



Le Gin Fizz est l'un des cocktails les plus célèbres au monde, l'un de ceux qui ont su séduire et convaincre barmans et consommateurs à travers les âges par sa simplicité et le juste équilibre de ses saveurs. Aujourd'hui, la recette voit mille variantes sur sa base originale de gin, de jus de citron, de blanc d'œuf et de sirop de canne, étayé d'eau gazeuse pour créer le « fizz ». C'est à Ramos que l'on doit la première utilisation du blanc d'œuf dans le Gin Fizz ou Silver Fizz afin de le rendre le cocktail plus onctueux et lui donner sa belle couleur blanche.

La première apparition transcrite de la catégorie « Fizz » date de 1876, le gin apparaissant comme une variante du « Whiskey Fizz ». Pourtant, la recette plonge ses racines non pas dans les bars à cocktail du XIXe siècle mais dans l'histoire de la marine anglaise et les contraintes des longues navigations.

Le gin a été inventé comme une eau-de-vie de Genièvre au Pays-Bas au milieu du XVIe siècle et popularisé en Grande-Bretagne à la suite de l'interdiction d'importer du Cognac en 1689. La marine anglaise en abreuve ses officiers, dans un but récréatif à l'origine.

Son utilisation évolue rapidement : la quinine contenue dans le gin et le tonic permettait aux marins de lutter contre la fièvre lors des longues traversées en mer. En effet, dès le XVIIIe siècle, la quinine découverte en Amérique du Sud est reconnue comme une plante médicinale, déjà utilisée par les Incas plusieurs siècles avant notre ère. Mais cette histoire est une autre histoire : celle du Gin & Tonic, pas sans liens avec celle du Gin Fizz, créé pour lutter contre un fléau encore plus dévastateur.

En effet, la fièvre n'est rien comparé au scorbut, qui tue plus de marins que les batailles navales. Le scorbut est dû aux carences en vitamines apportées par les fruits et légumes, notamment la vitamine C. Face à l'état de santé déplorable de ses troupes, et l'impossibilité de subvenir aux besoins en produits frais des marins embarqués pour plusieurs mois, l'amiral Nelson se penche sur les propriétés conservatrices de l'alcool. Le gin permettant de conserver les vitamines du jus de citron, il devient une forme de médicament. On ajoute du sucre au mélange afin de le rendre plus digeste et agréable à consommer. Le succès est total : on raconte que des marins simulaient le scorbut afin d'avoir accès à ce délicieux breuvage. L'ajout d'eau pétillante, en référence au Gin & Tonic, achève de transformer le médicament en cocktail.

Le Gin Fizz à l'origine de l'ascendant décisif pris par la Marine Anglaise sur la France à la fin du XVIIIe siècle ? De la Guerre de 7 ans aux Guerres de la Révolution, les océans du XVIIIe siècle ont vu couler beaucoup de sang venant de chaque côté de la Manche et d'au-delà en Europe. Les guerres navales de l'époque ont permis à la Grande Bretagne de s'imposer comme la première puissance mondiale. Un facteur d'explication de l'attachement des Anglais, et tout particulièrement leur reine Victoria, à ce spiritueux si éloigné de leur consommation traditionnelle ?

Source (merci à Laurent pour l'info) : [Atelier cocktail](#)