

## Cocktail à bord de Normandie

À bord des paquebots transatlantiques, dans les bars, de beaux cocktails sont servis aux passagers.

Initiez-vous à l'art des barmans et préparez un cocktail qui pouvait figurer à la carte du paquebot *Normandie* (1935).



### Une dégustation à patte de velours

Le cocktail *Pussyfoot* est créé dans les années 1920. Son nom ("patte de velours" en français) est emprunté au surnom de l'inspecteur Johnson. Ce policier a fait fermer des bars clandestins à New York pendant l'interdiction de l'alcool aux États-Unis de 1919 à 1933.

Sa méthode ? La discrétion !

Ce cocktail sans alcool devient alors à la mode et continuera à être servi après cette période.

### ► Matériel

Préparez votre matériel à l'avance :

- 1 shaker. Si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser une gourde.
- 1 chinois ou une petite passoire à tamis fin
- 1 verre à pied au calice haut et long ou 1 verre de dégustation
- 2 petites coupelles pour séparer le jaune du blanc d'œuf
- 1 petit pic à brochette ou 1 cure-dent en bois

### ► Les ingrédients

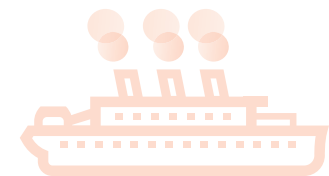
Pour un verre :

- 5 cl de jus de citron jaune
- 12 cl de jus d'orange
- 2 cl de sirop de grenadine
- 1 jaune d'œuf
- Des fruits secs ou des petits fruits frais (fraises, raisins, myrtilles...)
- Des glaçons

### ► La préparation

- Dans le shaker, versez le jus de citron, après avoir enlevé les pépins.
- Ajoutez le jus d'orange et le jaune d'œuf.
- Mettez 8 glaçons et secouez avec énergie le shaker pendant 15 secondes.
- Passez dans un verre en filtrant la glace à l'aide du chinois.
- Ajoutez 2 glaçons et terminez en faisant couler délicatement le sirop de grenadine.
- Décorez avec une brochette de fruits secs.

Votre cocktail est prêt à être déguster !



## Les bars du paquebot *Normandie*



Construit à Saint-Nazaire et mis en service en 1935, ce paquebot est exceptionnel par ses dimensions, sa rapidité et le luxe de ses intérieurs.

Le paquebot compte 7 bars (3 en 1<sup>re</sup> classe, 3 en 2<sup>e</sup> classe et 1 en 3<sup>e</sup> classe). À ne pas confondre avec les salons au moins aussi nombreux !



Qu'ils soient associés à la piscine de 1<sup>re</sup> classe ou qu'ils offrent une vue dégagée sur la mer, les bars ont tous un grand comptoir derrière lequel un barman prépare les cocktails. Ils ouvraient à 16 h. Celui du *grill room* de 1<sup>re</sup> classe avait une piste de danse. Il pouvait rester ouvert jusqu'à 4 h du matin.

saint-nazaire  
**RENVERSANTE**®

[saint-nazaire-musees.com](http://saint-nazaire-musees.com)  
[saint-nazaire-tourisme.com](http://saint-nazaire-tourisme.com)

Prochainement dans la **Saison patrimoine 2020**, découvrez les loisirs à bord des paquebots et obtenez votre diplôme en préparant votre cocktail avec le barman d'Escal'Atlantic.

Regardez aussi notre webvidéo '*Normandie*, un paquebot d'exception' sur [www.saint-nazaire-musees.com](http://www.saint-nazaire-musees.com)