

PAR CÉLINE BRISSET

HOW TO DRINK, UN LIVRE À BOIRE (AVEC OU SANS MODÉRATION)

Si l'Angleterre n'est pas un pays producteur de vin, sur le marché viticole les Anglais font partie des plus grands connaisseurs de la planète et leur *Master of Wine* est, de l'avis général, une référence internationale. Mais à l'image du chic anglais qui de nos jours sort rarement de Savile Row, rue des célèbres tailleurs sur mesure londoniens, en Grande-Bretagne les amateurs de bons vins font partie d'une minorité de la population. Une récente étude anglaise, publiée par la BBC, déclare que 50 % des Britanniques sont incapables de reconnaître un vin haut de gamme d'une affreuse piquette. Et il paraît que plus de 90 % des bouteilles de vin achetées en Angleterre sont bues dans les 24 heures qui suivent leur achat. Alors adieu vins de garde et millésimes, Outre-Manche la garde n'est qu'une affaire de royauté.

Si les subtilités du tanin ne concernent qu'une minorité avertie de nos voisins anglais, du côté des alcools et spiritueux, c'est une autre histoire. Comment boire, mais aussi que boire et à quel moment de la journée et de l'année, voici le sujet sur lequel s'est penchée de façon très personnelle Victoria Moore dans son livre *How to drink*. Journaliste à la rubrique vin du *Guardian* et aujourd'hui au *Daily Telegraph*, elle nous parle alcool mais aussi thé, café, chocolat et autres jus de fruits. Loin de l'ouvrage encyclopédique, il y est question de qualité plus que de quantité et surtout de contexte car la boisson, plus qu'un étancheur de soif, est un lien social et culturel : "Stopping for a cup of tea is as much about the break as about the drink." Et dans ce pays où l'humeur nationale est depuis toujours liée au baromètre et autres bulletins météo, quoi de plus juste que de faire une classification par saison. Les recettes proposées sont simples, ne nécessitent qu'un minimum de matériel et comme l'auteur le précise : "Drinks are not difficult to prepare, but, as with good gin and tonic, the devil is in the detail."

Entre recettes et conseils pratiques, les petites anecdotes sont savoureuses et l'on découvre des Anglais aux habitudes bien différentes des nôtres.

S'il arrive au touriste français de partir à l'étranger avec son cubi de rosé, certains Britanniques eux, ne voyagent jamais sans leur shaker, au cas où : le Daiquiri ne supporte pas la médiocrité. En revanche, s'ils repartent de Calais les bras chargés, il ne s'agit pas de caisses de vin mais de cartons de Schweppes, car celui du continent ne contient pas d'édulcorant artificiel et donne un goût bien meilleur au G&T.

Du côté de Buckingham Palace, on sera surpris de trouver à l'honneur l'apéritif Dubonnet, favori de la Reine Mère, dont elle se régalaient accompagné de gin, de beaucoup de glace et d'une tranche de citron.

Aujourd'hui 98 % des Anglais boivent leur thé avec du lait mais doit-on mettre le lait dans son thé avant celui-ci ou après ? Dans *Noblesse oblige*, paru en 1956, Nancy Mitford déclare de façon cinglante que les *MIF* (*Milk in First*) sont des *non-U* (*non-Upper Class*)... de quoi réfléchir à deux fois avant de prendre son nuage de lait. Durant le *Tea Time*, le *cucumber martini* se marie très bien avec les petits sandwiches au saumon : après tout à 5 heures c'est presque l'heure de l'apéro...

On y apprend aussi qu'en situation d'urgence on fait plus rapidement des glaçons avec de l'eau chaude qu'avec de l'eau froide, c'est prouvé et c'est très utile. On découvre qu'il y a des *girly drinks* comme le *rosewater fizz*, des boissons d'homme tel que le *manhattan* que l'on boit le soir en discutant de sujets profonds, des boissons qui désaltèrent après une partie de tennis comme le *raspberry hound* et des boissons qui donnent envie de porter des bikinis, des tongues et d'embrasser des garçons de 16 ans sur la plage comme le *watermelon martini*... vous l'aurez compris en Angleterre il y a des boissons pour toutes les occasions.

Pour ceux qui seraient tentés de découvrir ces spécialités locales *in situ*, voici quelques incontournables

à ne pas louper :

Le G&T, ou plus exactement *gin and tonic*, troisième boisson anglaise après le thé et la bière. Fatigué des pints et découragé du vin de mauvaise qualité, on y tombe très rapidement et, s'il est bien fait, on en sort très difficilement.

Le *bloody Mary*, boisson incontestée du dimanche matin. 11 heures, c'est encore le matin mais au régime anglais, c'est déjà l'heure de la vodka... Avec une branche de céleri frais c'est encore meilleur et surtout n'oubliez pas les quelques gouttes de *sherry* qui font toute la différence.

En France, dès les premiers rayons de soleil on se précipite sur les fraises et les radis au beurre, chez nos voisins c'est *pimm's o'clock!* Du *pimm's n°1* (gin aromatisé aux herbes) mélangé avec de la limonade, des feuilles de menthe fraîche, des tranches de concombre et d'orange et des morceaux de fraises pour la couleur. En pichet ou au verre, vous en trouverez à toutes les tables. Plus qu'une boisson c'est une institution qui annonce l'été et les tenues légères. Du côté des vins pour en faire hurler plus d'un, on trouve le *white wine spritzer*, ou vin blanc mélangé avec de l'eau gazeuse et le *mulled wine*, chaud et épicé qui accompagne les préparatifs de Noël dans tout le pays. Autre conseil qui a son importance : "In a good, old-fashioned boozer, there is really only one thing you can order without feeling out of place : a pint." Mais pour ceux qui ne seraient pas amateurs de bière, Victoria Moore propose quelques alternatives séduisantes : un *red vermouth and tonic*, un *gin gimlet* ou encore un *negroni* servi avec beaucoup de glace. Et si l'on vous propose un *top up*, ne croyez pas qu'il s'agisse d'une boisson rare mais l'on vous propose tout simplement de recharger votre verre.

How to drink pourra comme la lecture d'un roman d'Hemingway vous donner soif à 10 heures du matin mais n'oubliez pas que la première gorgée vient souvent avant la première bouchée alors autant qu'elle soit bonne. Cheers! ↗

MOORE Victoria. *How to Drink*. Granta Books, 2009.

EN FRANCE,
DÈS LES PREMIERS RAYONS
DE SOLEIL ON SE PRÉCIPITE
SUR LES FRAISES
ET LES RADIS AU BEURRE,
CHEZ NOS VOISINS
C'EST PIMM'S O'CLOCK !