



L'ART DU COCKTAIL *Par le barman légendaire du Ritz*

Frank MEIER
Présenté par Philippe Collin
Illustré par Delius

En librairie le 25 avril 2024

**Pour la première fois en français la « bible » de la mixologie
du barman mythique du Ritz.**

LE LIVRE

« Être barman c'est être chimiste et psychologue »

Frank Meier

Imaginé par le légendaire Frank Meier, qui officia derrière le bar du Ritz de 1921 à 1947, ce guide, publié pour la première fois en langue française, est une référence. Véritable bible de la mixologie, il révèle les secrets de fabrication de plus de 300 cocktails, dont les créations de Meier lui-même, qu'il servait à Roosevelt, Hemingway ou Cole Porter. C'est aussi un délicieux manuel de savoir-vivre, prodiguant conseils pour les morsures de serpent ou pour les paris hippiques... Indispensable !

LES AUTEURS

Après avoir bâti sa réputation de barman à New York, **Frank Meier** traverse l'Atlantique... Paris sera son Eldorado. Recruté par le Ritz en 1921, il y officiera — derrière le bar — jusqu'à sa mort en 1947.

Philippe Collin, historien, journaliste et écrivain, est auteur des podcasts historiques à succès de France Inter (sur Léon Blum, Simone de Beauvoir...).

Florence Godfernaux ☎ 01 42 79 10 12 / 10 06

florence.godfernaux@albin-michel.fr

& Agence AVANTI ! Gaëlle Job ☎ 07 61 18 70 41

gaelle.job@agenceavanti.com

Régions, Suisse, Belgique : Raphaëlle Gourvat ☎ 01 42 79 18 86 / 19 13

raphaelle.gourvat@albin-michel.fr



L'ART DU COCKTAIL

PAR FRANK MEIER
OFFICIAINT AU BAR
DU RITZ, À PARIS,
DE 1921 À 1947

ILLUSTRATIONS DELIUS

ÉDITIONS
ALBIN MICHEL

SOMMAIRE

PRÉFACE p.6
par Philippe Collin

AVANT-PROPOS p.10
par le prince Jean-Louis de Viggiano

INTRODUCTION p.12
par Frank Meier

- Histoire du cocktail
- Mes drinks préférés
196 cocktails : liste alphabétique
- 233 boissons diverses : Liste détaillée
- Quelques spécialités à connaître

I. COCKTAILS p.26

II. BOISSONS DIVERSES p.58

Cobblers	Puffs
Collins	Punchs
Coolers	Rickeyes
Crustas	Sangarees
Cups	Scaffas
Daisies	Shrubs
Digestifs	Slings
Fixes	Smashes
Fizzes	Sours
Flips	Toddies
Highballs	Zooms
Juleps	Boissons chaudes
Laits de poule	Boissons non alcoolisées
Limonades	Boissons variées

III. SANDWICHES p.114

IV. VINS & EAUX-DE-VIE p.122
Comment servir les vins

Alsace	Sherry (Xérès)
Bordeaux	Malaga et vins des Îles Canaries
Bourgogne	Cognac
Champagne	Armagnac
Saumur	Calvados
Porto	Marc
Madère	Vermouth

V. FORMULES UTILES p.142

En cas d'ingestion de poisons	Mesures approchées des liquides
Poisons et antidotes	Longueurs
Prescriptions utiles	Équivalents métriques
Degrés d'alcool	des mesures
Décalage horaires	Mesures de superficie
Milles nautiques	Mesures de l'arpenteur
La Terre	Durées
Pression	La livre comme unité de masse
Tableau comparatif des	Formules utiles
températures et des mesures	Informations utiles
Poids et mesure	Force du vent
Carats	Pour retirer des taches
Mesures du tissu	sur diverses surfaces
Volumes	En cas d'accident
Mesures de capacité	Courses hippiques

INDEX p.170