

LIQUEUR DE SUREAU La fine fleur

Les liqueurs ont le vent en poupe et particulièrement l'une d'entre elles, la liqueur de sureau. La fleur de ce petit arbuste est devenue, en moins de vingt ans, l'ingrédient phare de toutes les soirées cocktail de la planète. En pleine période de cueillette jusqu'à la mi-juin, promenons (un peu dans) dans les bois et (beaucoup) dans les villes, sur les traces de Robert, Hugo et tous les autres.

par **Les Frères Poussière**

♦ TOUT COMMENCE EN 2005 LORSQUE

Robert J. Cooper déguste à Londres un cocktail dont la recette inclut un sirop de fleur de sureau maison. Cet Américain est l'héritier du liquoriste Charles Hacquain & Cie, fondée à Philadelphie en 1884 par un Français exilé aux États-Unis. Son père Norton "Sky" Cooper a créé la liqueur Chambord en 1982 et s'apprête à revendre le *business* familial à Brown-Forman, le propriétaire de Jack Daniel's.

Francophile et entêté par le parfum envoûtant du sureau depuis cette expérience londonienne, Rob Cooper met deux ans à créer sa propre liqueur. Il la baptise St-Germain, en hommage au quartier parisien et l'embouteille dans un superbe flacon art déco. Les fleurs de sureau sont ramassées à la main dans les Alpes. Il en faut 1 000 par bouteille ! Elles macèrent deux jours dans l'alcool neutre puis sont édulcorées au sirop de canne.

♦ Dès sa sortie en 2007, le succès

est au rendez-vous, porté par une nouvelle génération de *bartenders*. Les Européens redécouvrent le goût délicat du sureau, entre la poire et le litchi, le pamplemousse et le fruit de la passion. C'est une découverte totale pour les Américains, dont profitent alors toutes les liqueurs oubliées françaises, de la crème de violette à la Chartreuse. Accommodé à toutes les sauces, du mauvais pétillant au meilleur spiritueux, de la recette la plus simple au cocktail le plus élaboré, St-Germain est surnommé le "Ketchup" du barman. Pour faire face au succès, Rob Cooper revend St-Germain au géant Bacardi-Martini en 2013, tout en restant aux commandes de la marque. Trois ans plus tard, il est terrassé par une crise cardiaque dans sa maison de Los Angeles, à l'âge de 39 ans.

♦ **Au même moment, le monde entier** découvre le spritz. Cette recette est née à la fin du XIX^e siècle, dans la région de Venise qui

fait alors partie de l'Empire austro-hongrois (1867-1918). Les soldats autrichiens, plus familiers de bière, allongeaient les vins puissants italiens avec un trait (*spritz* en allemand) d'eau plate ou pétillante. Peu à peu, la formule évolue, avec l'ajout d'amers (Campari, Aperol, Cynar) ou bien directement sur une base de vin effervescent (*prosecco*). Aujourd'hui, la recette du spritz s'est stabilisée selon le dosage simple du 3, 2, 1 : 3 mesures de vin, 2 d'amer et 1 d'eau gazeuse. Mais c'est bien sa variante Hugo qui aujourd'hui fait fureur.

♦ **Roland Gruber est barman au San Zeno** à Naturno (Naturns), dans la province du sud Tyrol au nord de l'Italie. Il cherche une alter-

artisanale à base de plante sauvage et une boisson plaisir plus légère en alcool, servie dans un verre spectacle, très photogénique. Ces deux succès ont entraîné la multiplication des propositions. Les marques historiques Vedrenne, Monin, Giffard, Boudier et Combier n'ont pas manqué l'occasion de les mettre en avant dans leurs gammes, tout en restant dans un registre très classique. Les producteurs artisanaux nouvelle génération sont plus audacieux. Certains, comme la distillerie Cérès, combinent distillation et macération. D'autres jouent sur le registre du goût, du plus végétal comme La Sureauteuse du Breton Delienne, au plus herbacé signé Awen Nature. Miclo, en Alsace,



native au spritz – trop vénitien, trop amer à son goût – et crée en 2005 le cocktail Otto spritz, en remplaçant l'amer par un sirop de mélisse maison et en ajoutant des feuilles de menthe et une rondelle de citron. Lorsqu'il découvre St-Germain, il troque son sirop de mélisse par la liqueur de sureau et rebaptise sa création Hugo Spritz. À l'heure des réseaux sociaux, la recette se diffuse comme une traînée de poudre dans la communauté des bartenders. Devenue un classique, elle figure aujourd'hui au menu de nombreuses cartes.

La liqueur de sureau et le spritz cochent toutes les cases de notre époque : une recette

se situe entre les deux écoles avec une liqueur remarquable d'équilibre et de fruité. Pour les adeptes du sans alcool ou les nostalgiques des recettes familiales, il faut découvrir Maia fleur de sureau, une eau végétale, florale et acidulée.

♦ **Et puisque c'est l'époque de la cueillette**, pourquoi ne pas préparer sa propre boisson ? Les recettes avec ou sans alcool sont légion sur Internet. Comme l'écrit Pierre Joigneaux dans *le Livre de la ferme* (Victor Masson, 1865) : « La fleur de sureau noir est de celles que l'on trouve partout et partout mal gardée. On peut donc s'en approvisionner aisément sans avoir peur des réclamations. » Profitons-en. ■