

# Mixology

## GASTRONOMIE LIQUIDE

Par Marlène François

LA MIXOLOGIE, C'EST L'ART DU MIX. LE TALENT DE FAIRE S'EXPRIMER DÉLICIEUSEMENT LE MÉLANGE LIQUIDE DE PLUSIEURS INGRÉDIENTS, DE CONCEVOIR DES COCKTAILS ORIGINAUX DONT LES TEXTURES, LES COULEURS ET LES SAVEURS ÉTONNENT, SURPRENNENT, RAVISSENT.



BEC VERSEUR



JIGGER



PILON ET MORTIER



SEAU À GLACE



CORK REMOVER



PINCE À GLACE



PASSOIRE



PRESSE CITRON



FLAIR BOTTLE



CREAMER



GLASS RIMMER



SHAKER



PICHET



CUILLÈRE DE BAR



COUTEAU DE BAR



BLENDER

Si la mixologie se présente comme un effet de mode, le concept du cocktail existe bel et bien depuis le 19<sup>e</sup> siècle aux États-Unis. Après avoir traversé l'Atlantique, la vague du cocktail a déferlé sur les cartes des Fouquet's, Maxim's ou Harry's Bar à Paris. Petit à petit, le succès s'est estompé jusqu'à ce que le film Cocktail (avec Tom Cruise) impulse un sursaut au métier de barman.

Depuis une dizaine d'années environ, on assiste au retour de l'engouement pour des classiques revisités et des créations travaillées. Tout bar branché se doit d'avoir son mixologue attiré qui capte les regards et surprend les papilles à l'heure de l'apéritif.

Chaque mixologue affirme ses codes en privilégiant un alcool, un univers, une couleur...

Aujourd'hui, les virtuoses du shaker vont plus loin en ayant recours à des produits maison : sirops, infusions,

jus, décoctions... On découvre un cocktail comme on découvrirait le plat d'un chef. L'alliance des produits et les techniques de fabrication permettent d'aller bien au-delà d'un assemblage d'éléments. Ainsi, un mixologue va surprendre avec le plaisir gustatif et l'effet visuel.

Des restaurateurs poussent même l'expérience jusqu'à proposer l'alliance mets et cocktails (le pairing) à la recherche d'accords parfaits, d'associations idéales entre gastronomie liquide et solide.

Aux Antilles, nous avons l'énorme chance de disposer d'une profusion d'ingrédients issus de nos cultures. Entre le rhum, les fruits savoureux et colorés de notre terroir et les épices précieuses, que demander de plus ? Du savoir-faire, du doigté, de la délicatesse mais aussi de l'inspiration, de l'audace et un soupçon de curiosité !



## La mixologie avec un trait de Guadeloupe

Événement prestigieux symbolisant la culture de la mixologie, la Cocktail Week des îles de Guadeloupe en est à sa 3<sup>e</sup> édition. Elle se déroulera du 7 au 10 décembre 2017, chaque soir dans divers restaurants et bars de l'île. Ainsi, la culture de la mixologie sera à nouveau à l'honneur durant ces quatre jours. Force est de constater que le cocktail part de plus en plus à la conquête des plats. Aussi, l'équipe de « The Bartender » s'associe-t-elle, cette année, à des établissements réputés afin de célébrer le cocktail en dégustant des tapas, des verrines et des mets concoctés par de fins cuisiniers.

La Toubana Hôtel & Spa accueillera la soirée de lancement de cette 3<sup>e</sup> édition. Un événement exclusif.







Crédit photos : Guillaume Aricque

## LE REGARD D'UNE EXPERTE SUR LA MIXOLOGIE, CATHERINE DOMBARD, DE L'UMIH

### Comment s'envisage l'avenir du cocktail à la Guadeloupe ?

D'une part, nous avons une clientèle touristique qui s'attend à trouver des cocktails à base de rhum, mais qui risque de les trouver un peu forts. Il s'agit donc de proposer des alternatives plus douces, travaillées, surprenantes. Et d'autre part, la clientèle locale souhaite, elle, découvrir d'autres alcools et spiritueux, donc des cocktails à base de vodka, whisky... Par exemple, on sait les guadeloupéens très amateurs de champagne. Pourquoi ne pas travailler des cocktails à base de champagne ? La mixologie participe ainsi à la découverte de cultures d'autres zones géographiques.

### Quelles sont les tendances actuelles ?

Sans parler de véritable tendance, on constate que des spiritueux "désuets" (Suze, Apérol...) reviennent au goût du jour grâce au travail de mixologues. Ils réussissent à mettre en exergue la moindre note gustative de ces alcools.

### Quelles sont les qualités indispensables pour devenir un bon mixologue ?

Rester ouvert, aiguïser sa curiosité en recherchant sans cesse des produits innovants et surtout, penser à satisfaire les goûts de l'autre en gardant un certain recul par rapport à ses propres attirances.

En fait, la mixologie est une spécialisation du métier de barman supposé connaître les ingrédients et la fabrication des spiritueux, bases essentielles pour devenir mixologue. Et comme les grands chefs cuisiniers, le mixologue s'améliore au fil des jours et des recettes. Encore faut-il qu'il travaille dans un établissement ouvert à cette culture.

## CLÉMENT TI'PUNCH CUP, UN ÉVÉNEMENT INTERNATIONAL POUR CÉLÉBRER LE RHUM MARTINICAIS.

En octobre, s'est déroulée la sélection martiniquaise de l'épreuve. Parmi les 8 candidats, il s'agissait d'élire celle ou celui qui représentera la Martinique lors de la finale de la 2ème édition de la Clément Ti'Punch Cup, organisée par les Rhums Clément et ses partenaires. Yannick Bruno a remporté l'épreuve en créant deux cocktails originaux. En mars 2018, il défendra les couleurs de la Martinique à la Clément Ti'Punch Cup.



# Recettes



Crédit photos : Guillaume Artique

## LAVA FLOW

- 3 cl rhum 40 degrés
- 3 cl rhum au coco
- 1 banane
- 6 cl jus d'ananas
- 6 cl crème de coco

### COMMENT FAIRE LE COCKTAIL LAVA FLOW ?

1. Mixer au blender les rhums, la banane, la crème de coco et le jus d'ananas avec de la glace pilée.
2. Verser dans un verre rempli de glace.
3. Décorer avec des feuilles d'ananas.

## AQUA MARINE

- 4 cl de rhum 40 degrés
- 3 cl de curaçao bleu
- 2 cl de jus de citrons
- Limonade

### COMMENT FAIRE LE COCKTAIL AQUA MARINE ?

1. Verser le rhum, le curaçao et le jus de citron dans un shaker.
2. Shaker et servir dans un verre rempli de glaçons.
3. Allonger avec de la limonade.
4. Décorer avec une rondelle de citron.



*Rainer BOUCARD +590 690 617667 / UP Production / The Bartender / 2331 Résidence Hincelin  
97110 Pointe-à-Pître - Guadeloupe / Facebook TheBartenderContest*