

L'apéro jusqu'à plus soif



En famille ou entre amis, à tous les âges et dans tous les milieux, personne ne résiste à l'apéritif.

(1) C'est l'heure de l'apéro, non ? La phrase sonne comme la cloche de la récré. Tout le monde est pour. En 2005, 90% des Français déclaraient

5 prendre l'apéritif au moins une fois par semaine. Sa fonction aussi faisait consensus. Pour la majorité des Français, l'apéro était avant tout un moment de convivialité et de partage.

10 (2) De nos jours, l'enthousiasme des Français pour ce rituel n'a pas diminué. Un coup d'œil suffit à s'en convaincre : dès 17 heures, les quais, places et jardins publics sont

15 envahis de gens de tous âges, venus grignoter - et surtout boire un coup. Quant aux terrasses, elles sont pleines. A la maison aussi, en famille ou entre amis, on trinque. L'apéritif

20 est, plus que jamais, la tendance conviviale la plus répandue en France.

(3) Désormais, ce qui est à la mode, ce sont les boissons... sans alcool !

25 Elles séduisent ceux qui ne veulent

pas de « dégâts ». Lancée en 1984, la campagne « Un verre ça va, trois verres... bonjour les dégâts ! » a largement contribué à la prise de conscience des méfaits de l'alcool.

30 Depuis, les Français boivent beaucoup moins. Il est devenu normal de prendre un soda, un thé glacé, une eau aromatisée, un virgin cocktail (un cocktail sans alcool) ou

35 une bière sans alcool. Le must ? La saveur citron vert et menthe de la marque Jubiles, un jus bio, éthique, solidaire, en bouteille végétale. Les

40 thés frais (gingembre, thym) sont aussi très populaires.

(4) Pour accompagner les boissons, il y a, à côté des traditionnels chips, olives et cacahuètes, des amuse-

45 bouche d'un nouveau genre : des bouchées véganes de mousse de soja et de lentilles inspirées du dahl indien, un plat végétarien. En plus, des cubes d'agneau cuit montrent

50 que le flexitarisme, même à l'apéro, est très à la mode.

(5) A force de grignoter, on finit par vraiment manger. L'apéritif dînatoire, voilà le nouveau repas à la mode.

55 C'est même ce que préfèrent les 18-30 ans, 70% en organisent au moins une fois par mois. On mange et l'on boit à sa guise, et l'on change de

place et de voisins au goût de ses 60 envies. En somme, c'est la version dînatoire du nomadisme. Pas de protocole, seules comptent l'envie de chacun et la convivialité pour tous. Et un tel repas peut durer... jusqu'au 65 bout de la nuit.

d'après L'OBS du 24 juin 2021