

## L'APÉRITIF

### «VIENS BOIRE UN PETIT COUP À LA MAISON»

L'été est là. L'heure de l'apéritif a sonné. Vous allez devoir battre le rassemblement de vos meilleurs amis, les inviter au jardin, les faire rire et leur proposer à boire. Au fait, savez-vous réussir un Americano?

Il vous faudra un début de soirée bien chaud, presque lourd mais pas trop. Il vous faudra aussi un petit jardin à pelouse, pour la couleur, l'odeur et la fraîcheur. Vous installerez une table de tôle blanche et quelques chaises dépareillées. Vous mettrez un parasol en réserve (pépé prétend que ça protège de l'humidité du soir). Vous vérifierez que la bouteille de Martini n'a pas trop souffert de l'été d'avant, qu'il reste du Casanis, qu'il y a du jus d'orange. Côté cacahuètes et bretzels, vous vous montrerez prévoyant, c'est comme les olives de Nice; ça part vite. Enfin, vous convoquerez autant d'amis que de chaises dépareillées. Jamais plus de quelques; l'apéritif ne souffre pas le surnombre sous peine de virer cocktail.

A ce point du dispositif, il ne vous restera plus qu'à attendre l'arrivée des convives et la prise des glaçons. C'est quand on sonnera à la porte que vous filerez ouvrir celle du réfrigérateur.

Et vous vous félicitez des vertus de l'apéritif qui, maintenant la chaîne du froid, entretient celle de l'amitié itou. Rassurant, surtout en plein mois de juillet, entre coupe du monde de football et tour de France cycliste. Quelques mots banals - «Bonsoir, ça va?» «Et toi?» «Ça va. Qu'est-ce qu'il fait chaud! Tu as des nouvelles de Philippe?» «Oui. Il doit nous rejoindre après le résumé de l'étape de l'Alpe d'Huez». «Ah oui, c'est vrai qu'il la loupe jamais celle-là» - et puis LA question : «Qu'est-ce que je te sers?»

Il est 20 heures. Le soleil a mis son pyjama et vous aussi vous êtes paré. Vous proposez un Martini et gardez en réserve une fameuse bouteille de Dolin, le Vermouth de Chambéry (hors concours aux expositions de Paris 1900 et Marseille 1922). Vous soumettez un pastis mais dissimulez derrière les fagots un anis Gras d'antan, au cas où... Vous offrez un Pineau (des Charentes) et disposez du renfort éventuel d'un vin de noix des familles, sans parler du jus d'orange que vous pourriez mélanger à tous les alcools blancs des deux hémisphères et d'un infâme «bitter» pétillant qu'il vous plait de consommer parfois, solitaire et nostalgique. Il est 20 h 04. Le soleil baille et vous, vous, vous êtes fier.

«Un Americano? Tu pourrais me faire un Americano?» Chaque question a sa réponse. Tout ami a son défaut. «Coco», lui, est passionné d'Americano. Vous

l'aviez oublié. Il est 20 h 05. Le soleil est prêt à se coucher. Vous aimeriez bien en faire autant, planter là cette bande de piétineurs de gazon, de pique-assiettes, de faux-amis, de vrais snobs. Un Americano? Et pourquoi pas un Alexandra (225 calories, tout de même), un Kir ou une petite cerise à l'eau-de-vie tant qu'on y est ! Un Americano, vite, comment fait-on un Americano... La recette de pépé ? Euh... Ah oui, un tiers de Cinzano rouge, un tiers de Campari, un tiers de Perrier, une rondelle d'orange, deux glaçons et zou, à la vôtre. Y'a plus qu'à essayer.

Le breuvage est prêt. Il est 20 h 28. «Coco» bavarde. Pépé avait raison pour l'humidité, vous auriez dû ouvrir le parasol, les bretzels flageolent et les pistaches ont consistance de loukoum. Pourtant, vous avez de plus en plus chaud. Votre ami va bientôt porter à ses lèvres le verre que vous lui suggérez. Il va boire son Americano. Il boit son Americano. Il a bu son Americano. Il reprend son bavardage, l'interrompt à nouveau, chamaille une dizaine d'arachides, dérange le tuilage des rondelles de chorizo, disperse quelques noyaux d'olives, brise, machinal, un cure-dent, et, souriant, vous alpague: «Alors toi, on peut dire que tu le réussis toujours». Il doit parler de l'Americano.