1904, le Bamboo a été inscrit pour la première fois dans un livre de cocktail. Historiquement, le cocktail apéritif est un cas particulier, car il combine d'une part du sherry et du vermouth, et d'autre part il ne contient pas du tout de spiritueux. Certes, le goût n'est pas à la portée de tous - ce qui explique sans doute pourquoi le Bamboo n'a jamais atteint une grande notoriété - mais cette création extravagante suscite encore aujourd'hui l'intérêt des clients de bars expérimentaux.

