

## L'APERO

Vous avez un petit moment ? Car Hajo Kruse nous invite à partager maintenant un rite français des plus agréables, mais voyez plutôt :



Quand un Français vous invite à dîner, il est impensable qu'il ne vous serve pas, avant le passage à table, un petit verre, accompagné d'un petit grignotage.

Ce passage obligatoire, ce rite immuable, c'est l'apéritif, ou tout simplement l'apéro.

Il vous proposera probablement du Porto, du Martini, du Whisky, une bière ou un jus de fruit. Ou encore le fameux kir, ce mélange de vin blanc et crème de cassis qui porte le nom de son inventeur, le chanoine Kir. Le chanoine Kir était député d'une région productrice de crème de cassis et dans les années 50, il mit au point ce breuvage qui est toujours très à la mode.

Sur la table basse, il y a normalement des cacahuètes, des olives et des chips ou quelques uns de ces gâteaux d'apéritifs qui tapissent des rayons entiers dans les supermarchés français. Ça, c'est le minimum.



Des hôtes plus chics vous proposeront du champagne, des rillettes de saumon ou des canapés de foie gras, mais le principe reste le même : on brise la glace tout en ouvrant - du latin aperire, ouvrir - l'appétit. Ce sont en quelque sorte les préliminaires de cet acte dont les Français sont follement amoureux : manger ensemble.

En France, l'apéritif est donc un rite festif et un puissant stimulant de la convivialité.

D'ailleurs, n'oubliez pas de trinquer avant de porter le verre à vos lèvres : vous avez le choix entre « tchin-tchin », « à la vôtre », « à la tienne » ou plus prosaïquement « santé ! ». Du moment que vous regardez l'autre dans les yeux, tout est permis.



Si les Romains semblent avoir introduit l'usage de l'apéritif – ils prenaient à cet effet un vin sucré au miel -, c'est au Moyen-Âge que l'usage se répand : les médecins recommandent un verre de vin un peu amer, coupé avec des herbes bienfaisantes comme l'anis, le quinquina, la gentiane, la sauge, le vermouth ou le centaure. On le fabriquait parfois selon des recettes familiales jalousement gardées et transmises de génération en génération.

Une très sérieuse étude récente prétend que 9 français sur 10 prennent l'apéritif au moins une fois par semaine, mais il paraît que certains le pratiquent au moins une fois par jour.



On peut aussi être invité juste pour l'apéro, à la campagne, par les voisins par exemple. Alors, il ne faut pas rester trop longtemps. Vous êtes censés prendre un verre ou deux, mais après, hop, retour à la maison. L'apéritif est une façon simple de recevoir chez soi sans avoir à passer des heures dans la cuisine. Il arrive de plus en plus fréquemment que l'apéro s'éternise et se transforme en une sorte de repas « à la bonne franquette ».

Le meilleur apéritif pour les Français restera bien sûr celui des vacances d'été. Il est vrai qu'on peut prendre l'apéritif toute l'année, mais souvent on n'a pas le temps.

Alors que, pendant les vacances, on le prend à la plage, sur la place du village, sur la terrasse, devant la tente, et les enfants sont heureux parce qu'il y a des rondelles de saucissons et des gâteaux d'apéritif dont ils s'empiffrent, et qu'ils ont le droit de rester avec les adultes. Ces apéros-là peuvent durer des heures et des heures. Ah, vivement les vacances....

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.