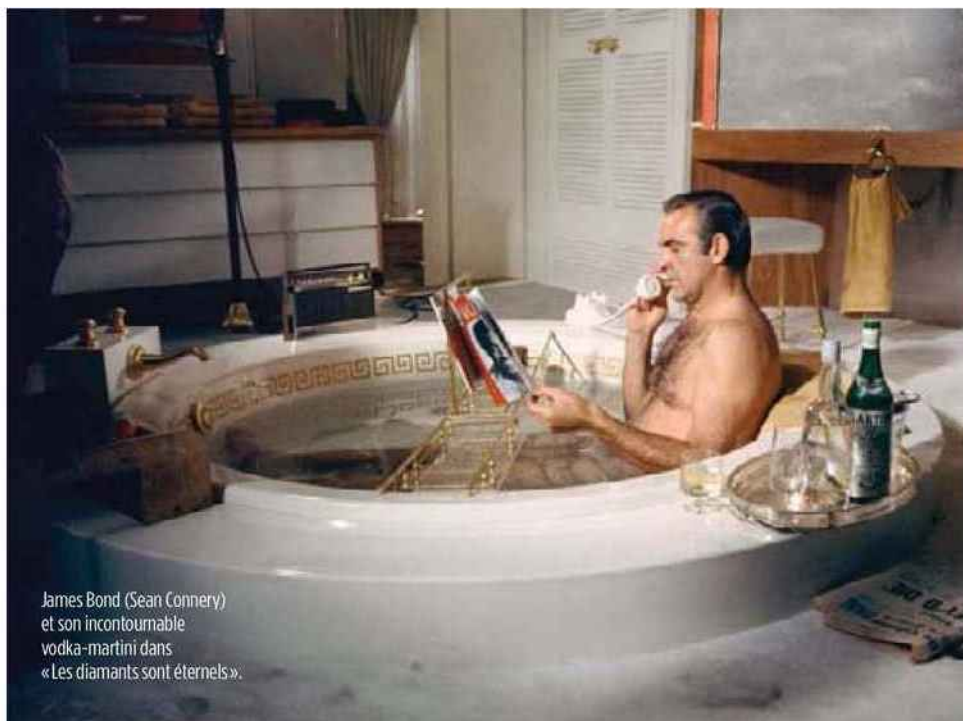


## STYLE



James Bond (Sean Connery)  
et son incontournable  
vodka-martini dans  
« Les diamants sont éternels ».

# De l'art du cocktail à domicile

Entre livres, coffrets cadeaux, ateliers, leçons particulières et petit matériel, on peut transformer son *home sweet home* en haut lieu de mixologie. **PAR OLIVIER BOMPAS**

Les cocktails à la maison, c'est possible! « C'est même très simple », affirme, sourire aux lèvres, Grégoire de Montety. Issu d'une école de commerce – pas grand-chose à voir avec le sujet –, il est « tombé dans l'univers de la mixologie » lors d'un stage chez Hennessy, marque locomotive de l'appellation cognac, et n'en est plus ressorti. « J'ai suivi une formation de six mois pour apprendre le métier de barman, et je me suis lancé. » Il a créé, il y a deux ans, La Boîte à cocktails ([laboitecocktails.fr](http://laboitecocktails.fr)), et, depuis, sa petite entreprise ne connaît pas la crise. Son idée de base : faire découvrir l'univers du bar et des cocktails au grand public.

« J'ai commencé par proposer de simples ateliers de réalisation de cocktails en mettant les techniques des barmans à la portée des amateurs, puis des entreprises m'ont contacté, et, sur le même principe, j'ai développé des ateliers adaptés au team building, une méthode de management qui permet de souder une

**Les barmans sont devenus pour l'univers des spiritueux ce que les sommeliers sont au vin. Ils ont remis au goût du jour des liqueurs que l'on croyait oubliées.**

équipe de travail. Pour ça, la mixologie, c'est parfait! Ça représente aujourd'hui une bonne part de mon activité », poursuit Grégoire. Épaulé par deux barmans tout-terrain, il propose également d'animer mariages, anniversaires et autres fêtes entre amis et s'est fait une spécialité du bar à domicile. Seule ombre au tableau, le confinement et son cortège de gestes barrières, qui ont de nombreuses vertus, mais pas celle de favoriser l'échange et la convivialité... Grégoire ne s'avoue pas vaincu : « Il faut tout réinventer : j'ai développé une offre en ligne, on envoie une box avec les ingrédients pour réaliser les cocktails, le matériel de base comme un shaker, et on peut organiser un atelier ; en

TERRY O'NEILL/ICOMIC IMAGES/GETTY IMAGES

une demi-heure, on se découvre des talents de barman!» Un minimum de matériel rudimentaire (inutile d'investir dans du matériel professionnel onéreux) et une dizaine de spiritueux bien choisis permettent de réaliser chez soi une bonne quarantaine de cocktails originaux. On ne compte plus les livres sur le sujet, les coffrets cadeaux qui contiennent les recettes et l'équipement du parfait petit bar-

man, et les tutos qui mettent à la portée de tous les techniques et les trucs des plus grands pros. Les barmans, de plus en plus compétents et curieux, sont devenus pour l'univers des spiritueux ce que les sommeliers sont au vin. Ils ont largement contribué à ranimer un réel intérêt pour la mixologie et l'univers des spiritueux en remettant au goût du jour, auprès d'une clientèle jeune, des eaux-de-vie et autres

liqueurs que l'on pensait à tout jamais classées dans l'inventaire des digestifs à la papa. Mais, mieux encore pour les amateurs, les cavistes sont devenus, eux aussi, en quelques années, de véritables prescripteurs. D'abord professionnels du vin, ils sont aujourd'hui sollicités par une clientèle qui a découvert les cocktails dans les bars et qui se lance dans la mixologie à la maison ■

## Refaire son bar, notre sélection

### COGNAC

Les prix dans le commerce sont donnés à titre indicatif

#### 18 - Delamain

##### Pale and Dry centenaire.

Nez élégant, note florale, bois précieux, boîte à cigares, moelleux, suave, grande délicatesse, très complet, finale un peu rancio. 95 € (50 cl).

#### 18 - Bourgoin cognac

**Double-lie 2010.** Nez intense, profond, besoin d'aération, beaucoup de montant, bois précieux, boîte à cigares, fruité délicat, prune confite, très pur en bouche, épices, encens, bois de réglisse, grande persistance. 74 €.

#### 15,5/16 - Meukow

**VSOP.** Nez floral, marmelade, zeste d'orange, fruits jaunes, bouche équilibrée, fruits secs, note de vanille, harmonieux, finale sur des petits tanins patinés. 46,90 € (coffret présentoir avec deux verres).

#### 16,5 - Le Cognac de l'Estuaire XO 2008-Single Colombard.

Nez élégant, boisé fin, fruits confits, fruits jaunes compotés, caramel au lait, notes florales, bouche ronde, onctueuse, touche de rancio très fin, long, délicat. 42 €.

#### 16,5/17 - Hennessy

**Very Special.** Nez riche, expressif, après aération agréable expression de fruits confits, note d'élevage élégante, bouche onctueuse, pleine, fruits secs, raisin à l'eau-de-vie, long, délicat. 37 €.

#### 16 - Cognac Frapin

**VSOP.** Nez intense, élégant, très floral, bouche fraîche, onctueuse, droite, épices bien marquées, marmelade, gourmand, long, relevé. 69 € (coffret avec deux verres).

#### 17 - Hine

**Cigar Reserve.** Nez puissant de tabac, boisé épicé, fruits à l'eau-de-vie, cire d'abeille, bouche grasse, ample, bois de réglisse, racé, persistant. 110 €.

#### 17 - Camus

##### Caribbean Expedition.

Cognac élevé sur un voilier

durant quarante-cinq jours sur la route de la Barbade puis un an en conditions tropicales. Nez riche de fruits blancs, note exotique, cacao, épices, touche agréable de rancio, onctueux, racé, persistant. 109 €.

### ARMAGNAC

#### 16,5/17 - Comte de Lauvia Armagnac Réserve.

Nez élégant, typé, épices, cannelle, élevage intégré, bien bâti, fruits compotés, marmelade, bouche ronde, du gras, tout en longueur. 47 €.

#### 16 - Domaine Tariquet

**Blanche Armagnac.** Nez frais, fruits blancs, amande amère, note florale, bouche tendre, ronde, fraîcheur mentholée, longue, relevée. 30 €.

#### 17 - Delor

**Bas-Armagnac brut de fût 1990.** Cuvée limitée, nez typé, fruits jaunes confits, vanille bourbon, élevage élégant, bouche ronde, un peu florale, bien bâtie,

finale sapide, épicée, en longueur. 90 € (70 cl).

#### 15,5/16 - Laballe

##### Bas-Armagnac Résistance.

100 % baco. Expressif, fruits blancs, bouche élégante, harmonieuse, fraîche, complexe, bois de réglisse, zeste d'orange confit, finale épicée. 52 €.

#### 18 - Gelas

##### Bas-Armagnac 18 ans.

Nez élégant, frais, fleurs séchées, bois précieux, marmelade, bouche veloutée, bois de réglisse, fruité compoté, long, sapide, finale un peu poivrée. 90 €.

### CALVADOS

#### 17 - Château du Breuil 15 ans d'âge

##### Calvados pays d'Auge.

Pomme au four, épicé, vanille, cannelle, boisé fin, bouche très équilibrée, onctueuse, fruits secs, pâte de fruits, fine astringence en finale, savoureux. 54,50 €.

#### 16 - Garnier 12 ans

**Calvados.** Nez original, toasté, besoin d'aération, pomme au four, caramel,

bouche ample, parfumée, fruits secs, note de chocolat, riche, persistant. 50 €.

#### 16,5 - Comte Louis

##### de Lauriston 100 % pure Calvados Domfrontais.

Nez délicat, subtil, arôme de poire fraîche, note d'amande, bouche fraîche ronde, finement épicée, en longueur sur un fruité un peu confit. 59 €.

#### 16 - Calvados Morin

##### Vintage 2003

**Calvados.** Affiné en fûts de cidre puis de sauternes. Nez complexe, confiserie, miel, notes de fleurs blanches, bouche riche, du moelleux, fruits confits, zeste d'agrumes, fruits secs. 78 €.

#### 15 - Distillerie Préaux

**Fine calvados.** Nez délicat, classique, boisé élégant, bouche fraîche raffinée, on retrouve la pomme, note de cire d'abeille, épices douces, long, gourmand. 15,95 € (50 cl).

#### 18 - Christian Drouin - Hampden Angels

**Eau-de-vie de cidre.** Affiné en fûts de rhum jamaïcain Hampden et reclassé en eau-

(...) Extrait de l'article