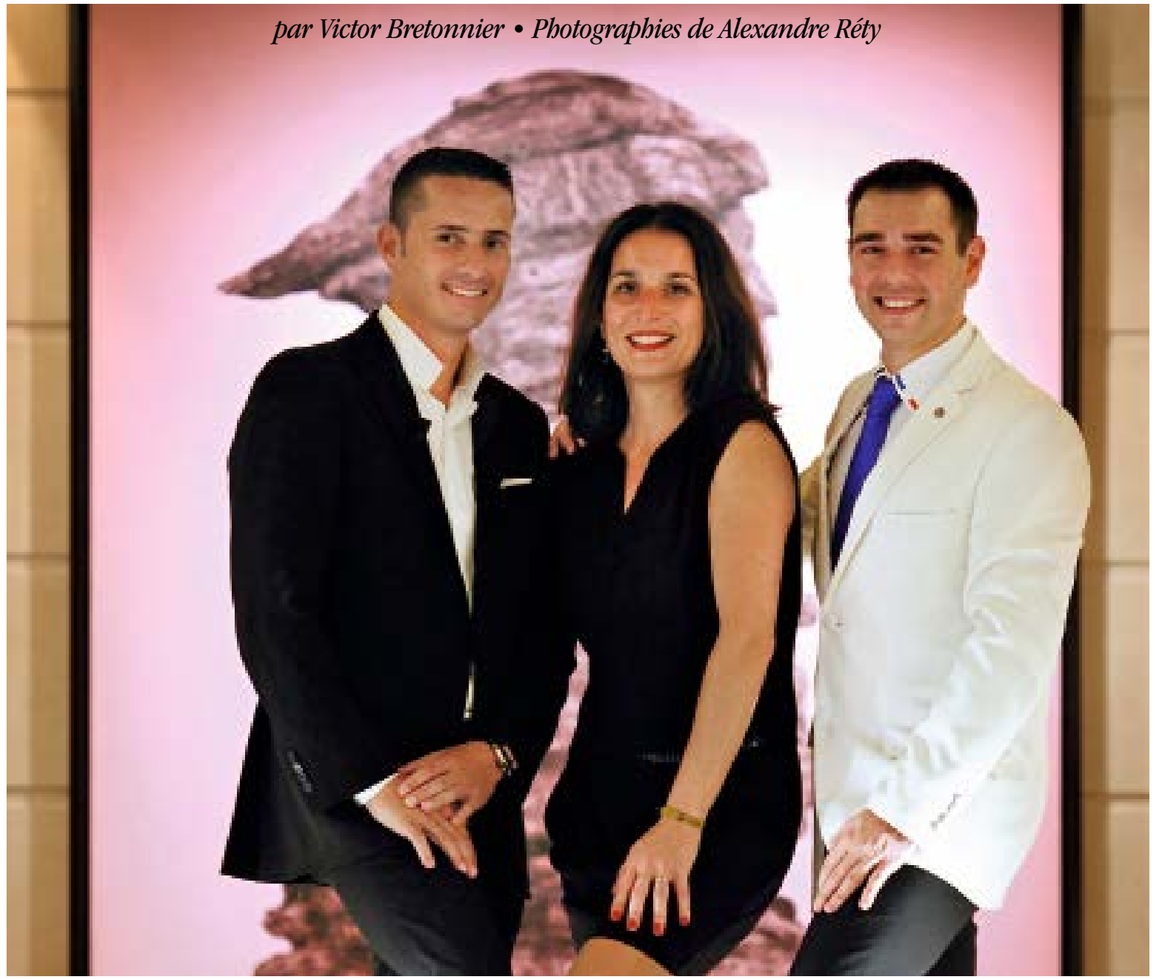
Battle Cocktails !

La troïka des mixologistes hexagonaux se connaît, se respecte et même s'apprécie beaucoup…
Mais pour l'heure, pas de place pour les sentiments, voici venu le temps de LA BATTLE ! Pour vous lecteurs, de gauche à droite, voici Yann Daniel, Sandrine Houdré-Grégoire et Maxime Hoerth dans un match implacable, avec évaluation organoleptique de la rédaction à l'appui. Entre vue, odorat et goût, nous avons humé, siroté et noté les hallucinantes créations de ces barmen nouvelle génération qui réinventent, à l'instar de la musique, cet autre art du mix !
Leurs armes ? Shaker, chalumeau, touillette et verre doseur. **Leur ring ?** Le Park Hyatt Vendôme pour Yann, le Buddha-Bar Hotel Paris pour Sandrine et Le Bristol pour Maxime. **Les règles ?** À chaque round correspond un cocktail à réaliser à partir d'un ingrédient imposé… Vous allez déguster : mais c'est pour mieux vous enivrer !

par Victor Bretonnier • Photographies de Alexandre Réty



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BATTLE 1

GRAND MARNIER CORDON ROUGE

Créée en 1880, cette liqueur emblématique, vieillie plusieurs mois en fût de chêne, est le best-seller de la maison.

SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE

" Je mets du lait de poule dans mon « Lutin Gourmand », ça adoucit l'amertume du Grand Marnier. "

1 Lutin Gourmand

Ingrédients pour 6 verres

24 cl de Grand Marnier
6 jaunes d'œufs
475 ml de lait demi-écrémé
100 g de sucre semoule
1/2 gousse de vanille coupée en 3
2 lamelles de gingembre
5 graines de cardamome
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle

YANN DANIEL

" C'est un grand classique. J'ai essayé d'innover, de faire quelque chose d'original dans la présentation. "

2 No me digas

Ingrédients pour 1 verre

4 cl de rhum Havana seleccion de maestros
3 cl de Grand Marnier Cordon Rouge
1 cl de crème de cacao brun
1 cl de butterscotch
1 trait de bitter old-fashioned

MAXIME HOERTH

" Le Grand Marnier contient du cognac, il est déjà très puissant. Je n'ai fait qu'ajouter des arômes. "

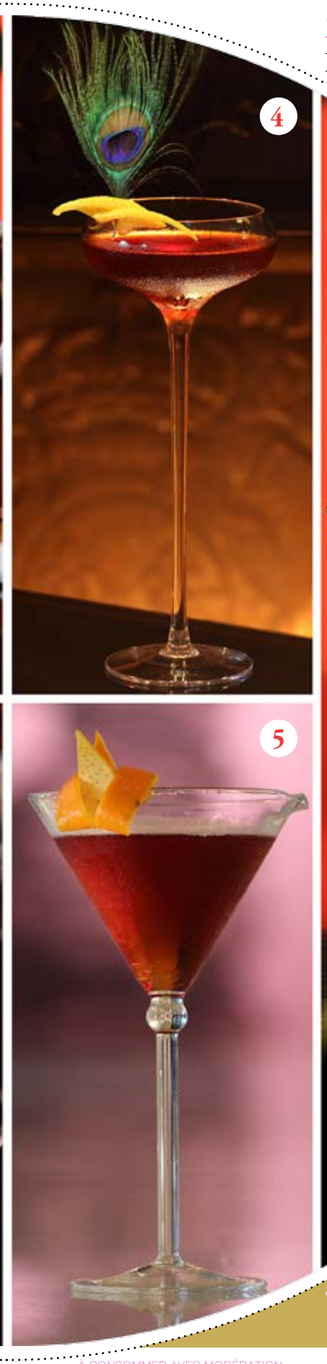
3 Christmas Caroll

Ingrédients pour 1 verre

2 cl de sirop de cannelle maison
2 gouttes de Fee Brothers Old Fashioned bitter
3 cl de jus de citron jaune frais
3 cl de blanc d'œuf
2 cl de pisco péruvien
5 cl de Grand Marnier Cordon Rouge

CHOIX DU JURY

« Maxime est le seul à l'avoir servi dans un verre rempli de glace. La fraîcheur "amortit" un peu la puissance du Grand Marnier, c'est très agréable. »



BATTLE 2

MARTINI GRAN LUSSO

Pour ses 150 ans, Martini a décidé d'élaborer cette édition limitée très spéciale, produite à 150 000 exemplaires.

4 Noël à l'italienne

Ingrédients pour 1 verre

2 cl de sirop Dolce Vita (réduction d'expresso, de badiane, grappa et vermouth, le tout ensuite sucré)
3 gouttes de Christmas Bitter
5 cl de Martini Gran Lusso
3 cl de Rye whiskey Rittenhouse 100 proof.

MAXIME HOERTH

" Le Martini s'accorde facilement. Je pense que j'ai réussi à créer un vrai esprit de Noël avec ce cocktail. "

5 Nolita

Ingrédients pour 1 verre

1,5 cl de sirop d'hypocras maison
3 cl de Martini Gran Lusso
5 cl d'apple jack
1 bar spoon de maraschino

© STF YA

YANN DANIEL

" Avec le Nolita, je garde le goût du Martini. Je n'ai pas ajouté beaucoup d'ingrédients "

6 Le Grand Lusso extra white

Ingrédients pour 1 verre

2 cl de Vodka Grey Goose
3 cl de Martini Gran Lusso
3 cl de Roïbos froid
1 cl sirop de chocolat blanc
spray flambage d'eau de vie de citron vert Metté

SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE

" Le Martini étant souvent utilisé pour les cocktails, j'ai tenté un mariage inédit entre puissance et douceur. "

CHOIX DU JURY

« On a préféré le cocktail de Sandrine. Il était très puissant en alcool, mais son mix improbable nous a enchantés. »

Flashez-moi pour découvrir les recettes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BATTLE 3

VIN CHAUD

L'une des plus anciennes boissons créée par l'homme. Déjà les Romains se saoulaient avec ce breuvage épicé en l'an 20 après J.C !

1 L'airdiem

Ingrédients pour 4 verres

50 cl de Pouilly fumé (cépage chardonnay)
1 gousse de vanille
2 anis étoilées
1 fève de Tonka
6 cl de sirop de pomélo
5 cl de cognac X.O.

SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE

" Le vin rouge, c'est déjà vu ! Pour changer, j'ai utilisé du vin blanc. "

2 Sweet Ruby

Ingrédients pour 1 verre

1 cl de sirop à la vanille
2 cl de liqueur de miel
8 cl de porto rouge
1 trait de Jerry Thomas bitter

YANN DANIEL

" Travailler le vin chaud, c'était un vrai challenge pour moi. J'ai élaboré un cocktail classique, mais bien réalisé je pense. "

3 Bristol Old Fashioned 2
alias Winter Old Fashioned

Ingrédients pour 1 verre

Le sirop de vin chaud
70 cl de Saint-Émilion
10 cl de liqueur de fraises des bois
10 cl de Grand Marnier Cordon Rouge
2 bâtons de cannelle
2 étoiles de badiane
2 clous de girofle
le zeste d'1 orange
sucre
3 traits de Bittermens Burlesque Bitters
5 cl de rhum plantation Panama 2004

MAXIME HOERTH

" Ça correspond très bien à Noël. C'est épicé et chaleureux. "

CHOIX DU JURY

« Maxime est resté sur un terrain qu'il connaissait en déclinant le Bristol Old Fashioned. Yann, lui, a totalement improvisé pour ce cocktail qu'il redoutait. Il s'est véritablement surpassé. Impossible de les départager ! »

BATTLE 4

CHARTREUSE ÉPISCOPALE

« L'élixir de longue vie » fête cette année ses 250 ans ! À l'origine, on prêtait à cette liqueur des vertus médicinales.

4 1764

Ingrédients pour 1 verre

4 cl de pisco
2 cl de Chartreuse épiscopale
2 cl de jus de citron vert
1 cl de velvet
1 trait de sirop de sucre

YANN DANIEL

" Avec ses 180 plantes différentes, la Chartreuse à un goût floral très fort. "

5 Épiscopale Julep

Ingrédients pour 1 verre

1 bouquet de menthe fraîche
1 cl d'akvavit
6 cl de Chartreuse épiscopale
1 trait de bitter à l'orange

© SIF X6

MAXIME HOERTH

" C'est un produit que je connais bien. Il ne m'a posé aucun problème. "

6 Le jardin des barmans

Ingrédients pour 2 verres

8 cl de Chartreuse épiscopale
2 cl de Gin Bombay East
2 cl de sirop de sauge maison
2 cl de jus de poivron vert frais
4 cl de jus de citron vert
1 trait de soda

SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE

" Je suis une fan de Chartreuse. C'est une liqueur à l'image de la France et de son savoir-faire. "

CHOIX DU JURY

« Visuellement le cocktail de Sandrine est très réussi. Gustativement aussi : le sirop de sauge maison fait toute la différence, il se marie parfaitement avec la Chartreuse »

Flashez-moi pour découvrir les recettes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BATTLE 5

LE CONCOMBRE

Cultivé en Chine depuis 7 000 ans, le concombre est un légume-fruit produit en France à la demande de Louis XVI !

SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE

" J'adore travailler ce légume. Il y a dix ans ce n'était pas courant dans les cocktails. "

1 Cucumber Marguerita

Ingrédients pour 1 verre

4 cl de Tequila Patrôn silver
2 cl de jus de citron vert
3 cl de jus de concombre frais
1 c. à s. d'eau floral de géranium bourbon
1 trait de Ginger beer
6 cl de sirop de pomélo
5 cl de cognac X.O.

MAXIME HOERTH

" C'est un ingrédient difficile pour Noël, car c'est frais. J'ai décidé d'en faire un cocktail sain, sans alcool. "

2 La bonne résolution

Ingrédients pour 1 verre

4 cl de jus de concombre centrifugé
4 cl de jus de laitue centrifugé
4 cl de jus de pomme granny smith centrifugé
1 cl de jus de gingembre frais centrifugé

YANN DANIEL

" Le concombre n'est pas si neutre que ça, en réalité c'est vraiment fort. Faites l'expérience de mettre une rondelle dans de l'eau vous verrez… "

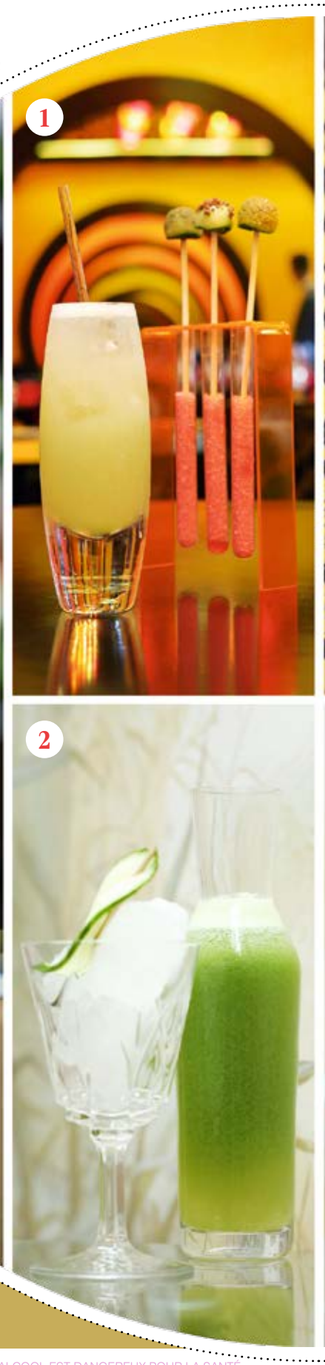
3 Green Yaya

Ingrédients pour 1 verre

5 cl de Monkey 47
6 cl de jus de concombre frais
1 cl de jus de citron vert
2,5 cl de sirop de jasmin
6 traits de Peychaud's Bitters

CHOIX DU JURY

« Yann a réalisé un cocktail très équilibré. Il a respecté la fraîcheur du concombre et y a ajouté une touche florale délicate avec son sirop de jasmin. »



BATTLE 6

LES COCKTAILS POUR ENFANTS

Trois bonbons mythiques : le caramel en barre, l'éternelle guimauve et la géante barbe à papa s'affrontent dans un combat sans merci.

4 Aïe Aïe Aïe Caramba !

Ingrédients pour 1 verre

50 cl de lait demi-écrémé
25 cl de lait de soja
12 Carambar
400 g de carotte (en jus centrifugé)
15 cl de jus d'oranges fraîchement pressées

SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE

Carambar : *" Je prends un grand risque en mettant de la carotte, mais ça a plu à mes enfants alors… "*

5 Ramos Kid's Fizz

Ingrédients pour 1 verre

1 trait d'eau de fleur d'oranger
2 cl de sirop de guimauve
2 cl de lait entier
2 cl de crème liquide
1 cl de jus de citron jaune frais
1 cl de jus de citron vert frais
limonade

MAXIME HOERTH

Guimauve : *" C'est très récréatif la guimauve. Mon cocktail est dans cette esprit : pétillant et plein de saveurs. "*

6 Candy pOp !

Ingrédients pour 1 verre

2 cl de sirop de barbe à papa
4 cl de purée de fraise
4 cl de purée de framboise
10 cl de jus de cranberry
limonade

YANN DANIEL

Barbe à papa : *" Pour accompagner mon Candy pOp, j'ai choisi des fruits rouges et rien d'autre ! "*

CHOIX DU JURY

« Yann a terrassé la concurrence avec son Candy pOp ! Les enfants étaient emballés par ce cocktail très fruits rouges. »

Flashez-moi pour découvrir les recettes

© STF X6

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Yann Daniel

Yann est un homme moderne. Après sa formation au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yveline, cet élégant trentenaire démissionne au bout de trois mois de son premier établissement. L'hôtel d'Esclimont, un Relais & Château magnifique, était trop "old school" pour lui. L'élève de William Oliveri (chef barman du Meurice depuis 30 ans) préfère le luxe contemporain et épuré de l'Hyatt Vendôme. Ou celui du restaurant le Ciel de Paris, au sommet de la Tour Montparnasse, dans lequel il a œuvré deux ans. Ce grand fan de rhum et de chartreuse trouve l'inspiration au hasard : « Il m'est arrivé une fois de passer dans les cuisines de l'hôtel et de piquer un ingrédient intéressant au chef pâtissier ! C'est comme ça que j'ai créé un cocktail à l'aloe vera. » Ce qui le comble ? Le rapport avec les gens. Le plus dur dans son métier ? Au début, l'éducation du palais. Le plus facile ? Sourire aux clients. Avec le sourire, le cocktail est meilleur !

Sandrine Houdré-Grégoire

« Quoi ? Tu veux devenir serveuse !? » Malgré la réticence de ses parents, Sandrine découvre le métier lors d'un job d'été et se forme ensuite au bar le BBC à Orléans. Aujourd'hui, la Meilleure mixologiste de France 2008 distille ses créations saines, fraîches et fruitées sur son site Virgin Cucumber et dans des livres (Cocktails Bien-Être et Brasil Cocktails). « J'interviens plusieurs fois par semaine dans les bars pour des événements. Je rencontre beaucoup de gens, j'échange. J'ai besoin de ça. » Pour cette battle cocktails, Sandrine a travaillé en équipe. Elle tient à remercier Mathilde Letassey (pâtissière chez Angelina à Paris) pour sa maison en pain d'épices, Matthias Giroud, Rémi Rodriguez et Thomas Lalagüe pour leur accueil au sein du bar Le Quatre du Buddha Hôtel.

Brasil Cocktails – Édition Larousse – Sandrine Houdré-Grégoire – 7,90 €

Maxime Hoerth

Le premier MOF Barman de l'histoire (le concours de Meilleur ouvrier de France a été créé en 2011 dans cette catégorie) a d'abord fait l'école hôtelière de Strasbourg. Ensuite, il atteint le rang de chef barman au George-V en seulement cinq ans ! Aujourd'hui, cet hyperactif de 28 ans file entre les colonnes de marbre du Bristol avec le même regard d'enfant, la passion en plus. À ses débuts, ce barman précoce trouvait l'inspiration dans la pâtisserie : « Ses combinaisons aromatiques sont plus proches de ma discipline. La cuisine, elle, est plus intéressante pour la technique. » Le plus facile ? Venir au Bristol tous les jours, il n'a jamais l'impression de travailler. Le plus dur ? Accepter qu'il puisse se tromper quand il propose un cocktail sur-mesure à un client.

Trois lieux au luxe différent, pour trois mixologistes de même talent.

BUDDHA-BAR HOTEL

Depuis 1996, l'établissement a fait des petits à Londres, Monaco, Budapest, Dubaï… Partout un concept fort et orignal. Au restaurant, avec sa cuisine aux influences asiatique, californienne, hawaïenne et indienne. Au bar, dirigé par le mixologue Mathias Giroud en France. Deux lieux à Paris. Entre bouddha géant et hauteur sous plafond vertigineuse, rue Boissy d'Anglas ; cour lumineuse idéale pour le midi, rue d'Anjou.

PARK HYATT VENDÔME

Luxe moderne, brut et épuré, pour cet établissement situé rue de la Paix. L'hôtel offre un service de restauration complet : les Orchidées, une table chic et lumineuse et le Pur', le restaurant gastronomique, dirigé par le chef étoilé Jean-François Rouquette. Yann Daniel, lui, œuvre au bar, discrètement situé dans le prolongement des salons.

LE BRISTOL

On s'engouffre par une porte tambour dorée actionnée manuellement. Sorte de sas de décompression entre la réalité et un monde parallèle : Le Bristol, un palais de marbre et de dorure, témoin de la démesure des années folles, créé en 1925. Coté bar, avec ses larges banquettes, le monde de Maxime Hoerth est douillet et ouaté. Côté cuisine, Éric Fréchon œuvre dans le très lumineux Épicure, le restaurant trois étoiles du Palace.

Shaker « Manhattan » en laiton, H. 24 x D.10 cm, 70 €, **Mis en Demeure.**

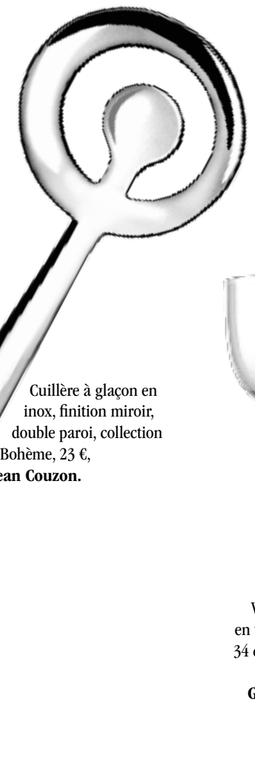
Verre « Cordial »en verre, 5 cl, Tapio Wirkkala, 1968, 27 € les 2, **Ittala.**

Verre à cocktail « Spirale » en verre, filets violets, H. 18.5 cm, 59,70 € la série de 6, **Leonardo sur delamaison.fr**

Accessoire 3 en 1 en acier inoxydable (zesteur, lamelleur à écorces et décapsuleur), design et ergonomique, pour concocter des cocktails à base d'agrumes, 19,95 €, **Microplane.**

Verre « Bubbles » en cristal, l'empilement malicieux de billes de cristal sur sa jambe et sa paraison semée de bulles éclatantes font l'originalité de cette ligne, H. 21 cm, 18 cl, « Bubbles », 115 € l'unité, **Saint-Louis.**

Shaker modèle américain, considéré comme ce qu'il y a de mieux au niveau professionnel, en verre et acier inoxydable 18/10, 50 cl, D. 9 x H. 28 cm, design Ettore Sottsass, 89 €, **Alessi.**



Cuillère à glaçon en inox, finition miroir, double paroi, collection Bohème, 23 €, **Jean Couzon.**

Plateau en argent massif, 30 cm, 5 000 €, **Puiforcat.**

Verre Margarita en verre cristallin, 34 cl, « Anytime », 57 € les 6, **Guy Degrenne.**

Sélection par Karine Villame