Parlez-vous mixologie ?

PAR SYLVIE SOUBES

On emploie le terme mixologie lorsqu'il y a création d'un cocktail. Mais son utilisation recouvre aujourd'hui un spectre plus large ; il prend en compte un état d'esprit, des atmosphères, les tendances, de nouvelles expériences… C'est l'univers du bar, dans toute sa diversité.

Une question ? Blog des Experts 'Café, bière, boissons : mieux vendre' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Première femme à passer derrière le bar du célèbre Byblos à Saint-Tropez, cette professionnelle a aussi ouvert puis dirigé le bar de l'hôtel Murano à Paris, classé parmi les meilleurs du monde.

Sandrine Houdré-Grégoire, déjà vingt ans de bar

Meilleure mixologue 2008, créatrice de tendances, **Sandrine Houdré-Grégoire** fête cette année ses vingt ans de métier. À 18 ans, la bachelière pensait devenir assistante sociale. Mais l'attrait des saveurs et le mariage des goûts l'entraînèrent dans une tout autre filière : celle du bar. *"Quand j'ai commencé à dire que je voulais devenir barman, les gens m'ont ri au nez. Une femme derrière le bar, ce n'était pas dans les mœurs. Et pourtant, c'était il y a tout juste vingt ans."*

Vive et bosseuse, l'autodidacte trouve auprès de **Marcel Le Helloco**, patron du bar orléanais Le BBC, un mentor. *"C'est lui qui m'a mis le pied à l'étrier et sans lui je n'aurais jamais fait cette carrière."* Il voit en elle de grandes capacités et l'encourage à s'inscrire aux concours de l'Association des barmen de France. *"C'est une excellente école car on est obligé de respecter les fondamentaux."*

"JE NE SUIS PAS UNE PORTEUSE DE PLATEAU"

Étapes suivantes, la capitale, au Sofitel Porte de Sèvres, puis, sur ses deniers personnels, l'Australie, pour y apprendre l'anglais. *"Nous n'étions pas nombreux à l'époque à partir là-bas."* En 2000, de retour dans sa région natale, Sandrine prend à Blois (41), en gérance, un bar à cocktails. Elle accepte ensuite un nouveau challenge : une place de saisonnier à Courchevel (73) pour l'hiver. *"Je n'avais jamais skié de mon existence"*, sourit-elle. Un autre monde s'ouvre à elle. En avril 2002, elle frappe à la porte du célèbre Byblos de Saint-Tropez (83). Lieu mythique. *"Il n'y avait jamais eu de femme derrière le bar de l'établissement. Je suis une barmaid et pas une porteuse de plateau. J'étais là pour la saison d'été. Le premier mois, je n'ai fait que du plateau ! J'ai pris patience. Et puis, un soir, à 20 heures, le responsable m'appelle et me dit :* 'Tu fais le bar'. *Je n'avais même pas fait la mise en place. J'ai accepté avec mon plus beau sourire et je n'ai rien vu jusqu'à 1 heure. La seule réflexion qu'il m'a faite a été :* 'Un Garibaldi, ça se mélange'. *Après cette soirée, je n'ai plus quitté le bar de tout l'été."* L'hiver suivant, elle devient barmaid du tout nouveau Byblos des neiges, toujours à Courchevel, puis revient à Saint-Tropez pour créer le bar de la piscine du Byblos.

Sandrine Houdré-Grégoire : *"Une femme derrière le bar, ce n'était pas dans les mœurs. Et pourtant, c'était il y a tout juste vingt ans."*

"TRÈS ATTENTIVE À L'ACCUEIL"

Après un détour par la Suisse, en mars 2004, elle pose ses bagages à Paris. Elle participe à l'ouverture de l'hôtel Murano (III[e]) créé par un ancien du Byblos, **Jérome Foucaud**. *"Il m'a donné carte blanche pour le bar. Nous avions pour seule directive de mettre en avant la vodka. J'ai commencé avec 74 références et quand je suis partie, il y en avait 200."* Le bar de l'hôtel s'étire sur 15 mètres de long. Il est installé de telle manière *"que nous avions les clients à hauteur des yeux. Cela change beaucoup de choses dans notre rapport avec eux"*. La mayonnaise prend. Le showbiz adopte l'hôtel et son bar. Toutes les semaines, une personnalité prend les commandes de la table de mixage. Le bar du Murano se classe parmi les meilleurs du monde.

"J'ai formé une équipe solide et pourtant j'étais du genre psychorigide. J'étais très attentive à l'accueil, je voulais que les barmen accompagnent le client jusqu'à leur table. Les hôtesses de l'hôtel n'avaient pas le droit d'entrer dans le bar. C'était nous qui nous chargions des clients. J'avais instauré cette première phrase : 'Quelle table vous ferait plaisir ?' J'allais aussi jusqu'à chronométrer les mises en place. Je me suis calmée quand je suis devenue maman." Sandrine Houdré-Grégoire accouche de sa première fille en 2006. *"Quand elle est entrée à l'école, les horaires sont devenus compliqués. J'allais au travail quand elle rentrait à la maison."* Une nouvelle époque s'annonce. Après quelques mois au food de l'hôtel Edouard VII (Paris, II[e]), elle choisit de lancer sa société de consulting (Virgin Cucumber). Un premier livre en 2010 avec Larousse et l'envie de faire glisser le cocktail dans l'univers du bien-être. *"Cela m'a pris quand j'ai commencé à retirer l'alcool des cocktails au profit des légumes."* Elle cible également la clientèle des trentenaires avec des recettes comme le Frozen Margarita fraise Tagada ou le Whisky and Me, un whisky aromatisé aux bonbons coco et allongé de Ginger ale… Elle signe avec **Matthias Giroud** *Le Petit Larousse des cocktails*. L'an dernier, Ricard lui a confié la création de deux cocktails en bouteille à base d'anis pour le circuit GMS : Red Bliss et Yellow Bliss. Ce mois-ci, elle sort un livre de cocktails sur le thème du Brésil.

IDÉES RECETTES

BISOU BISOU

"À la fois féminin et masculin, ce cocktail à base d'eau de vie de cognac, jus de betterave frais, eau de coco et jus de pomme fait chavirer les cœurs…"

9 MOIS ET TOI

"Parfait pour la femme enceinte mais aussi les enfants ou toute personne ne souhaitant pas consommer d'alcool, cette recette mélange de la menthe fraîche avec de la pastèque et des fraises. À réaliser au mixeur par une belle saison d'été." (*Cocktails bien-être*, Éditions Larousse, p. 30)

Étude CGA-Nielsen : les cocktails sans alcool ont la cote

Premier constat de l'enquête CGA-Nielsen qui vient d'être réalisée sur la place du cocktail dans les cafés, hôtels et restaurants : le développement des bars à cocktails avec *"des recettes, des concepts et une profession en pleine mutation"*. Si le mojito reste le cocktail préféré des consommateurs, quelles que soient les générations, et le kir l'apéritif le plus répandu, de nouvelles tendances apparaissent. *"La profession de barman étant de plus en plus valorisée, les barmen se placent désormais en éducateurs du goût et cherchent à faire connaître de nouvelles saveurs à leurs consommateurs"*, commente **Benjamin Kuentz,** directeur de CGA-Nielsen en France.

Cette démarche profite aux cocktails sans alcool. *"Plus de 80 % des établissements cocktail [en] proposent et deux tiers des établissements ayant un chef barman en mettent entre cinq et dix à la carte. De plus, 40 % des consommateurs âgés de 18 à 60 ans déclarent consommer des cocktails sans alcool en CHR"*, révèle l'étude. On trouve également une offre de cocktails sans alcool en augmentation dans les bars de nuit. *"Ce développement semble ainsi s'inscrire dans une consommation plus responsable et répond sans doute à un besoin de prix attractifs dans un contexte de crise."* Il est en moyenne vendu 2 € moins cher qu'un cocktail avec alcool.

"SYNONYME DE VOYAGE"

C'est à Paris que le nombre d'ouvertures de bars à cocktails est le plus important, mais la tendance gagne les capitales régionales. *"Le cocktail est synonyme de voyage*, rappelle Benjamin Kuentz. *Il répond à une demande d'évasion et d'expérience organoleptique. Il rejoint ainsi la jeunesse actuelle, très globe-trotter et qui aime retrouver en France, à son retour, le goût de ses pérégrinations. Les jeunes sont en effet les premiers consommateurs de cocktails en France."* Les nouvelles générations de barmen qui osent s'affranchir des codes tout en ayant une parfaite maîtrise des bases sont également à l'origine de ce regain d'activité. *"La volonté des barmen de se différencier s'exprime en outre à travers le développement de créations personnelles et artisanales. La revalorisation de la profession permet aux barmen d'avoir un statut de prescripteur auprès des consommateurs qui sont beaucoup plus réceptifs à leurs conseils."* 2 500 établissements et 1 000 Français âgés de 18 à 60 ans ont été interrogés par téléphone et en ligne pour les besoins de cette étude. Différentes personnalités des CHR ont également été sollicitées.