

Sable ou sabre ?

Est-ce qu'on doit *sabrer le champagne* ou *sabler le champagne* ? Les deux se disent. « Sabler le champagne », de nos jours, consiste à ouvrir une bouteille avec des amis, une pratique courante au XVIII^e siècle, car on versait du sucre dans les verres avant de les servir aux convives, ce qui accentuait l'ébullition et la formation de la collerette mousseuse. Quant à l'utilisation du sabre, elle nécessite un peu d'entraînement. Le sabre (ou tout objet contondant possédant une arête) ne coupe pas le goulot, mais glisse sur lui jusqu'à la base de sa bague. On le devine, cette coutume est à l'origine de l'expression « sabrer le champagne ». Forte impression en cas de réussite dès la première tentative, effet désastreux en cas d'échec, pouvant aller jusqu'à la dégoulinante et dangereuse brisure du flacon ! Les bons usages, hormis chez les hussards, veulent qu'une bouteille de champagne soit ouverte délicatement et sans nul bruit, ce qui fait préférer dans les salons l'emploi de la pince à bouchon à celui de la hache d'abordage.

Proverbe chinois : vaut mieux sabrer le champagne que sabrer dans les dépenses.

Inspiré d'un article publié par Air-France.

Source : *Omelette frites... et bien d'autres fiches linguistiques et terminologiques*. LEBLANC, Benoît ; TOUSIGNANT, Claude.