COCKTAILS

LES FEMMES SECOUENT LE SHAKER

Le pays du champagne et du petit blanc sur le comptoir subit l'invasion de nouveaux barbares : les mixologues ont pris le pouvoir derrière les bars. Et les femmes imposent leur sensibilité dans l'univers macho de la nuit

PAR GÉRARD MUTEAUD

Le pays du vin submergé par la vague de la mixologie ? Depuis deux ans, pas un mois sans que ne s'ouvre un nouveau bar à cocktails dans la capitale. Les artistes du shaker multiplient les boissons inédites quand ils ne revisitent pas les classiques que sont le Tom Collins, le daiquiri ou la caïpirinha (Mondial de Foot oblige). Si bien qu'aujourd'hui Paris rivalise avec les capitales anglo-saxonnes de la mixologie que sont New York et Londres. L'art du cocktail est enseigné dans les écoles hôtelières et la profession s'ouvre aux jeunes femmes qui tiennent désormais leur place derrière le bar au même titre que les hommes dans une profession peu encline à leur ouvrir les portes. Sandrine Houdré-Grégoire fait partie de ces pionnières qui ont essuyé les plâtres et démontré avec talent – elle a accumulé les récompenses tout au long de sa carrière – que le rôle d'une femme ne se limite pas, comme celui de la Madelon, à nous servir à boire. Ancienne bar manager du Murano puis de l'Hôtel Edouard VII, elle officie désormais en tant qu'auteur et conseil au sein de sa société Virgin Cucumber et observe d'un œil avisé l'évolution de son métier. « *En France*, explique Sandrine, *nous possédons d'excellents produits, notamment des liqueurs, des vermouths de qualité et des alcools adaptés mais, pendant longtemps, nous avons laissé aux Anglo-Saxons le soin de les mixer pour inventer de nouvelles boissons.* »

Essences rares, alcools exotiques, liqueurs inconnues, produits frais (concombre, menthe, basilic, piment, gingembre, citronnelle…) : la nouvelle vague des mixologues expérimente des mélanges étonnants au risque parfois, comme ce fut le cas avec la cuisine moléculaire, d'égarer le consommateur et de rendre illisible le

PLANÈTE CULTURE

résultat. La recette d'un bon cocktail selon Aurélie Panhelleux qui anima durant six ans le bar du Murano, tient à deux principes de base : la qualité de la matière première et la limitation des ingrédients à cinq produits maximum, les meilleurs cocktails n'en contenant souvent que trois. Au-delà, le résultat peut être excellent d'un point de vue gustatif, mais le cocktail ne deviendra jamais un classique car difficilement reproductible. Camille Beauné, meilleure apprentie de France en stage chez Petrossian, confie avoir embrassé la profession pour une raison toute simple : *« J'ai été emballée par la créativité du métier : derrière un bar, on mixe comme un DJ, ce qui n'existe pas dans la sommellerie où l'on doit trop souvent se contenter de conseiller le client sur les accords. Là, nous avons comme les chefs toute une palette d'ingrédients pour nous exprimer. »* Fini l'époque où Piaf pouvait chanter *« Moi j'essuie les verres au fond du café, j'ai bien trop à faire pour pouvoir rêver… »* Les nouvelles stars de la mixologie – qui détestent à juste titre qu'on les appelle *barmaid* (serveuse en français) – illuminent les nuits parisiennes. Trois d'entre elles nous livrent leur cocktail fétiche pour l'été. ■

SANDRINE HOUDRÉ-GRÉGOIRE

38 ANS

Depuis qu'elle est maman, Sandrine s'est éloignée de la scène nocturne pour endosser les couleurs de sa propre entreprise de conseil, Virgin Cucumber. Créatrice de saveurs, celle qui a empoché toutes les récompenses de la profession se passionne aujourd'hui pour le naturel. Sa signature : le légume frais comme base. Quand elle ne concocte pas des recettes pour la maison Pernod Ricard avec laquelle elle vient de sortir des cocktails prêt-à-servir baptisés Red Bliss (acidulé à la cranberry sur une note d'orange) et Yellow Bliss (pomelo relevé d'une touche de menthe et d'anis) déjà primés saveurs de l'année 2014 – le deal consistait à n'utiliser que des jus de fruits et des arômes naturels sans conservateurs, explique-t-elle –, elle publie des ouvrages chez Larousse. Derniers en date : « les Cocktails bien-être » et un judicieux « Brazil Cocktails ». Ses sources d'inspiration ? L'extérieur, les lieux, leurs odeurs. *« Je travaille beaucoup au nez, les identités olfactives guident souvent mes choix. »*

ROSÉ D'ÉTÉ

THÉ ROUGE (ROOIBOS)
JUS DE RAISIN ROSÉ ALAIN MILLIAT
VERMOUTH TYPE MARTINI BLANCO
CITRON VERT

VIRGIN CUCUMBER MOJITO

(COCKTAIL SANS ALCOOL)
PILER CITRON VERT, CASSONADE, MENTHE FRAÎCHE, DÉS DE CONCOMBRE ET COMPLÉTER DE SODA AU GINGEMBRE, TYPE CANADA DRY.

MARIE-JOSÉ JARRY

AURÉLIE PANHELLEUX
30 ANS

Cette Bretonne qui n'a pas froid aux yeux a trouvé son terrain de jeu. Après des études en hôtellerie-restauration, elle bifurque très vite vers le bar. Elevée dans un petit village où sa grand-mère Léonie lui faisait goûter ses recettes de fruits à l'eau-de-vie, elle garde un penchant pour les produits frais, les huiles essentielles et les liqueurs maison. A Paris, elle apprend à jouer du coude pour s'imposer derrière le zinc. Elle est recrutée à l'Hôtel George V avant de se frotter à la bande du Forum, *« pour moi la Mecque du cocktail, il appartient à la même famille depuis 1831 »*, puis de faire l'ouverture de l'hôtel W Paris Opéra. *« Je dois avoir une bonne étoile car tous les lieux et toutes les personnes avec lesquelles j'ai travaillé m'ont énormément apporté et cela dure encore… »* Aujourd'hui, elle apprend à dépouiller ses recettes et adore ce qui est simple et efficace. *« Nous les barmen avons une fâcheuse tendance à faire des cartes de geeks que nous seuls pouvons comprendre. La scène française a évolué très vite, mais nous avons parfois oublié d'écouter nos clients. »* En ce moment, elle se consacre entièrement à l'ouverture prochaine de son propre bar à cocktails. Aurélie n'a pas fini de mettre le feu au palais !

UN ÉTÉ EN PROVENCE

VODKA OU GIN FLORA (HENDRICK'S OU HAYMAN'S OLD TOM GIN)
SIROP DE PAMPLEMOUSSE ET FLEUR D'ORANGER
LIQUEUR DE CITRONNELLE MAISON
ROSÉ SEC DE PROVENCE
SERVIR DANS UN GRAND VERRE SUR GLACE PILÉE POUR UNE DÉGUSTATION LENTE EN DOUCEUR

AURÉLIE PEZET
24 ANS

La benjamine des *barwomen* officie dans un lieu prestigieux : le bar du Bristol. *« Je ne peux pas faire n'importe quoi »*, confesse-t-elle en riant. Originaire du Midi, elle a fait ses études au lycée hôtelier de Marseille avant de monter à l'assaut de la capitale. Après un stage de deux ans au Ritz, elle apprend qu'une place se libère au Bristol où elle dame le pion aux autres candidats. Un vrai blitzkrieg dans la conquête de la scène parisienne. *« J'ai appris à m'imposer face aux garçons dans les concours »*, confie la jeune *bartender* qui a déjà épinglé quelques médailles d'or à son revers. *« La règle de la profession est de savoir s'adapter au client, à ses goûts mais aussi à ses exigences,* explique-t-elle avec une grande maturité. *J'ai la chance que le So British, un cocktail composé de thé infusé dans du gin, soit l'un des plus demandés au bar du Bristol. »* Une consécration ?

THE SO BRITISH

5 CL DE GIN BEEFEATER 24 INFUSÉ AU THÉ EARL GREY MARQUISE DE LA COMPAGNIE ANGLAISE DES THÉS
1 CL DE JUS DE CITRON VERT FRAIS
1 CL DE JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS
2 CL DE SIROP DE FLEUR DE SUREAU MONIN
SERVIR DANS UN VERRE MARTINI DÉCORÉ D'UN ZESTE DE PAMPLEMOUSSE

DR - LE BRISTOL

Le Coq, Paris 10e, ouvert par Tony Conigliaro, un maître de la mixologie

À TESTER ABSOLUMENT À PARIS

Les Fleurs du mal, un des succès du Coq

UN TOMMY'S MARGARITA ESPECIAL
(tequila Arette 100% agave, citron vert pressé, miel d'agave bio infusé à la vanille bourbon et clous de girofle) à l'**Experimental Cocktail Club**, 37, rue Saint-Sauveur, 2e.

UN ZOMBIE
(mix de plusieurs rhums avec du citrus, des plantes aromatiques et des fruits tropicaux) au **Dirty Dick**, 10, rue Frochot, 9e.

UN DIRTY MOTHER FUCKER
(gin Hendrick's, vermouth Noilly Prat et citron vert) au **Coltrane**, 38, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 3e.

UN 1986'S
(Gin Monkey 47, Cordial ginger, French ginger, sirop, jus de citron, tonic) au **Calbar**, 82, rue de Charenton, 12e.

UN KATSUMI
(vodka Wyborowa, concombre frais, liqueur de fleur de sureau et jus de citron vert) au **Panic Room**, 101, rue Amelot, 11e.

UN VIEUX CARRÉ
(angostura, vermouth rouge, bénédictine, rye whisky, cognac. Cette précieuse recette de Louisiane est conservée six à douze semaine en fût de chêne) à l'**Entrée des Artistes**, 8, rue de Crussol, 11e.

UNE CAÏPIRINHA
(cachaça Thoquino, sucre de canne, citron vert) au **Vieux Comptoir du Cap Horn**, 8, rue de Biragues, 4e.

UN BLOODY MARY
(jus de citron, Tabasco, sauce Worcester, sel et poivre, jus de tomate et vodka) au **Harry's Bar**, 5, rue Daunou, 2e.

UN FLEURS DU MAL
(vodka à la rose, jus de citron, absinthe, zest d'orange) au **Coq**, 12, rue du Château-d'Eau, 10e.

UN RED ARMY
(gin Carpano, chartreuse verte et bitters orange) au **Kremlin**, 6, rue André-Antoine, 18e.

UN SHIMBASHI
(whisky Nikka, Fino Sherry, mixture amère, bitter vieilli) au **Sherry Butt**, 20, rue Beautreillis, 4e.

UN CUCUMBER THAI MARTINI
(vodka, basilic thaï, jus de citron, concombre frais) chez **Miss Kô**, 49, avenue George-V, 8e.

UNE GUÊPE VERTE
(tequila, citron vert, piment, concombre, épices et sirop d'agave) au **Candelaria**, 52, rue de Saintonge, 3e.

UN RAIN DOG
(bourbon Four Roses, amaro Diesus, sirop de capillaire, menthe et citron jaune) au **Mary Céleste**, 1, rue Commines, 3e.

UN JET LAG SANGAREE
(gin, génépi, sherry, jus de citron frais, noix de muscade râpée, maraschino) à la **Conserverie**, 37 bis, rue du Sentier, 2e.

UN EROTICA
(vodka Beluga, champagne Billecart-Salmon et fraises fraîches) à l'**Orphée**, 7, rue Pierre-Fontaine, 9e.

UN BONNIE & CLYDE
(champagne, vodka, cranberry, framboise) au **Café Bonnie**, 9, rue des Récollets, 10e.

UN SKYFALL
(cognac, chartreuse verte, liqueur de chocolat noir Mozart, thé au jasmin, chocolat Bitters Aztec) aux **Etages**, 35, rue Vieille-du-Temple, 4e.

UN CUCUMBER
(vodka, gin, basilic, bitters, céleri et concombre) au **Zelda**, 6, rue Bichat, 10e.

UN ITALIAN MOJITO
(au basilic) au **7th Ciel**, 12, rue Joseph-de-Maistre, 18e.

ADÈLE CHON - PHILIPPE LÉVY