



JACK ROSE

DIMANCHE 19 MAI 2013

2 oz. D'APPELJACK
6 cl DE CALVADOS
½ oz. DE JUS DE CITRON
1,5 cl DE JUS DE CITRON VERT
½ oz. DE SIROP DE GRENADE
1,5 cl DE GRENADINE
AU SHAKER. SERVIR DANS UN VERRE
À COCKTAIL DÉCORÉ D'UN ZEST.

Le Jack Rose est un cocktail vénérable, cosmopolite, mystérieux. Né dans l'enfance du XXème siècle, il a su garder un teint juvénile et pimpant. D'un rose lumineux, phosphorescent, on dirait une confiserie, presque chimique à nos yeux d'aujourd'hui. Il n'est pas douceâtre pour autant, mais sec et riche, avec quelque chose du baril dans lequel sa gnôle a patienté. Le Jack Rose est d'emblée familier et garde son mystère. Il ouvre l'appétit, délie les langues. Il porte mille récits. cocktail

Il vient des Etats-Unis, bien sûr : un petit gars de New York, quoi que sans doute né au New Jersey. C'est à Paris que le buvait la Lost Generation. Jake Barnes en descend quelques uns au bar du Crillon. Il est seul. Il attend en vain Lady Brett Ashley, la femme qu'il ne sait ni aimer, ni se résoudre à quitter. Le Jack Rose à la française : l'amertume d'un calva sour sous le masque du sirop. A cette époque – l'entre-deux guerres des jeunes années d'Hemingway – l'applejack a presque disparu des Etats-Unis. Quant à la grenadine, la France est son berceau et celle produite outre-Atlantique n'a jamais tenu le niveau. C'est le temps des bars américains de Paris, de son âge d'or du cocktail et des classiques internationaux nés dans le deuxième arrondissement. cocktail

Certains buveurs prescrivent aujourd'hui le Jack Rose au sirop de grenade. La grenadine, pourtant, n'a jamais contenu ce fruit. Les sucriers bordelais la fabriquaient dès le XVIIIe siècle avec des chutes de leurs autres sirops, mélange de framboise, de cassis, de vanille et de citron, et ce sont les marins qui lui donnèrent son nom en souvenir d'avitaillements dans des ports orientaux. Le sirop est proche cousin de la liqueur. Son industrie se développe dans l'Ouest de la France, dans les riches ports du commerce triangulaire, là où aboutit l'argent. Invisibles derrière les sacs de sucre : les esclaves achetés à Gorée, l'installation des plants aux Caraïbes pour prévenir le marronnage, la canne elle-même, dont l'exploitation est si harassante qu'elle ne prospère que dans les régimes de servitude. Au sirop sont mêlées les purées de nos fruits concentrés, baies de jardins, arômes distillés. Voilà : l'alchimie opère. Un monde dans une bouteille.



Le citron est lui aussi un produit de l'Empire et une denrée de marin. Les navigateurs portugais acclimatent très tôt cet agrume oriental aux Amériques et les Anglais sont les premiers à en faire une arme secrète pour le contrôle des océans. Sa haute teneur en vitamine C permet d'éviter les carences d'équipages restés trop longtemps en mer. Le citron vert, ou lime, pousse en abondance dans les provinces tropicales. Il s'avère souverain contre le scorbut. Avec l'expansion du Commonwealth, il finit par tenir un rôle central dans la confection d'innombrables boissons dès le début du XIX^e siècle.

Et puis il y a la base : l'alcool de pomme vieilli en fût.

Le calvados, depuis un siècle, est le chemin du luxe : un cidre fort distillé, issu d'un mélange de pommes sucrées, acides, amères, de poires parfois, laissé ensuite à patienter dans toutes sortes de tonneaux culottés. Les meilleurs calvas ont des complexités de cognac. C'est que la gnôle normande, traditionnellement faite de fonds de barrique, a bénéficié de l'appel d'air créé par la disparition des vignes française dans l'épidémie de phylloxera. Comme l'absinthe, cet alcool régional a été plébiscité par les pochards en mal de jus de raisin et a profité de l'expérience de maîtres de chais désœuvrés. Le Jack Rose au calva et à la vraie grenadine concentre un bout d'Europe. C'est une adaptation, une relecture, avec ce je-ne-sais-quoi de chic poussiéreux et de nostalgie de l'âge d'or qui caractérise notre Vieux Monde.

A l'applejack, le cocktail parle de tout autre chose. Il raconte l'immigration, la Frontière, la dureté des temps pionniers. La technique du jacking à laquelle il doit son nom est, en français, la distillation à froid. Le jus des pommes pressées est laissé à fermenter pendant l'automne. Aux premières gelées on sort les tonneaux, puis ôte la couche de glace qui se forme, nuit après nuit. Le mélange, au redoux, titre ses quarante degrés. Avant la mélasse de canne, avant le maïs ou le seigle à whiskey, le moût de pomme est la première ressource de la gnôle autochtone. Au point que des vergers couvrent bientôt le New Jersey, que des alambics montés sur charrettes sont envoyés de ferme en ferme. Partout où les colons s'installent, la civilisation progresse : une destinée manifeste incarnée par un arbre, un fruit, une eau de feu. Elle est le réconfort des hommes, une monnaie d'échange et un outil d'asservissement des Indiens. Johnny Appleseed, légendaire planteur de pommier et fervent serviteur de Dieu, travaillait, au-delà du mythe, à l'expansion du monde des pochards. Et l'applejack bricolé dans une grange méritait, c'est certain, un

peu de citron et une lampée de sucre pour descendre à peu près droit. Prétendre, pourquoi pas, à une carrière plus noble sur les comptoirs propres de la grand'ville.

La recette du Jack Rose, comme celle de nombreux cocktails, a ses légendes urbaines. Son nom pourtant explicite – applejack et grenadine – semble évoquer quelque personnage interlope.

Le premier à se manifester sera Jack « Baldy Rose » Rosenzweig, taulier du Rosebud, bar et salle de jeu new-yorkais. En 1912, l'aimable homme d'affaire sert d'intermédiaire dans la planification du meurtre du bookmaker Herman Rosenthal : Jack engage et paie les tueurs pour le compte du lieutenant Becker, un flic marron. Gros sujet médiatique de l'été, le procès Rosenthal-Becker rebondit suite aux aveux circonstanciés de Baldy Rose, qui mènent au bout du compte le policier en prison puis, première dans l'histoire du pays, sur la chaise électrique. Un feuilleton à épisode qui mêle malfrats juifs et italiens, fumeries d'opium de l'East Side, fins limiers retraités rappelés sur le terrain, magnats de la presse et boissons fortes. Au Rosebud, on mise sur la notoriété mal acquise du patron pour faire du Jack Rose une spécialité maison. Version tentante, point de rencontre symbolique entre Wild West et folies européennes.

La vérité se doit d'être plus sobre, plus crédible aussi. Un certain Frank « Jack Rose » May, barman au Gene Sullivan's Café, aurait créé en 1905 le mélange à son nom. Cela se passait à Jersey City, ville avalée depuis par l'industrialisation, dans un bar sans doute très beau, scintillant sur une avenue pluvieuse comme une toile de Hopper. Des petits verres roses, couverts de buée, alignés sur le zinc pour une théorie d'âmes seules et de chiens mouillés. Le rideau retombe.

A votre bonne santé.