

DRINKS.

Dry Martini



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de Dry Gin
- **1cl** de Dry Vermouth

Préparation

1. Placer les glaçons dans un verre à mélange et y verser les ingrédients.
2. Remuer pendant environ 20 secondes.
3. Filtrer dans un verre à Martini pré-refroidi.
4. Garnir avec un zeste de citron ou une olive.



Description

Le Martini est le roi des cocktails - aucune autre boisson mixte n'incarne autant la culture des bars que la combinaison de gin et de vermouth, qui est servie dans un verre à pied conique avec une olive. Cependant, il n'y a pas de réponse satisfaisante à la question de savoir qui a inventé le Martini. Cette boisson est née d'une obscure évolution du Martinez, qui à son tour avait évolué du Manhattan. Le fait est que les premières recettes de Martini ont été inscrites dans des livres de cocktails en 1888 et 1891 - à cette époque encore avec du Old Tom Gin plus sucré, du vermouth sucré, du Curaçao à l'orange, des Orange Bitters et du sirop de gomme. Un peu plus tard, les premières recettes sont apparues pour un cocktail appelé Marguerite, qui contenait du gin Plymouth (sec), du vermouth blanc et quelques traits d'anisette et d'Orange Bitters. En 1904, le terme "Dry Martini" a été utilisé pour la première fois dans un livre français. Le Dry Martini a vu le jour à une époque où les London Dry Gins commençaient à prendre le dessus et où le producteur italien Martini & Rossi commençait à faire de la publicité pour son Dry Vermouth. Malgré les efforts publicitaires ("Ce n'est pas un Martini si vous n'utilisez pas de Martini"), l'utilisation des vermouths de la marque Martini n'a pas été retenue - on pouvait donc faire appel à n'importe quelle marque de vermouth pour réaliser le cocktail. Jusque dans les années 1940, les Dry Martinis étaient encore généralement préparés avec des Orange Bitters; aujourd'hui, un Dry Martini n'est en réalité qu'un Dry Gin avec un peu de vermouth sec. Des centaines de Martinis différents ont été

créés au fil des décennies, et certaines créations qui portent le nom de "Martini" ont peu de choses en commun avec l'original. C'est probablement grâce à la recette de base simple du Martini que les barmen du monde entier ont pu réaliser leurs expérimentations à différents moments. Le Dry Martini est certainement la forme la plus répandue du Martini aujourd'hui. Toutefois, si vous demandez spécifiquement un "Classic Martini", la version la plus ancienne vous sera généralement servie avec du vermouth sucré.