

DRINKS.

Mary Pickford



Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de rhum blanc
- **6cl** de jus d'ananas fraîchement pressé
- **1cl** de Maraschino
- **1cl** de sirop de grenadine

Préparation

1. Remplir un shaker à cocktail avec des glaçons.
2. Ajouter les ingrédients et agiter pendant environ 15 secondes.
3. Filtrer doublement dans un verre à cocktail pré-refroidi.



Description

Rhum et jus d'ananas? Cela ressemble étrangement à un cocktail Tiki! Mais le Mary Pickford est loin d'être servi dans des verres ananas fantaisie avec des parapluies. Il s'agit d'un cocktail classique des années 20, servi dans un verre à pied et parfois avec une cerise de cocktail. La recette comprend également de la liqueur de marasquin et de la grenadine, qui donne à la boisson sa couleur rougeâtre. Il porte le nom de l'"America's Sweetheart", l'actrice et productrice canadienne Mary Pickford, qui a joué dans de nombreux films entre 1909 et 1933. On suppose que le cocktail est originaire de Cuba, un havre populaire de la haute société américaine à l'époque de la Prohibition. La légende veut que Fred Kaufman, de l'Hôtel Nacional de Cuba, ait créé le Mary Pickford dans les années 1920 pour honorer la célébrité qui se trouvait dans le pays avec son mari. C'est dans son livre de 1928, "When it's Cocktail Time in Cuba", que Basil Woon a inscrit la recette de ce cocktail d'inspiration tropicale. À l'époque, le Mary Pickford était la boisson la plus populaire dans les bars de La Havane, après le Daiquiri et le El Presidente. Cependant, de nos jours, on peut se demander si l'actrice était réellement présente lorsque le cocktail qui porte son nom y a été servi pour la première fois. Quoi qu'il en soit, la boisson est rapide et facile à préparer, à condition d'avoir un peu de pratique avec un shaker. Il transmet - du moins si vous connaissez l'histoire - un mélange de flair hollywoodien, de charme des années 20 et d'exotisme cubain.

