



Découvrir de nouvelles saveurs

Le Comptoir vous apprend à mixer de délicieux cocktails



Jérôme, J-B, David et Olivier au cours d'une soirée bien arrosée

Il est 19h, ce mercredi. Je suis le premier arrivé au premier étage, au-dessus du Comptoir de la Bourse, bar branché de la rue éponyme dans le 2ème arrondissement. Le temps de papoter avec Olivier Gaugey, barman en chef de l'établissement (et aussi du Bar et du Koodeta), et maître de cérémonie ce soir. C'est lui qui va animer ce stage de barman de deux heures, qui nous initiera aux secrets de fabrication de délicieux cocktails.

Après une formation hôtelière, Olivier a choisi « l'option petite », c'est-à-dire une spécialisation d'un an dans le métier de barman. Non sans succès, car notre virtuose du shaker, après avoir été élu Meilleur Jeune Barman de France en 2003, remporte la même année le concours Rhum Clément (grâce à un cocktail à base de betterave), et finit second en 2005 au Grand Prix International Havana Club. Après un passage au Méridien à Lyon, puis une expatriation de neuf mois à Londres, le voilà donc revenu à Lyon, il y a quatre ans, pour exercer ses talents au sein du groupe FC (à qui appartiennent les trois établissements cités ci-dessus).

Entre-temps, David, J-B et Jérôme sont arrivés : trois potes depuis l'époque du bac à sable ou presque. David et Jérôme se connaissent depuis le lycée et J-B les a rejoints il y a quatre ans par des amis communs. Pourquoi sont-ils venus ? « Par curiosité et pour agrémenter des soirées entre amis », raconte J-B. « Car, on a beau prendre les bons ingrédients, le goût n'a rien à voir avec ce qu'on boit dans un bar ».

Caipirinha, Mojito, Cuba libre – ces noms vous rappellent autre chose que votre dernière cuite ? Vous souhaitez savoir ce qui se cache derrière ces termes exotiques, autre qu'un degré d'alcool élevé. Vous avez toujours voulu savoir à quoi sert ce gros gobelet argenté que vous avez reçu pour votre dernière pendaison de crémaillère ? Ne cherchez plus, vous avez trouvé.

David, quant à lui, est « venu pour le côté ludique et sympa du stage ».

Au programme ce soir, trois recettes : Cucumber Martini, Pineapple & Ginger Tini et Caipirinha. Trois cocktails avec des ingrédients très différents : concombre et vodka pour le premier, ananas, gingembre et vodka pour le second et citron vert et rhum brésilien pour le dernier. Une diversité aux seules fins de l'apprentissage, car au cours d'une soirée, il est plutôt recommandé de rester fidèle au même alcool. « Tu le déclines de toutes sortes de façons, comme ça tu ne t'en lasses pas », explique David en connaisseur. Et Olivier d'annoncer : « on va aller crescendo au niveau des saveurs. »

Et voilà que tout le monde agite le pilon pour écraser le concombre, ingrédient, il est vrai, inhabituel pour beaucoup. « Si j'avais vu ce cocktail sur une carte, je ne l'aurais peut-être pas pris », confirme David. Pourtant, une fois le sucre de canne, la vodka et le blanc d'œuf (pour la mousse) ajoutés et le tout agité au shaker, le verdict est unanime : « Je suis agréablement surpris », commente J-B. « Je suis plutôt fier de moi », ajoute David. Et pour accompagner cette première dégustation, de délicieux toasts, brochettes et autres snacks font leur apparition.

En route pour la deuxième recette : le Pineapple & Ginger Tini. « Quelle idée de mettre du gingembre dans un cocktail », s'exclame David. « Les cocktails sont aujourd'hui plutôt acidulés », explique Olivier, « alors qu'il y a cinq ans, c'était du sucre, du sucre, du sucre ». J-B, de son côté, se réjouit « de découvrir de nouvelles saveurs ».

Puis, suit la troisième recette, le mythique Caipirinha. C'est l'occasion pour Olivier, qui affirme connaître entre 150 et 200 recettes différentes, d'expliquer la différence entre le sirop de sucre de canne et le sucre roux. Si ce premier se dilue mieux, le second apporte un côté granuleux, qui fond au fur et à mesure dans la

bouche, et aide à écraser certains fruits (comme le citron vert, ingrédient incontournable du Caipirinha).

Une fois cette troisième boisson dégustée, J-B s'inquiète : « Est-ce que avec trois cerveaux, on va se souvenir de tout ? ». « Il y a les fiches », le rassure Olivier. Chaque participant repart alors avec une fiche de recettes et, s'il le souhaite, avec une mallette remplie de matériel professionnel (shaker, verre, pilon, cuillère à mélanger, doseur, passoire, petit chinois, pince à glaçon, le tout pour 100 €). Il est 20h52 quand David a le mot de la fin : « C'était génial ! »

Rens. :

Olivier Gaugey, Comptoir de la Bourse, 33 rue de la Bourse, Lyon 2ème, tél : 04 78 37 05 09.

Tarif : 30 €/personne



Pineapple & Ginger Tini

Ingrédients :

- 1 lamelle de gingembre frais
- 4 morceaux d'ananas frais
- 1 cl de sirop de sucre de canne
- 5 cl de Vodka

Dans le shaker, écraser la lamelle de gingembre avec le pilon, ajouter les morceaux d'ananas et écraser de nouveau, verser le sucre de canne et la vodka, remplir de glaçons, agiter énergiquement pendant une dizaine de secondes, verser en filtrant. Déguster !

