



Le pisco sour : la boisson nationale du Pérou

Dernière mise à jour le 27/12/2022

Pisco Sour : la boisson nationale du Pérou

« L'abus d'alcool doit se faire avec modération »

EN BREF :

Le pisco sour est le cocktail typique du Pérou et les touristes en raffolent. Alors que les Péruviens en boivent pour les grandes occasions, les touristes l'adoptent rapidement. A consommer avec modération tout de même en se méfiant de l'altitude. Cela tombe bien, le meilleur pisco sour se boit à Lima.

Le **pisco sour** est au Pérou ce que le mojito est à Cuba ou la caïpirinha au Brésil. Impossible, donc, de ne pas le goûter lors de votre voyage au Pérou. Il fait partie des incontournables pour les papilles !

- **Le pisco**

L'origine du mot « pisco »

Les différents piscos

L'élaboration du pisco

- **Le pisco sour**

Origines du pisco sour

La recette du pisco sour

Le pisco

Le pisco est une des fiertés nationales pour les Péruviens. C'est une **eau-de-vie** à base de **raisin**, un alcool fort qui oscille aux alentours de 42°. Plus qu'une boisson, c'est un véritable symbole et emblème du Pérou. Pour preuve, il possède depuis 1999 son jour de fête dédié (le quatrième dimanche de juillet) et fait partie intégrante de la culture péruvienne, en étant inscrit au **patrimoine culturel national depuis 1988 !**

De plus, depuis 1991, les piscos produits dans les régions d'[Arequipa](#), [Ica](#), [Lima](#), Moquegua et Tacna portent l'**appellation d'origine protégée AOP**, car le Chili revendique également la paternité de l'appellation.

Le pisco est le fruit d'une combinaison surprenante entre les vignes importées par les Espagnols à la fin du XVI^e siècle et les terres fertiles et gorgées de soleil de la côte pacifique péruvienne. Dès le début de la colonisation, les Espagnols ont introduit en Amérique latine des souches de raisins du cépage Moscatel provenant des îles Canaries, afin d'étendre leur production de vin (c'est le marquis Francisco de Caravantes qui serait à l'origine des premières importations).

Très vite, ce raisin sucré a également été utilisé par les vignerons locaux pour faire de l'« **aguardiente** » (eau-de-vie en espagnol) et c'est ainsi que le pisco, si populaire aujourd'hui, est né.

L'origine du mot « pisco »

Ce terme serait sûrement lié au port de Pisco, situé à 300 kilomètres au sud de Lima, à partir duquel était exporté cet alcool. En quechua (langue inca), le mot « pisco » fait référence à des petits oiseaux très présents dans la région Pisco-Ica-Nazca où est produite la fameuse eau-de-vie depuis plus de 400 ans. La civilisation paracas, qui était établie dans la région et reconnue pour ses poteries, utilisait des « piskos » (jarres en céramique) pour stocker les liquides. La première eau-de-vie de raisin aurait été conservée dans ces amphores en céramique et le contenant aurait ensuite donné son nom au contenu.



Les différents piscos

Les 8 cépages Albilla, Italia, Mollar, Moscatel, Negra criolla, Quebranta, Torontel et Uvina sont les seuls et uniques permettant l'élaboration du pisco.

Il existe d'ailleurs 3 familles de pisco de saveurs différentes :

- **Pisco puro** : un seul type de cépage, qui se divise en deux sous-catégories aromatiques ou non suivant le cépage utilisé :

Non aromatique : Negra criolla, Mollar et Quebranta.

Aromatique : Albilla, Italia, Moscatel, Torontel.

- **Pisco mosto verde (moût vert)** : processus de fermentation stoppé et début de la distillation avant que tout le sucre ne se soit transformé en alcool.
- **Pisco acholado** : confectionné avec plusieurs cépages
- *L'élaboration du pisco*

Le processus se compose de 5 étapes primordiales :

- les vendanges de février à avril.
- l'éraflage pour ne garder que les raisins (sans leur grappe et autres « impuretés ») car le pisco est fabriqué uniquement à partir du jus de raisin (le moût pour les connaisseurs).
- la vinification pour transformer ce raisin en alcool (vin).
- la distillation dans des alambics en cuivre pour obtenir une eau-de-vie. Au Pérou, on ne distille qu'une seule fois (contrairement au Chili où cela peut se faire 2 à 3 fois).



- La garde pendant environ une cinquantaine de jours avant sa commercialisation.

Comptez environ 7 kilogrammes de raisins pour produire 1 litre de pisco.

Le pisco sour :

Origines du pisco sour

Ça y est, nous rentrons dans le vif du sujet !

Le **pisco sour** est la boisson péruvienne par excellence ! Il aurait été créé en 1920 dans le **bar-hôtel Maury** du centre de Lima par un émigré US-américain qui, en adaptant le concept du Whisky Sour, aurait donné naissance au pisco sour. Par la suite, c'est l'**hôtel Bolívar** qui a rendu célèbre cette recette en l'utilisant lors de nombreuses réceptions et fêtes.

Ces deux établissements restent encore aujourd'hui parmi les meilleurs endroits à Lima pour déguster un pisco sour (ils se situent dans le centre historique de Lima).

Pour les plus téméraires, si vous souhaitez une dégustation prolongée, vous pouvez demander la « Catedral », version XXL du pisco sour au bar de l'hôtel Bolívar. Attention tout de même à le boire doucement, afin de ne pas passer de l'euphorie au lit plus vite que prévu.

Une autre alternative : vous pouvez également le siroter à Barranco, un des quartiers branchés de Lima, au **bar Ayahuasca**, plutôt en soirée.

Astuces : pour plus d'informations concernant les activités et dégustations de pisco à Lima (ou ailleurs dans le pays), pensez à notre [fameux briefing](#) pendant lequel nous vous dévoilerons tous les bons plans et petits secrets.



La recette du pisco sour

Si cet article vous a mis le pisco à la bouche, voici la recette facile de Serge pour un pisco sour réussi qui épatera vos amis lors d'un petit atelier cocktails :

Ingrédients :

- 3 doses de pisco.
- 1 dose de jus de citron vert.
- 1,5 dose de sirop de sucre de canne.
- 1 blanc d'œuf.
- 2 gouttes d'Angostura bitters.
- 4 à 6 glaçons.

Préparation :

1. Dans un shaker, presser le citron et ajouter le sucre puis le pisco.
2. Ajouter le blanc d'œuf et la glace pilée.
3. Fermer le shaker et secouer énergiquement pendant un moment.
4. Verser dans un verre.
5. Sur la mousse qui s'est formée, ajouter les 2 gouttes d'Angostura, ce qui donnera un peu d'amertume.

Ça y est, c'est prêt, il ne vous reste plus qu'à déguster ! ¡Salud!



Le pisco sour est traditionnellement servi comme apéritif dans un verre à whisky et décoré d'une rondelle de citron vert (ce sera sans doute le cas lorsqu'il vous sera offert sur présentation de la carte Premium ToutPérou).

Et pour les amis végétaliens, notez que des variantes du pisco sour existent aussi sans blanc d'œuf. Et vous pouvez aussi demander au barman de vous faire découvrir des saveurs et arômes exotiques, comme le mango sour (mangue) ou le maracuyá sour (fruit de la passion).