

# COCKTAILS & MOCKTAILS

DOSSIER



## Mélanges de tendances

*Autrefois cantonné aux bars d'hôtels, le cocktail s'est, depuis une dizaine d'années, largement démocratisé en France, grâce notamment à la multiplication d'établissements qui lui sont dédiés. Mais les pubs, restaurants et brasseries ne sont pas en reste, puisqu'ils ont eux aussi participé à l'avènement et à la montée en gamme de cette boisson qui est désormais incontournable dans tous les CHR, et répond à ses propres codes et tendances. État des lieux, retours d'expériences, conseils et idées recettes.*

**Dossier réalisé par Morgane Buland, avec Anthony Thiriet et Christel Reynaud**

**C'**est au XIX<sup>e</sup> siècle, à Londres et aux États-Unis, que serait né le cocktail. « Il a connu un essor après la Première Guerre mondiale, avec la prohibition. Mais au XX<sup>e</sup> siècle, en France, il se consommait surtout dans les bars de prestigieux hôtels comme le Ritz », fait savoir **Henri di Nola**, président de l'Association des professeurs enseignants en bar, la seule dédiée à cette activité en France. « Force est de constater qu'aujourd'hui, cela a bien changé ! » poursuit celui qui est aussi l'un des 5 MOF Barman de France (voir aussi p. 39). Ce professionnel, en charge depuis 18 ans de la Mention complémentaire Employé de bar au lycée hôtelier de Marseille, assiste comme nous tous, depuis une dizaine d'années, à l'avènement dans l'Hexagone d'un art



jusqu'à-là confidentiel. La démocratisation du cocktail en France ne coulait pourtant pas forcément de source.

### Un essor qui n'était pas garanti

« Quand nous sommes arrivés sur le marché français en 2007, nous avons constaté un vrai manque en termes d'offre de cocktails », se souvient **Olivier Bon**, l'un des fondateurs d'Experimental Group. L'initiative de cette entreprise, visant à importer la culture du cocktail en France, a pourtant été mal accueillie. « À l'époque, cette boisson semblait "has been" et le



marché de l'alcool était en chute libre, du fait notamment des contrôles d'alcoolémie plus stricts. Personne n'y croyait ! ». Après l'ouverture de l'**Experimental Cocktail Club** à Paris, les associés passent « des semaines à attendre les clients. Puis, le bouche-à-oreille a finalement démarré... et ce fut incroyable ! ». Fort du succès rencontré, l'Experimental Group a même ouvert, depuis, 2 autres bars dédiés aux cocktails dans la capitale : le **Prescription Cocktail Club** et le **Ballroom**. Et il a surtout vu se développer la concurrence : « Nous avons notamment assisté à une vague d'anciens de chez nous qui montaient leurs concepts », raconte Olivier Bon.

### Du sur mesure devenu essentiel

Aujourd'hui, la France compte une foultitude d'établissements mettant le cocktail à l'honneur. « La palette d'offres est aussi beaucoup plus qualitative, et adaptée à tous les goûts », ajoute Henri di Nola. D'où l'importance, pour les professionnels, de se démarquer. « Notre concept est très poussé car nous changeons la carte de cocktails quotidiennement, avec chaque jour 6 nouvelles créations réalisées à partir de nos sirops, jus, infusions et liqueurs faits maison », lance **François Descamps**, patron du **Joker Bar**, ouvert depuis 2 ans au cœur du vieux Lille.

## La palette d'offres en termes de cocktails est aussi, aujourd'hui, beaucoup plus qualitative et adaptée à tous les goûts

Henri di Nola, MOF Barman

Si ce dernier juge essentiel de « sans cesse se renouveler », il précise qu'il est aussi primordial de « s'adapter à chaque client ». Le **Joker Bar** propose des cocktails sur mesure, créés sur le moment selon les réponses à une dizaine de questions. Le sur mesure est aussi à l'honneur à l'**Ambre Bar** à Paris 17<sup>e</sup>, les créations hors menu représentant « près de 50 % des consommations », indique **Kevin Guérin**, l'un des créateurs du lieu.

### L'amertume gagne du terrain

Mais, globalement, quels goûts séduisent les clients aujourd'hui ? S'il n'y a pas de modèle unique, les professionnels



▲ Avec Fuumi, Taziana Jurdi a inventé le « sushi-burrito ».



▲ Héloïse Geny à L'Ambre Bar (Paris 17<sup>e</sup>), où les cocktails sur mesure sont à l'honneur.

interrogés s'accordent néanmoins sur quelques grandes évolutions dans les habitudes de consommation des Français. « Traditionnellement tournés vers le sucré, les goûts en matière de cocktails ont évolué ces dernières années vers l'amertume », annonce d'emblée **Pierrick Sordet**, l'un des créateurs du bar **Sauvage** à Lyon. Il cite pour exemple la déferlante du Spritz en France (voir aussi l'encadré ci-dessous), et François Descamps de confirmer la tendance en exemplifiant avec le succès du Negroni, un cocktail également amer similaire au Spritz, à base de gin, de vermouth rouge et de Campari. « Les cocktails sont comme la mode et la musique : ils sont soumis à des tendances cycliques. Il y a 10 ans, c'était le whisky, il y a 5 ans le rhum et aujourd'hui c'est au tour du gin », ajoute le patron

## Idée cocktail

### Le fameux Spritz se laisse twister

Aujourd'hui incontournable, le Spritz inspire les professionnels du bar, qui n'hésitent pas à le décliner dans des versions parfois très créatives. Dans son Spritz à la Louise, le bar **Sauvage** mise sur un Apérol infusé à la verveine et à la citronnelle et sur une liqueur de fraises des bois Dolfi. Le Spritz de **La Cevicheria** comprend du pisco et du citron vert. Romain Gallego de la **Maison Richard** le twiste quant à lui avec du limoncello. Voici sa recette :



#### Limoncello Spritz

**Ingrédients :** 4 cl limoncello Walcher • 2 cl de Belvoir Cordial Honey • 8 cl de Prosecco Bolani • ¼ de citron vert  
**Procédé :** Remplir le verre de glaçons et verser le limoncello Walcher, le Belvoir Cordial Honey puis le Prosecco Bolani • Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange • Garnir avec le quartier de citron vert



du Joker Bar, qui a osé infuser cet alcool avec du pesto, et ainsi créé un cocktail devenu l'un des best-sellers de l'établissement.

### Des influences latines appréciées

Les alcools exotiques séduisent aussi, de plus en plus, la clientèle française. « *J'aime travailler avec des liqueurs et les alcools d'Amérique du Sud comme la tequila, le pisco et le mezcal. Ils sont très en vogue depuis une bonne année mais restent réservés, selon moi, à des palais aguerris. Ils devraient bientôt se démocratiser* », poursuit François Descamps.

Certains établissements, et pas uniquement des bars à cocktails, sont déjà positionnés sur ce segment, comme La Cevicheria

(voir B.R.A. n°384) qui a pensé ses cocktails comme de vrais accompagnements du repas et les a conçus autour d'un ingrédient phare, le pisco. Le client peut par exemple déguster un Cosmo Pisco (pisco Quebranta, cointreau, citron vert, sirop de sucre de canne, maracujá et jus de cranberries) et un Chilcano (pisco mariné au



▲ Cocktail exotique à La Cevicheria.

## Les alcools d'Amérique du Sud restent réservés à des palais aguerris, mais devraient bientôt se démocratiser

François Descamps, Joker Bar à Lille

gingembre, citron vert, sirop de sucre de canne, menthe et ginger beer).

### Le grand retour des vieux alcools

Mais la tendance qui était la moins attendue, et peut-être la plus forte actuellement, c'est le retour des vieux alcools « vintage ». Quand Henri di Nola évoque la Suze et le Lillet, Kévin Guerin



▲ Le bar Luciole propose 12 cocktails au Cognac.



parle des spiritueux français comme le Cointreau, le Grand Marnier, la Chartreuse Verte et la Liqueur de Chambord. À Cognac, le bar **Luciole** a de son côté fait le pari de remettre au goût du jour le fleuron éponyme de cette ville du Sud-Ouest. « Notre carte comporte 18 cocktails dont 12 au cognac, un alcool qui a le vent en poupe depuis 4 ou 5 ans, mais reste selon moi

encore sous-utilisé dans les cocktails », explique le cofondateur et gérant des lieux, **Guillaume Le Dorner**. Parmi les créations de la maison, citons la Liqueur de cognac au beurre, associée à du champagne ; l'Avignon, un cocktail mêlant cognac, liqueur de camomille maison et encens ; et le Poire Fizz, le cocktail du moment du Luciole (voir ci-contre).

## Idée cocktail

### Le Poire Fizz sublime le cognac au bar Luciole

**Ingrédients :** 40 ml de cognac VSOP  
• 35 ml de sirop de poires caramélisées maison • 80 ml de soda maison à la cardamome  
**Procédé :** Mélanger tous les ingrédients dans un verre high-ball rempli de glaçons



### Le végétal et la naturalité s'imposent

**Monin**, qui ne manque pas d'innovations pour permettre aux professionnels du bar d'exprimer leur savoir-faire (lire aussi l'encadré p. 42), souligne en outre un fort engouement autour des « cocktails végétaux mettant en valeur des saveurs de légumes, fleurs, herbes et épices. Cela fait écho aux tendances de consommation autour de la naturalité, et d'un retour aux sources », explique **Alice Vasseur**, responsable de marque CHD chez Monin. Avec à la clé une multitude d'applications comme un « gin tonic réalisé avec un sirop de concombre Monin ou un mocktail à base de Fruit de Monin Carotte, sirop de basilic Monin, jus de pamplemousse frais et infusion de thé vert ».

Certains professionnels vont même jusqu'à créer et gérer

## Cocktails Spirits Paris les 3 et 4 juin Le salon qui fédère toute la profession

Les 3 et 4 juin 2018 se tiendra la 11<sup>e</sup> édition du salon professionnel Cocktails Spirits Paris, créé par **Thierry Daniel** (ex-directeur commercial et marketing à la Maison du Whisky) et **Éric Fossard** (11 ans d'expérience dans les bars à cocktails londoniens), qui nous en parle.



**Morgane Buland :** Comment est né le salon Cocktails Spirits et comment a-t-il évolué ?

**Éric Fossard :** En 2008, aucun salon professionnel de ce type n'existait en France. Nous avions l'impression que le marché français était en retard et qu'il avait besoin de se connecter avec ses collègues internationaux. L'événement n'a pas été un franc succès dès le départ mais, peu à peu, nous avons vu se fédérer une profession. Ouvert notamment aux bartenders, cavistes, restaurateurs, acheteurs, chefs mais aussi sommeliers, ce salon est aujourd'hui un incontournable du monde des spiritueux.

**M.B. :** Quelles nouveautés promet cette 11<sup>e</sup> édition ?

**É.F. :** Après 10 éditions à la Maison Rouge, nous déménageons pour la 1<sup>re</sup> fois au Palais de Tokyo. Il fallait un lieu plus grand face à l'explosion du marché du cocktail, que l'on observe depuis 3-4 ans. Cette boisson est aujourd'hui



“ Le marché français était en retard et avait besoin de se connecter avec ses collègues internationaux ”

Éric Fossard

visible par les consommateurs et inscrite dans leur mode de sortie. En outre, un focus sur 3 zones d'influences (Paris, Athènes et la West Coast – San Francisco et Los Angeles) sera proposé dans l'espace de conférences Le Bar Rouge, animé par des barmen.

**M.B. :** Des établissements seront-ils mis en avant ?

**É.F. :** Pour parler de la zone d'influence qu'est Paris, nous allons en effet inviter plusieurs équipes de bars sur la scène, dont celle de **Combat**. Cet

établissement est un bel exemple car il est né avec peu de moyens, dans un quartier qui n'est pas le plus tendance de Paris. Ses fondatrices proposent une démarche créative poussée, nous sentons leur savoir-faire, leur passion et leur enthousiasme. Paris est une ville pleine d'énergie qui permet de créer, avec une grande liberté, une multitude de concepts, ce qu'illustre parfaitement **Combat**.

**M.B. :** Quels seront les autres temps forts du salon ?

**É.F. :** Il y aura notamment les conférences du Symposium P(OUR) autour du thème de la perfection, l'espace Brands Corner où une quarantaine d'exposants présenteront leurs produits, et le bar des innovations où les visiteurs pourront découvrir les nouveautés à venir sur le marché. Nous avons accueilli 5 000 visiteurs l'an dernier et nous prévoyons 30 % de plus du fait du changement de lieu.



leurs propres potagers, comme **La Fabrique** à Saint-Malo, qui cultive des fruits, des légumes et des herbes sur son toit. « *C'est un grand plaisir de pouvoir servir un Bloody Mary réalisé avec des tomates cerises du jardin !* » a déclaré **Jean-Marc Glemot**, l'un des associés (voir B.R.A. n°386). Le végétal et la naturalité sont aussi dans l'ADN du nouveau bar-restaurant **Mon Coco** à Paris (voir p. 26-27).



▲ Jardin sur le toit du bar La Fabrique à Saint-Malo.

## Les clients ne sont plus dans l'optique de boire pour boire. Ils sont de plus en plus centrés sur le goût, et apprécient la qualité et les saveurs d'un cocktail

Pierrick Sordet, Sauvage à Lyon



▲ À Lyon, Sauvage invite au voyage autour du « Slow drinking » et du « Low alcool ».

### Du « slow drinking » aux mocktails

Comme en restauration, les clients cherchent donc à consommer « mieux », quitte à boire moins. « *Ils ne sont plus dans l'optique de boire pour boire mais plutôt de durer dans la soirée. Ils sont de plus en plus centrés sur le goût et apprécient la qualité et les saveurs d'un cocktail, comme celles d'un grand plat* », confirme Pierrick Sordet. Ce dernier s'est emparé de cette tendance pour créer, avec 2 associés, Sauvage, qui invite au voyage autour du « slow drinking » et du « low alcool » : tous les « coquetels », comme ils sont sympathiquement appelés, ont pour base des apéritifs à faible teneur alcoolique. « *Ils se prêtent aussi bien à l'afterwork qu'au dernier verre après un repas.* » Avec, en vedettes, le Zoo Colada (purée maison d'ananas rôti au curcuma du Bengale et à la cacahuète, Pineau des Charentes Rastignac, liqueur d'ananas, shrubb à la coco, bitters lime) et le Postcard from Caribbean (fruit de la passion et liqueur de passion, St Raphaël ambré, citron vert, écume de crème fraîche, ginger beer), des breuvages « *gourmands, fruités et onctueux* ». Citons aussi le rafraîchissant Indian Ginger Byrrh

## Meilleur Ouvrier de France Barman Le cocktail jusque dans l'excellence

S'il est parvenu à se faire une large place sur le segment des boissons, le cocktail figure aussi au menu des épreuves qualificatives du Meilleur Ouvrier de France Barman, classe créée en 2011 par l'Association des Barman de France. « *Il s'agissait de mettre en lumière les professionnels et de leur permettre d'obtenir une reconnaissance officielle. Beaucoup de gens ont encore une analyse simpliste et imaginent qu'aucune formation n'est nécessaire pour devenir barman. Or, il s'agit d'un vrai métier qui requiert de vastes compétences* », estime Henri di Nola, vice-président du concours et MOF Barman 2011, qui est aussi président de l'association des professeurs enseignants en bar.

Pour la 3<sup>e</sup> édition, 19 candidats ont participé aux épreuves qualificatives, qui se sont tenues le 13 mars dernier au lycée hôtelier de La Rochelle. Au programme : des écrits (connaissances du barman, législation, histoire, produits, marques...), de l'analyse olfactive et sensorielle, une mise en situation commerciale, mais aussi l'élaboration d'une fiche technique sur le daïquiri (intégrant le coût de production) et la réalisation de 2 cocktails. « *Les candidats ont été évalués sur l'Old fashioned à base d'eau de vie et le Daisy, qui comprend notamment de la grenadine et du jus de citron* », ajoute le vice-président du concours.

Le jury intégrait 2 autres MOF Barman : Stéphane Ginouvès (2011) et Christophe Davoine (2015). À date, ils ne sont que 5 à détenir ce titre.

« **Barman, c'est un vrai métier, qui nécessite de vastes compétences** »

Henri di Nola, MOF Barman



(Byrrh grand quinquina, kummel combier, angostura bitters, citron vert, ron de Jamaïque et allongé de ginger beer) et le frais et végétal Nomad's Land (Lillet blanc, basilic thaï, citron vert, liqueur de « Mathisa », Grey Goose « la poire », poivre Kampot du Cambodge, allongé d'eau gazéifiée). « *Dans une ville comme Lyon, où la clientèle est curieuse et épicurienne, mais très amatrice de vins, il nous paraissait intéressant de sortir des sentiers battus, avec un concept qui soit finalement à mi-chemin entre le bar à vins et le bar à cocktails* », ajoute Pierrick Sordet. Au-delà des cocktails à faible teneur alcoolique, on assiste aussi, depuis environ 5 ans, à un essor de ceux qui n'en contiennent pas du tout : les mocktails. « *Il y a eu un vrai changement au niveau des comportements, dont il faut tenir compte. Ces consommateurs qui ne boivent pas d'alcool constituent une clientèle à part entière, qui mérite autant d'égards que les autres* », pense Henri di Nola. Notons que les cocktails à base



de café se développent aussi, et certains en font même leur ADN, comme le **Momento Coffee House** à Lyon (voir p. 43).

### S'inscrire dans la tendance

L'essor des mocktails est également pris en compte par l'équipe de **FrogPubs**, qui détient 13 pubs-restaurants à Paris, Toulouse et Bordeaux. « Il y a 10 ans, c'était marginal. Mais aujourd'hui, le sans alcool représente 1/4 de notre offre », explique **Paul Chantler**, président-fondateur de cette enseigne, qui a récemment étoffé sa carte de cocktails d'une vingtaine de nouvelles références. Surprenant pour un concept de pub ? « Les idées reçues doivent évoluer. Le marché est de plus en plus concurrentiel et il est plus que jamais nécessaire d'attirer la plus large clientèle possible. Cela passe par les cocktails. Aujourd'hui, ça ne suffit plus d'avoir une offre basique : il faut créer une



▲ Maison Richard travaille avec le mixologue Romain Gallego pour accompagner les professionnels.

**Les idées reçues doivent évoluer. Le marché est de plus en plus concurrentiel et il est nécessaire d'attirer une large clientèle, ce qui passe par les cocktails**

Paul Chantler, **FrogPubs**

ambiance et proposer des produits de qualité et différenciants. Le niveau général en matière de cocktails a bien augmenté depuis 8 ans », répond Paul Chantler.

Les acteurs sont de plus en plus nombreux, dans la restauration, l'agroalimentaire et la distribution, à se positionner sur le marché des cocktails. **Maison Richard**, jusque-là spécialisée dans les cafés, les vins et les spiritueux, a même recruté un mixologue, **Romain Gallego**, il y a 2 ans, pour mettre au point le **Richard Cocktail Club**, une démarche d'accompagnement des professionnels. Cela se concrétise par un catalogue de recettes détaillées adaptées à chaque type d'établissement (speakeasy, bar d'hôtel, brasserie...), mais aussi par des démonstrations, des dégustations, de la formation continue et une aide personnalisée à la réalisation d'une carte de cocktails, le tout étant assuré par Romain Gallego.

| COCKTAILS   |    | BOTTLE SPIRITS     |
|---|----|--------------------|
| <b>SLUSHIES</b>   |    |                    |
| STRAWBERRY MARTINI ou MARGARITA au 9 / SUPER SAZE au 15 |    |                    |
| PINA COLADA   | 11 | ABSOLUT VODKA      |
| RASPBERRY CAIPIRINHA                                    | 10 | BEEFEATER GIN      |
| MAI TAI   | 11 | HAVANA CLUB SINGLE |
| GINNY GOOD  | 10 | TEQUILA            |
| APEROL SPRITZ   | 10 |                    |
| WHISKY SOUR   | 10 |                    |
| MOJITO MARI   | 15 |                    |
| 95°   |    |                    |
| COCKTAILS   | 45 |                    |
| TO SHARE  | 45 |                    |
| GREEN ZOMBIE  | 45 |                    |
| <b>GIN &amp; TONIC</b>                                  |    |                    |
| HENDRICK'S 12 BEEFEATER 9.5                             |    |                    |
| 2 FOIS PLUS DE GIN POUR 5€                              |    |                    |

▲ Carte cocktails chez **FrogPubs**.

## Tendance

### Et si vous mettiez de la carotte et de la betterave dans vos cocktails ?

S'inscrivant dans la tendance veggie, **Monin** propose désormais 2 nouveaux parfums dans sa gamme Le Fruit : carotte et betterave. Composées à 50 % de légumes mixés, ces préparations en format 1L sont particulièrement adaptées à la réalisation de cocktails et de mocktails, permettant aux professionnels du bar de laisser libre cours à leur imagination. Avec à la clé, une multitude d'applications possibles. En voici 3 exemples :

#### Carotte Mule

**Ingrédients :** Le Fruit de Monin Carotte (30 ml)

- Rantcho Citron
- Vert Monin (15 ml)
- Vodka (40 ml)
- Ginger Beer (pour compléter)

**Procédé :** Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons

- Mélanger et servir
- Décorer de quartiers de citron vert et d'une mini carotte

#### Cidre Betterave Noisette

**Ingrédients :** Le Fruit de Monin Betterave (15 ml) • Sirop de Noisette Monin (10 ml) • Cidre brut (pour compléter)

**Procédé :** Verser tous les ingrédients dans un verre rempli de glaçons • Mélanger et décorer d'une rondelle de betterave crue • Servir

#### Mocktail Agave Betterave

**Ingrédients :** Le Fruit de Monin Betterave (20 ml) • Sirop d'Agave Monin (5 ml) • Jus de pamplemousse frais (60 ml) • Jus de citron vert (10 ml) • Ginger Beer (pour compléter)

**Procédé :** Verser tous les ingrédients à l'exception de la ginger beer dans un shaker rempli de glaçons • Shaker • Verser dans un verre et compléter de ginger beer • Décorer d'un quartier de pamplemousse • Servir avec une paille





## Tendance

### Un air de Japon dans les cocktails

L'ensemble de professionnels met en avant un véritable engouement pour les produits asiatiques ces dernières années, comme le matcha. « *Ce produit s'inscrit, en plus, dans les tendances bien-être et healthy* », estime Olivier Bon (Experimental Group). François Descamps (Joker Bar à Lille) réalise un sirop maison à base de wasabi, et Henri di Nola cite le saké, « *un produit dont beaucoup d'hôtels se servent pour réaliser des cocktails, en y ajoutant tout un cérémonial* ». Le saké est « *tout à fait dans l'air du temps car peu alcoolisé* », renchérit Romain Gallego (Maison Richard), qui l'utilise d'ailleurs dans l'une de ses créations, le Dasmin.

### Le Dasmin

**Ingrédients :** 7 cl de saké Dassai 50 • 2 cl de jus de citron vert • 1 cl de sirop de sucre Monin • 2 cl de blanc d'œuf • 2 cuillères à café rases de jasmin séché • 1 cuillère à café rase de baies roses

**Procédé :** Dans le shaker, déposer les baies roses et le jasmin séché • Ajouter le saké Dassai 50, le jus de citron vert, le sirop de sucre Monin et le blanc d'œuf • Réaliser un dry shake (shaker sans glaçons), puis ajouter des glaçons pour frapper le cocktail • Pratiquer une double filtration à l'aide d'une passoire de bar au-dessus du verre à Martini • Concasser les baies roses pour la décoration



© M. Buland

### Une valeur ajoutée pour les CHR

Mais alors, face à une offre aujourd'hui démultipliée, quid du cocktail du futur ? « *C'est un univers en perpétuel mouvement. Actuellement, les barmen deviennent presque des chimistes. Ils font fumer des herbes, parfument leurs verres, personnalisent leurs glaçons. Jusqu'où cela ira-t-il ? Difficile de répondre. Mais*

*l'important est d'être au courant de ce qui se passe ailleurs et d'anticiper* », estime Henri di Nola.

De son côté, Olivier Bon d'Experimental Group voit l'avenir du cocktail dans les bars d'hôtels. « *Il y a 10 ans, nous avons justement sorti les cocktails de ces établissements et nous leur avons donné de la crédibilité. Mais cette mode est aujourd'hui largement exploitée et il deviendra, selon moi, de plus en plus difficile de déplacer les foules sans proposer une offre complémentaire.* » D'où la nouvelle stratégie du groupe consistant à « *ne plus ouvrir d'établissements 100 % dédiés aux cocktails, mais de les proposer au sein d'un restaurant ou d'un hôtel, comme nous le faisons déjà au sein des hôtels Bachaumont, du Grand Pigalle et des Grands Boulevards* ». ●

## L'idée en ✨

### Prévoir des accompagnements adaptés aux différents cocktails

*Si vous pouvez proposer vos cocktails aux clients qui se restaurent chez vous, pourquoi ne feriez-vous pas aussi le contraire ? Tentez de proposer des tapas, de la finger food ou des petites choses à grignoter qui s'associent bien à vos cocktails... Vous serez sans doute surpris par le nombre de clients qui accepteront l'expérience !*

« Tous nos coquetels sont proposés en association avec des tapas. Notre chef, Geoffrey de Palo, élabore ses recettes en fonction des créations.

C'est un vrai travail à 4 mains entre le barman et le cuisinier », précise par exemple Pierrick Sordet du bar Sauvage à Lyon. Parmi les associations ainsi mises au point, citons :

► **Le Villa Nova** (porto rouge Churchill's reserve, miel d'agave, citron vert, soupçon de tequila et mezcal, liqueur de piment du Mexique, mis au repos en fût de chêne) avec des empanadas de bœuf au piment doux et à la coriandre.

► **L'Aiguille du Père Pilloux** (pommeau de Normandie infusé au foin bio, Fernet Branca, Chartreuse verte, jus de citron, sirop de foin maison, cidre brut Le Sauvage) avec une terrine de foie gras au pommeau de Normandie et chutney de pomme au foin.



## Rendez-vous

### Prochain atelier gratuit le 28 mai au Studio Monin

Le 28 mai 2018, Monin organisera son atelier trimestriel dédié aux cocktails et boissons rafraîchissantes au sein de son Studio parisien. Ouvertes à tous les professionnels (bartenders et baristas), ces sessions d'une demi-journée sont notamment l'occasion de « *découvrir les dernières tendances de consommation pour rester à la pointe* » et de « *se perfectionner en cocktails et boissons rafraîchissantes, des grands classiques revisités aux cocktails branchés. Ce sont avant tout des moments d'échanges et de partage entre professionnels* », souligne Alice Vasseur, responsable de marque CHD chez Monin. Ces ateliers sont animés par des professionnels du monde du bar et experts en boissons, qui « *interviennent notamment dans la veille des tendances internationales, la création de recettes à base de produits Monin, l'animation d'ateliers démonstrations et le développement de solutions sur mesure à destination des clients Monin* ». Chaque session n'est proposée qu'à une quinzaine de professionnels.

► **Lundi 28 mai de 14h30 à 17h au Studio Monin à Paris 3<sup>e</sup>. Gratuit. Inscriptions sur [www.monin.com/moniday](http://www.monin.com/moniday)**