



HISTOIRE DU COUVENT DE LA MERCI

Installation des pères de la Merci (ordre rédempteur, pour la libération des captifs) en 1340 à Bordeaux.

Ils disposent d'une église en 1472, le couvent est achevé en 1521 à l'angle de la rue Arnaud Miqueu et de la rue de la Merci. Dans l'église se trouvait le mausolée du maréchal d'Ornano, mort à Paris en janvier 1610, commandant de la province de Quienne et maire de Bordeaux en 1610. Son corps fut inhumé dans le couvent de La Merci. Son mausolée magnifique, commandé par son fils, se trouve aujourd'hui au musée d'Aquitaine.

Lettre du 28 décembre 1621: Les RR. Pères de l'Ordre de La Merci reconnaissent Jean Baptiste d'Ornano pour fondateur de leur couvent à Bordeaux.

A la Révolution, après la fermeture des couvents, l'église abrite les réunions de la société patriotique de la Merci, associée en 1792 à la Société des Amis de la Liberté et de l'Egalité. La même année la vente de l'église comme bien national conduit à sa destruction.

Que s'est-il passé dans ce couvent ?

La reine mère Marie de Médicis, est régente du royaume de France depuis 1610. L'italienne mène les affaires du royaume de France, d'une main de maître. Autonome, elle dirige la France malgré la majorité du roi depuis le 2 octobre 1614 ! (Pour se faire elle s'est faite nommée chef du Conseil du Roi de France par le parlement et sous l'aval de son fils. La reine veut tous les pouvoirs considérant son fils trop jeune et donc inapte pour régner). La France change de cap! La reine rompt avec la politique de son défunt mari qui tentait d'adopter une politique d'équilibre

européen notamment en tendant la main au courant protestant. Très vite, elle se rapproche de l'Espagne et concrétise en 1615 une alliance catholique avec un double mariage franco-espagnol ce qui provoque le mécontentement des protestants inquiets du rapprochement avec l'Espagne. Mariage du roi Louis XIII et mariage de sa sœur à Bordeaux.

Le roi (14 ans) et la Cour arrivent le 07 octobre 1615 à Bordeaux. Le roi réside à l'archevêché. La reine mère réside au château du Hà. Le 10 octobre la reine mère s'installe chez le sieur Raymond Martin receveur général des décimes en Guyenne, rue du Mirail. La sœur du roi, la princesse Elisabeth (13 ans) loge dans une maison « Hôtel St Esprit » qui se trouvait à l'extrémité de l'actuelle Condillac.

Le samedi 17 octobre : Madame (sœur du roi) entend la messe en l'église des Pères de la Mercy. L'ambassadeur d'Espagne se rend dans la grande galerie de l'archevêché pour demander au nom du roi d'Espagne, à Louis XIII, procuration pour le duc de Guise afin d'épouser en place de l'infant Philippe, Madame.

Le dimanche 18 octobre mariage de la sœur du roi, Elisabeth par procuration, à Bordeaux et simultanément, celui du roi représenté par François de Roxas de Sandoval, duc de Lerme, 1er ministre du roi d'Espagne, avec la fille de Philippe III, par procuration à Burgos. Mercredi 21 octobre départ de la princesse Elisabeth pour l'Espagne. 9 novembre échange des princesses sur la Bidassoa.

Dimanche 25 novembre: mariage de Louis XIII et d'Anne d'Autriche (fille aînée du roi d'Espagne Philippe III de Habsbourg et de Marguerite d'Autriche).

BELLINI

1945

Moscato vin pétillant du Piémont et une purée de pêches du Trentin-Haut-Adige

Le cocktail Bellini serait originaire d'Italie, plus précisément du Harry's Bar à Venise. C'est ici que Giuseppe Cipriani a créé la boisson en 1945, 14 ans après avoir ouvert l'établissement au bord du Grand Canal, près de la célèbre Piazza San Marco. Cipriani a nommé le cocktail Bellini en l'honneur du peintre vénitien Giovanni Bellini.

12

ROSSINI

1919

Ce cocktail est né au milieu du XXe siècle à Venise, grâce à l'idée du barman Giuseppe Cipriani qui a pour la première fois associé dans une flûte le prosecco brut et la pulpe de fraises mixées, rendant ainsi hommage au célèbre compositeur Gioacchino Rossini.

12



NEGRONI

1919

London dry Gin, Vermouth rosso Mancino, Campari Bitter

En 1919, le comte Camillo Negroni, de retour d'Angleterre, découvre le gin et décide de modifier son cocktail habituel, l'Americano, au Caffè Casoni de Florence. En remplaçant l'eau gazeuse par du London dry Gin, il crée le cocktail Negroni, immortalisé par la combinaison de gin, Vermouth rosso et Campari Bitter, offrant ainsi une nouvelle variante riche en saveurs. Fosco Scarelli, le barman du Caffè Casoni, est crédité de cette création.

14

DRY MARTINI COCKTAIL

1904

Bombay sapphire Gin, vermouth Dry olive verte ou zeste citron

Le Dry Martini, composé de Bombay Sapphire Gin et Vermouth Dry, trouve ses origines dans la création de Frank P. Newman, un barman anglais, en 1904. Sa popularité a explosé pendant la prohibition, en raison de l'engouement croissant pour le gin à cette époque. Cette version classique demeure une icône intemporelle des cocktails.

14

OLD FASHIONED

1933

Dans un verre directement des morceaux de sucre, gouttes de angostura bitters, splash de soda water bourbon Maker's mark, zeste d'orange. Le cocktail Old Fashioned, conçu en 1884, est un classique intemporel de la mixologie. James E. Pepper, officier retraité et propriétaire d'une marque de bourbon, aurait créé ce cocktail avec le barman du club «Pendennis» à Louisville, Kentucky. Servi directement dans un verre avec des morceaux de sucre, des gouttes d'Angostura bitters, un splash de soda water, et du bourbon Maker's Mark.

14

DAIQUIRI

1933

The Lovers Rum VI, jus de citron vert frais, sucre de canne. En 1933, l'histoire du Daiquiri trouve ses racines à Daiquiri, près d'El Cobre et de Santiago de Cuba. Deux ingénieurs, dont Jennings S. Cox, décident de créer un cocktail après une visite dans une mine de fer. Avec seulement du rhum, du sucre et du citron à leur disposition, ils mélangent les ingrédients avec de la glace, donnant naissance au classique Daiquiri, à base de Rum, jus de citron vert frais et sucre de canne.

14



SIDECAR

1930

Cognac merlet VS, triple sec et jus de citron frais. Comme pour beaucoup de mélanges classiques, l'origine du cocktail Sidecar est très controversée. Le cocktail Sidecar a-t-il été créé à Londres ou à Paris? Et au bar du Ritz ou au Harry's New York Bar de Paris ? Le patron de ce dernier speakeasy - Harry MacElhone - est souvent cité quand on parle du cocktail Sidecar. Mais la mixture pourrait aussi venir d'un pays anglo-saxon vu la signification du mot "sidecar" ("motocyclette" en anglais). Enfin, certain.e.s préfèrent relier le terme à un vocabulaire employé par les barmen de la Nouvelle-Orléans au 19ème siècle.

14

MANHATTAN

1874

Bourbon woodford réserve, vermouth rosso Mancino, Bitter angostura.

C'est Jennie Jerome, la mère de Winston Churchill qui pourrait être à l'origine du cocktail Manhattan, l'un des grands classiques au whisky de la mixologie, au même titre que le cocktail Whisky Sour. En effet, lors d'un banquet donné par cette dernière en 1874, au Manhattan Club de New York, le barman qui officiait ce soir-là a créé un cocktail à base de whisky, vermouth, bitters et d'une cerise à l'eau-de-vie déposée au fond du verre. Le cocktail Manhattan était né peu avant le Gin Fizz et le Daiquiri.

14

WHITE LADY

1923

Gin Bonhomie, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf.

C'est Harry MacElhone, le mixologue qui racheta le Harry's New York Bar de Paris en 1923, qui fut à l'origine du cocktail White Lady. La recette originale comprenait de la crème de menthe mais, très vite, le barman la remplaça par du gin et modifia les proportions du triple sec et du jus de citron. C'est désormais cette recette du cocktail White Lady que tout le monde connaît et qui est rentrée dans les annales.

14

AMERICANO

1910

Vermouth rosso mancino, Campari bitter, soda water.

La boisson Américano a été inventée à la fin du XIXème siècle par le mixologue Gaspare Campari qui avait l'habitude de servir cette boisson dans son propre bar, le Campari. Autrefois appelé Milano-Torino en raison de l'origine de ses deux ingrédients principaux (le Campari de Milan et le vermouth de Turin), ce cocktail a été rebaptisé Américano à la fin des années 1910, lorsque les Américains ont commencé à fréquenter l'Italie et à apprécier le mélange.

14



MARGARITA

1938

Tequila calle reposado, Cointreau ou triple sec, jus de citron vert frais. Une version populaire de l'histoire attribue la création du Margarita à Carlos «Danny» Herrera, un barman mexicain. L'histoire raconte qu'en 1938, une cliente appelée Margarita, allergique à tous les alcools, sauf au tequila, demanda à Herrera de créer un nouveau cocktail pour elle. Après plusieurs essais, il aurait créé le Margarita, en mélangeant du tequila, de la liqueur d'orange et du jus de citron vert.

14

WHISKY SOUR

1870

Whisky Maker's Mark, sirop de sucre, jus de citron frais gingembre frais.

Le Whisky Sour a des origines anciennes, remontant probablement au 18e siècle. Il est considéré comme l'un des cocktails sours les plus populaires, apprécié pour sa simplicité et son équilibre entre le whisky, le citron et le sucre. Cette boisson classique a résisté à l'épreuve du temps, devenant une icône des cocktails et apparaissant fréquemment dans la culture populaire, notamment dans des films comme «Sept ans de réflexion» avec Marilyn Monroe en 1955.

14

PISCO SOUR

1916

Cuatro gallos Pisco, sucre de canne, jus de citron vert blanc d'œuf, gouttes de rhubarbe bitters.

En 1916, le barman américain Victor Vaughn Morris inaugure son bar à Lima, au Pérou, où l'un des mixologues invente le Pisco Sour. Ce cocktail sour met en valeur des produits locaux tels que le pisco et le citron vert. Pour parfaire l'expérience, on ajoute du blanc d'œuf pour créer une mousse onctueuse, complétée par quelques gouttes de bitters. Une création emblématique qui allie l'histoire et les saveurs péruviennes.

14

BLOODY MARY

1921

Vodka Absolut, jus de tomate, horseradish, jus de citron, worcester sauce, tabasco, sel et poivre, cèleri et une tranche de citron.

Aurait été créé en 1921 au Harry's Bar à Paris par le barman Fernand Petiot. Son nom est inspiré du surnom de Marie Tudor, « Marie la sanguinaire », reine d'Angleterre de 1553 à 1558, connue pour les persécutions contre les anglicans dans sa tentative de restaurer le catholicisme en Grande-Bretagne.

14



MOSCOW MULE

1874

Grey goose, ginger beer, jus de citron vert. En 1917, suite à la révolution bolchévique en Russie, la production de vodka est interdite par le parti bolchévique pour exercer un contrôle strict sur son utilisation. En conséquence, une partie de la population russe émigre vers l'Europe centrale et l'Amérique du Nord. L'histoire du Moscow Mule aux États-Unis remonte à 1941, où le cocktail aurait été créé à l'hôtel Chatham de New York. Deux commerciaux, un vendeur de ginger beer et un vendeur de vodka de la division Heublein, se sont rencontrés au bar de l'hôtel. L'idée de mélanger leurs deux boissons a émergé, donnant naissance au Moscow Mule.

14

MAI TAI

1944

Bacardi carta d'or, Lover Rum VIII ambre, triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat. Le nom du cocktail Mai Tai sonne peut-être polynésien mais, en réalité, ce dernier serait né en 1944 à Oakland (Californie). Son inventeur ? Victor Bergeron ou Trader Vic, une grande figure de la culture tiki qui souhaitait créer un cocktail à base de plusieurs rhums des îles. Résultat : il mélangea un vieux rhum jamaïcain et l'assaisonna avec du jus de citron vert et une saveur d'amande. Un soir, il en offrit à deux amis tahitiens présents. L'un d'entre eux leva son verre et dit : "Mai tai roa ae", ce qui signifie "le meilleur du monde". Le cocktail Mai Tai était né.

14

ESPRESSO MARTINI

1983

Vodka grey goose Original, kahlua liqueur de café, sirop de sucre, espresso, décoré avec graines de café.

L'Espresso Martini a été inventé en 1983 par Dick Bradsell à la Soho Brasserie de Londres. Ce cocktail à la vodka est depuis devenu l'une des icônes de la catégorie des cocktails dans un verre Martini, qui a vu le jour dans les années 1980. Son inventeur expliquait que la machine à café jouxtait sa station de travail derrière le comptoir. Et puisque l'odeur du café était omniprésente, l'idée lui serait venue de réaliser un cocktail avec un espresso.

14

MINT JULEP

1941

Bulleit 10 ans, sucre roux de canne, gouttes d'orange bitter menthe fraîche.

La recette du Mint Julep a été imaginée au début du 20ème siècle dans le Sud des États-Unis et a été rendue célèbre lors de la célèbre course du Kentucky Derby. En effet, pendant cet événement, le cocktail fut beaucoup consommé. En revanche, l'origine du nom "Mint Julep" remonte à l'antiquité orientale. Le mot "julep" provient de l'arabe "julâb" qui signifie "eau de rose", et désigne de façon plus générale toute potion sucrée dont l'utilisation est médicinale.

14



IRISH COFFEE

1940

Irish whiskey Tullamore Dew 14 year, sucre de canne, café espresso, crème fraîche.

L'Irish coffee est une boisson chaude créée dans les années 1940 en Irlande par Joe Sheridan, un chef à l'aéroport de Foynes. Pendant un vol détourné à cause du mauvais temps, Joe Sheridan a préparé du café fort auquel il a ajouté un peu whiskey irlandais, couronné d'une légère couche de crème fouettée. Les passagers ont adoré cette boisson réconfortante et lui ont donné le nom d'Irish coffee. Depuis lors, l'Irish coffee est devenu une boisson emblématique de l'Irlande, appréciée pour son mélange unique de caféine, d'alcool et de douceur crémeuse.

14

PIMM'S NO. 1

1859

Le Pimm's No. 1 qui est la base du Pimm's Cup est une liqueur à base de gin, jus de citron et ginger ale créée au milieu du 18e siècle à Londres par un poissonnier nommé James Pimm. Il avait inventé ce mélange de zestes d'agrumes et des herbes pour pouvoir le servir comme boisson dans son bar à huîtres. Il espérait avec ce mélange unique pouvoir fidéliser ses clients. Bien lui en a pris puisque très vite cette boisson gagne en popularité et, dès 1859, elle était vendue dans le commerce sous le nom de son créateur, Pimm's.

14

NON-ALCOOL COCKTAILS

GOOD MORNING SUNBURET

10

Jus d'orange, grenadine, citron vert, fever-tree ederflower tonic

BORA BORA

10

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine, tranche d'orange sèche pour la garniture.

KANJI

10

Jus de citron vert, purée de fraises, goutte de bitter à la rhubarbe, Ginger Ale.

HABIBI

12

Thé marocain infusé avec de la menthe fraîche, un soupçon de rosé, une pincée de safran accompagné d'une corne de gazelle.

BIERES

Nunka Blonde Lager

6

Nunka Ambre

6

