

74 TROIS CRÉATIONS À L'ACCENT DU SUD-OUEST

PAR CÉCILE FORTIS

À Cognac, au bar Louise fraîchement inauguré, qu'il s'agisse de spiritueux ou de cocktails, le Sud-Ouest est à l'honneur. Une tendance « locavore » cultivée avec conviction et fierté par Alexandre Lambert, le chef barman, qui nous dévoile trois recettes. Trois créations très inspirées !

À Cognac le 21 mai dernier et après sept ans d'inactivité, c'est un hôtel François-I^{er} entièrement rénové qui ouvrait ses portes. Un véritable événement ! D'autant qu'il accueille aujourd'hui le premier bar à cocktails de la ville ; un espace baptisé Louise, en hommage à Louise de Savoie, la duchesse d'Angoulême et mère de François-I^{er} qui est né à Cognac en 1494. Une véritable aubaine dans cette région connue comme le berceau de nos plus beaux spiritueux français. Alexandre Lambert, le chef barman, en est le premier convaincu. Il faut dire qu'il les connaît parfaitement bien les spiritueux de Charente, lui qui a grandi à Libourne. Dans sa sélection très « locavore », on trouve d'ailleurs le gin Citadelle, le cognac Pierre Ferrand 1840 ainsi que le Dry Curaçao et les rhums Plantation de la maison Ferrand, la vodka Cîroc à base de raisin et Grey Goose, les gins G'vine, les crèmes de fruits et l'Apricot Brandy de la distillerie Merlet mais aussi le whisky Bastille, distribué exclusivement aux États-Unis, et un Aga-Vie dont il possède la seule bouteille au monde à ce jour.

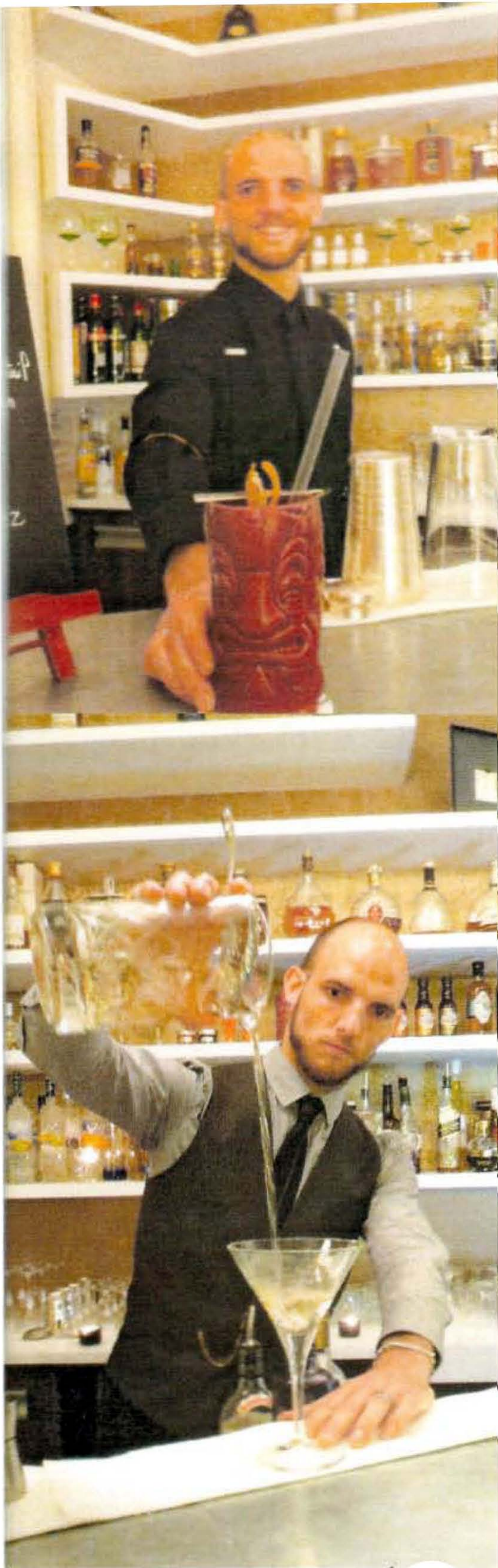
De la gastronomie à la mixologie

Pour autant, c'est en cuisine qu'Alexandre a commencé à l'âge de 15 ans, avant de se tourner vers le monde du bar. À Lyon, après avoir débuté au Casino Le Lion Vert aux côtés de Yoann Vantorhoudt, aujourd'hui chef barman de L'Antiquaire, il a peaufiné ses gammes à L'Évolution, non sans se plonger dans de nombreux livres et décrocher la mention complémentaire à l'école hôtelière de Lyon. « Je retrouve le même plaisir derrière le bar qu'à mes débuts en cuisine. Il y a une certaine gestuelle à adop-

ter mais la mixologie, comme la cuisine, est avant tout une histoire d'assemblages. Et puis j'aime beaucoup le contact avec la clientèle. L'accueil, c'est l'une des bases des métiers de l'hôtellerie : c'est ce qui fait la beauté de notre profession », raconte-t-il. Vous l'aurez compris : à 27 ans, Alexandre Lambert est un barman heureux ! Content d'avoir retrouvé sa région d'origine et sa famille, mais aussi de son nouveau poste de chef barman.

Entre création et initiation

« Le bar Louise est une création : c'est aussi ce qui est très intéressant dans cette aventure. Qu'il s'agisse de sélection des spiritueux, du matériel ou encore de l'aménagement du bar, j'ai eu la chance d'avoir carte blanche », affirme Alexandre avant de dévoiler ses goûts. « Le cognac est naturellement à l'honneur, que ce soit à travers des cuvées d'exception ou en matière de cocktails. C'est une eau-de-vie que j'aime beaucoup travailler. J'ai un faible pour le gin aussi. Je trouve que c'est une eau-de-vie très complexe et que chaque gin cultive une personnalité vraiment différente. Mais cette boisson souffre encore d'une mauvaise réputation. Mon challenge, c'est d'arriver à donner envie à mes clients de goûter un cocktail à base de gin et, surtout, qu'il lui plaise ! » D'ailleurs, au bar Louise, les habitués sont déjà au rendez-vous. Il faut dire que de nombreux acteurs du monde des spiritueux et du bar, nationaux mais aussi internationaux, ont souvent l'occasion de se rendre à Cognac. Quant aux Cognaçais, ils semblent déjà avoir adopté Louise. « Dans nos habitués, il y a même des personnes qui ne connaissaient pas les cocktails et qui reviennent avec des amis pour partager leur découverte », précise Alexandre.



TIKI EXPERIENCE

INGRÉDIENTS

30 ml de rhum PLANTATION
Jamaïque 2000
30 ml de PLANTATION Dark rum
20 ml de GOLDEN FALERNUM
15 ml de PIMENTO DRAM
15 ml de jus de citron vert
Ginger beer
1 zeste d'orange
1 tranche de gingembre

MÉTHODE

Réaliser au shaker. Allonger de ginger beer. Décorer avec un zeste d'orange et une tranche de gingembre.

« Il s'agit de mon tout premier cocktail Tiki : une véritable expérience personnelle. Et une vraie satisfaction : il plaît beaucoup. Même Ann Tuenneman, l'organisatrice de Tales of the Cocktail, m'a félicité pour cette création ! »

BACK TO THE ORIGIN

INGRÉDIENTS

45 ml de Cognac XO
2 dashes de bitter cardamom
1 spoon de GRAND MARNIER
Cuvée du Centenaire
1 zeste de citron jaune et vert

MÉTHODE

Placer l'ensemble des ingrédients dans un verre à mélange. Mélanger délicatement grâce à une cuillère à mélange. Exprimer un zeste d'orange avant de servir.

« J'ai présenté Back to the Origin, fait à base de rhum, à l'occasion de la finale France du World Class. Comme c'est un twist du Sazerac, à l'origine élaboré à base de cognac, j'ai eu envie de retravailler ce cocktail avec du cognac et je trouve que cela fonctionne beaucoup mieux. »

DUTCH LADY

INGRÉDIENTS

45 ml de BOLS Genever
15 ml de Dry curaçao
PIERRE FERRAND
25 ml de LILLET BLANC
1 zeste d'orange

MÉTHODE

Placer l'ensemble des ingrédients dans un verre à mélange. Mélanger délicatement grâce à une cuillère à mélange. Exprimer un zeste d'orange avant de servir.

« Le Dutch Lady est né de ma passion pour deux produits : le Bols Genever et le Lillet Blanc, un produit très régional. J'ai voulu apporter une touche féminine avec l'orange mais aussi casser les codes avec un cocktail intense, assez différent de ceux que l'on a tendance à proposer aux femmes. »