## Nathan Goumaz

# Before Dinner Drinks

Suite pour vibraphone et piano



### Before Dinner Drinks

Suite pour vibraphone et piano

Cette suite pour vibraphone et piano s'inspire de trois cocktails officiels (IBA) classés comme boissons d'apéritif ou en Anglais « Before Dinner Drink ». Les trois cocktails incontournables choisis dans cette suite sont chacun créé à base de trois alcools principaux différents, servis dans trois verres de forme différente, il est donc normal que chaque mouvement aborde un style bien différent.

Les trois mouvements peuvent être joués indépendamment ou comme une suite.

#### I. Americano

L'Americano est d'origine italienne malgré son nom qui peut porter à confusion. Historiquement, il est l'ancêtre du Negroni dont l'eau gazeuse a été remplacée par du gin. L'Americano, lui, est composé de dose égale de Campari et de Vermout rouge auquel on ajoute de l'eau gazeuse. Servi dans un verre *Old Fashioned* avec des glaçons, on le décore également d'une tranche d'orange ou d'un zeste de citron twisted. D'après l'histoire, ce cocktail a été créé à Milan dans le bar de Monsieur Campari situé sur la place du Dôme. Sa conception semble remonter au XIXe, mais c'est seulement dans les années 1930 que ce dernier se diffuse dans toute l'Italie. Le nom qu'on connait aujourd'hui semble lui être affublé lorsque ce cocktail devint très prisé, surtout par les touristes américains en vacances en Italie. Le nom semble donc avoir été donné ironiquement pour désigner officieusement la clientèle. Aujourd'hui l'Americano est un classique de l'apéro italien.

Ce premier mouvement présente l'agitation de la place du Dôme de Milan sur un rythme de tarentelle napolitaine. On utilise une gamme nonatonique pour rappeler le début du XX<sup>e</sup>. Les premières sonneries symbolisent les cloches de la cathédrale alors que les habitués et les touristes s'amassent dans les restaurants bordants la place. L'hymne Américain est entendu, traité de manière presque moqueuse avant que le piano reprenne le thème. Les mélodies se mélangent, les gens quittent les cafés et le morceau se conclut sur l'écho de l'hymne. Un touriste retardataire peut-être.

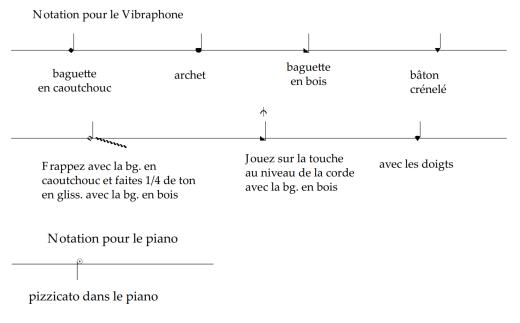
#### II. Dry Martini

Le plus connu de tous les cocktails est sans doute le Dry Martini, ou plus simplement appelé Martini. Il est devenu la star des bars grâce au personnage du romancier Ian Fleming: *James Bond*, alias L'Agent 007. Bien que la boisson commandée par l'espion britannique soit un Dry Martini servie avec de la vodka, la recette originale est un mélange de Gin et de Martini Dry (d'où le nom).

Le mouvement illustre la limpidité du breuvage quand il est parfaitement préparé. Un roulement incessant au piano plonge l'auditeur dans une sorte de transe alors que le vibraphone développe le thème tout au long grâce à des effets tantôt doux, comme avec l'archet, tantôt dur comme la baguette crénelée ou la baguette en bois. Ces deux types d'effet représentent les différentes sensations que l'amateur de Dry Martini peut ressentir, soit requinquant, soit apaisant. Comme le cocktail, ici seul deux matériaux musicaux sont utilisés et développés tout au long du mouvement. L'ivresse s'installe au fur et à mesure du verre peut-être. Les dernières notes font référence à ce célèbre personnage dont l'ombre plane sur cette boisson.

Main Gauche : une baguette en caoutchouc entre le pouce et l'index ; une baguette crénelée d'une vingtaine de centimètre tenue verticalement vers le sol par les autres doigts.

Main droite : Un archet entre le pouce et l'index ; une baguette en bois de xylophone entre l'index et le majeur.



#### III. Daiquiri

Le Daiquiri doit son nom à un petit village cubain non-loin de Santiago de Cuba. On raconte que c'est un ingénieur d'origine américain qui aurait créé ce cocktail lors d'un séjour sur l'île. Un élu américain, propriétaire des mines de fer de la région, aurait rapporté ce cocktail sur le continent lui donnant sa popularité. Bien qu'à l'origine la boisson était servie dans un grand verre avec des glaçons sur lesquels ont versait une cuillère à café de sucre de canne que l'on arrosait avec le jus d'un ou deux citrons, la recette actuelle ne diffère que très peu. Le sucre de canne fut remplacé par du sirop de sucre (moins couteux) et le tout préparé dans un shaker avant de le servir dans un verre à cocktail.

La boisson composée principalement de Rhum blanc renvoie directement au pays d'Amérique centrale, plus gros producteur de rhum. Ce troisième mouvement mime la préparation d'un Daiquiri sous le soleil cubain. Différents rythmes de danses latines se mélangent, tantôt samba, rumba ou Cha-cha avec quelques pointes de tango. L'utilisation des « baguettes marcas » doit surprendre le public et le changement doit donc se faire dans la plus grande discrétion pour un effet optimal. Le pianiste prend le shaker pour symboliser le mélange de la boisson. Il est possible d'utiliser un vrai shaker de bar dans lequel se trouve des billes, grains de riz, noix, pour produire un son bien que le shaker classique (instrument) remplisse la fonction parfaitement. La pièce s'emballe au fur et à mesure que le cocktail se finalise avec des explosions de sons telles des fanfares. Une tranche de citron en plus, un peu de sucre sur le bord du verre, le premier glissando symbolise le remplissage du verre à cocktail avant le retour du thème principal de la suite. Une dernière montée chromatique et un dernier glissando, images du cul-sec et de l'effondrement du client après quelques verres, concluent la pièce. Les musiciens sont invités à danser derrière leurs instruments pour que la pièce ne soit que plus festive.

#### Santé!

Nathan Goumaz

## Americano

4cl Vermouth rouge - 4cl Campari - un trait d'eau pétillante décorez d'un zeste "twist" d'orange et de quelques glaçons Verre : Old Fashioned













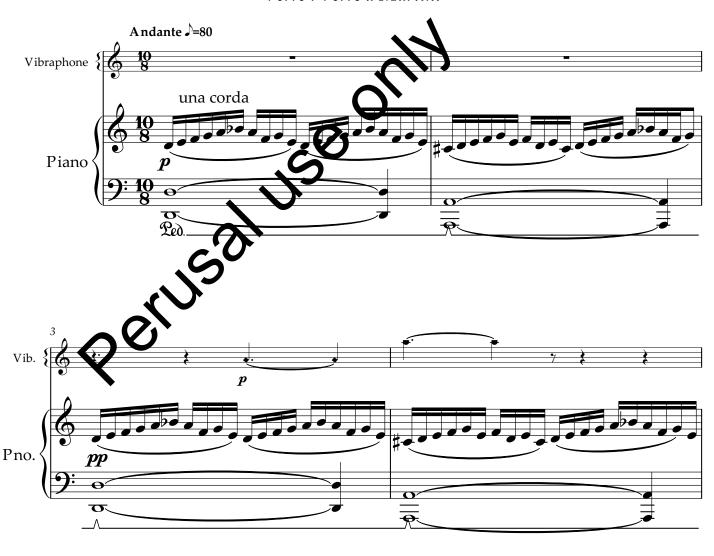


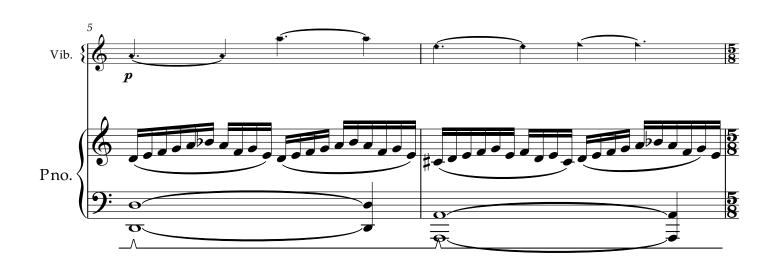


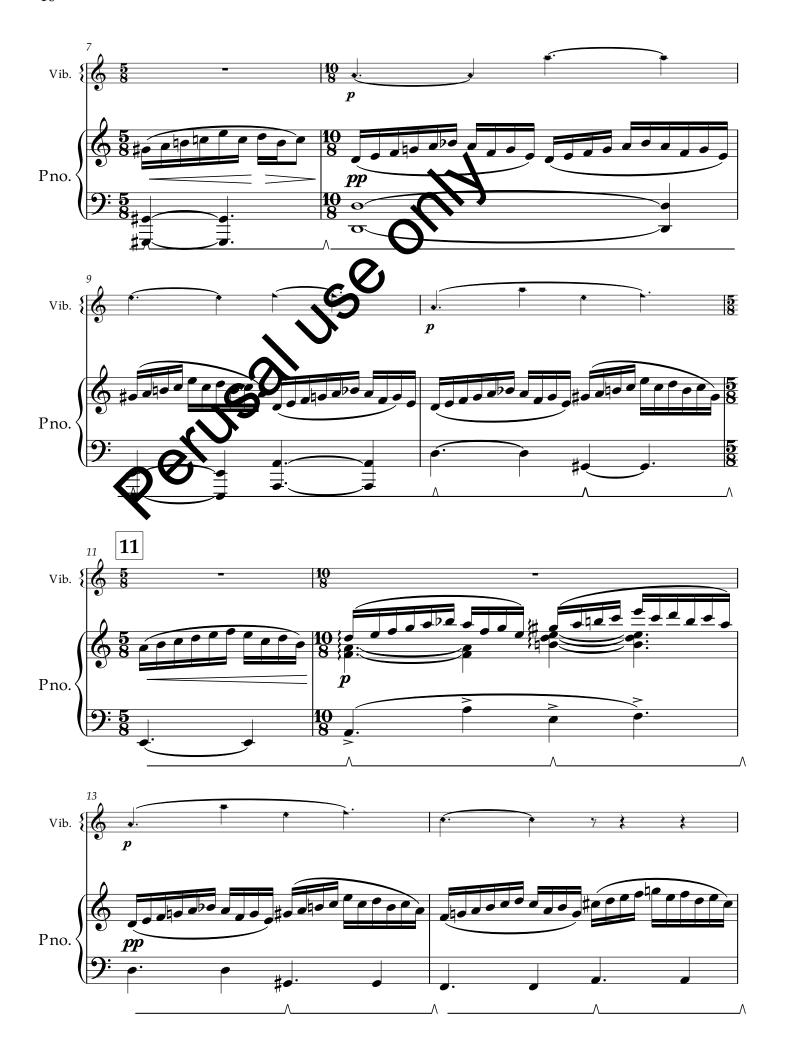


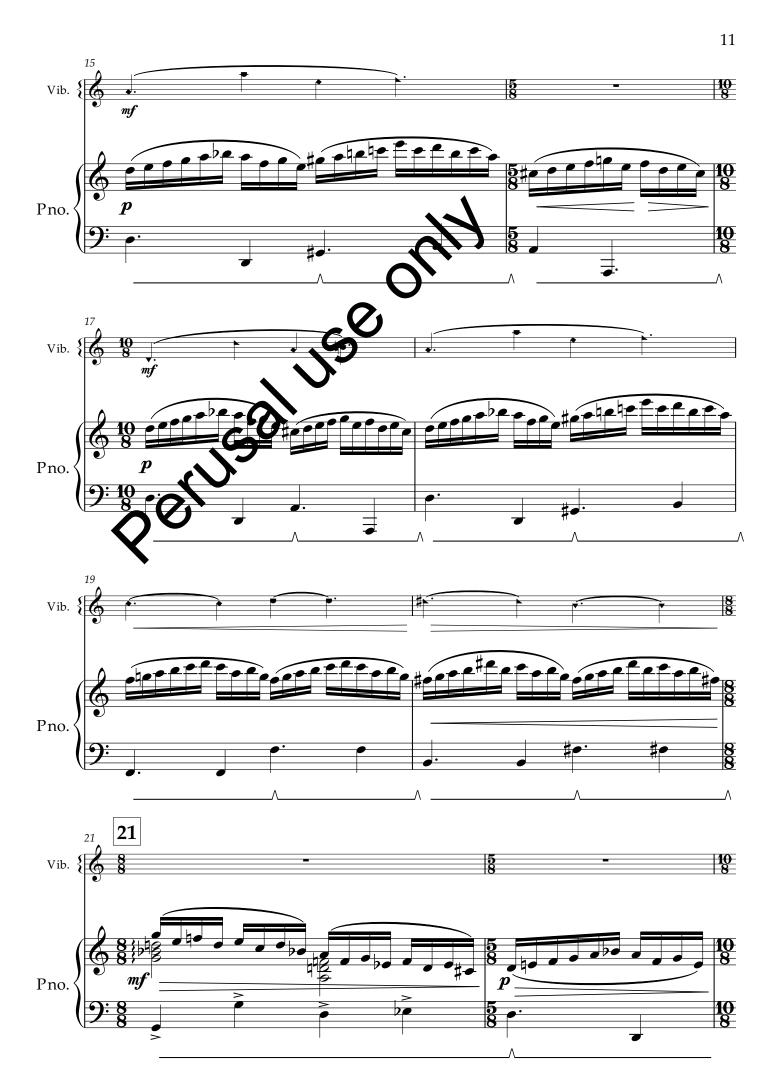
# Dry Martini

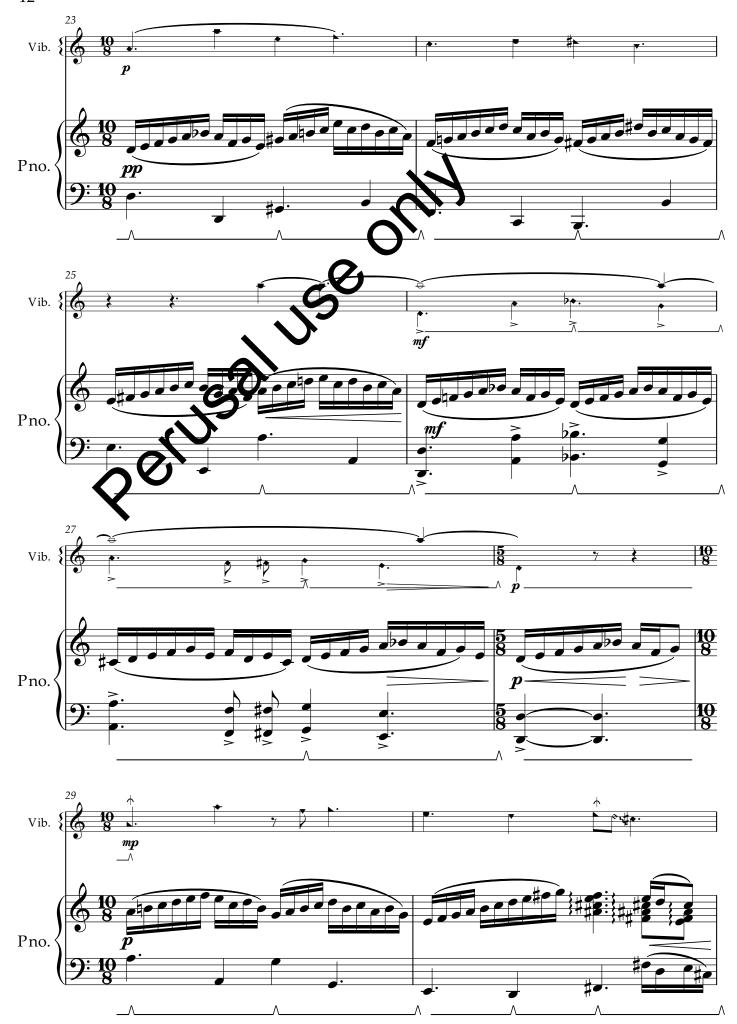
#### 5 cl Gin - 1 cl Vermouth dry mélangez, servez et décorez d'une olive marinée Verre : Verre à Martini















# Daiquiri

5 cl Rhum blanc cubain - 3 cl Jus de lime - 1cl Sirop de sucre mélengez dans un shaker avec des glaçons, filtrez et servez

Verre : Coupe à cocktail























