

Caribou

Au Québec, le caribou n'est pas seulement l'animal qui orne nos 25 sous, c'est aussi et surtout la boisson fétiche des carnavaliers. Tour de piste sur l'histoire de cette boisson bien de chez nous.

Selon l'histoire, ce sont les coureurs de bois qui seraient à l'origine du caribou. À l'époque, le cocktail était un mélange de sang de caribou et d'alcool. L'alcool servait à rendre plus digeste le douteux cocktail.

Le temps passa et le caribou refit surface. Il fut popularisé lors des premiers festivals de Québec. Évidemment (et heureusement !), le sang de caribou fut troqué pour du vin rouge. C'est chez Ti-Père, commerce installé dans le Vieux-Québec, que la recette de caribou a été conçue telle qu'on la connaît aujourd'hui. Typiquement, le caribou est préparé avec du brandy, de la vodka, du sherry et du porto.

La recette de caribou connaît des variantes régionales, comme la version faite uniquement à base de vin. Chacun connaît une « vraie » bonne recette de caribou. Quelle est la vôtre ?

