



Buck's fizz au romarin et à l'orange sanguine



Ingrédients

- 1 (750 ml) bouteille de champagne
- 1/2 litre de jus d'orange sanguine fraîchement pressée
 - Romarin pour la décoration
- Sucre glace (pour givrer les bords du verre)

Préparation

- 1- Mettre au frais le champagne et le jus d'orange
- 2- Choisir des verres à vin hauts et élégants
- 3- Givrer le bord des verres au sucre glace
- 4- Verser environ un tiers de jus d'orange dans le verre, puis recouvrir de champagne
- 5- Décorer avec un brin de romarin
- 6- Servir comme toast ou comme cocktail de fête



La petite histoire...

1917-1927 Grande-Bretagne

Ce cocktail au champagne qui comprend aussi du jus d'orange aurait été créé en 1921 par un barman du London's Buck's Club, d'où son nom. Grâce à un taux relativement faible en alcool, il aurait été inventé pour commencer à boire tôt dans la soirée...

La période de 1919 à 1933 est marquée par la prohibition aux Etats-Unis. Les alcools frelatés sont alors vendus très cher, et ils sont rarement consommés tels quels, mais agrémentés de jus de fruits ou d'autres ingrédients afin de cacher l'alcool tant pour son goût que vis-à-vis des autorités en cas de contrôle.

L'imagination des barmen – dont nombre d'entre eux émigreront en Europe - vient à l'aide des contrevenants en élaborant des recettes où l'alcool ne se perçoit plus ou à peine.

Ces Années Folles (1920-1929) sont une période, durant laquelle, au sortir de la première guerre mondiale, les gens ont envie de s'amuser et de profiter de la vie, d'aller danser et écouter de la musique. La grande dépression y mettra fin.