

Cocktails et mocktails secouent l'été

MIXOLOGIE Entre classiques et modernes, les boissons explorent tous les horizons

- ▶ Il y a les breuvages à la mode et les indétrônables.
- ▶ Le gin et les goûts amers s'imposent.
- ▶ La tendance est à l'allègement, avec des cocktails qui ont une moindre teneur en alcool ou n'en contiennent pas du tout, comme les mocktails.

L'été est officiellement là. Avec la douceur exceptionnelle de ces derniers mois, il faut bien avouer qu'on ne l'a pas vraiment attendu pour boire des verres en terrasse... Mais toutes les occasions restent bonnes à prendre pour se rafraîchir le goster, quels que soient les noms qu'on leur donne : apéro, Mondial, jeudredi (le mot-valise désignant le jeudi qui prend pour un vendredi) et autres afterworks.

Peu importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse ? Pas si vite. Comme les tubes de l'été, les nouvelles tendances atteignent les coins les plus reculés. Par effet de contagion, les boissons à la mode nous forgent le palais au fur et à mesure que nous trinquons.

Dans la capitale, jusqu'ici très pauvre en bars à cocktails par rapport aux autres villes européennes, les temples de la mixologie se multiplient. Voici les grandes tendances qu'on peut y observer.

1 Les basiques. Parmi les indétrônables, le Mojito, la boisson cubaine qui mêle soda et rhum (ou non si on choisit sa version « virgin », sans alcool) au sucre de canne, avec citron vert et menthe, partage sa pole position avec le Spritz, l'apéritif vénitien orangé à base d'Aperol, de pro-secco et d'eau pétillante, qui a franchi les Alpes il y a quelques années. On leur doit tout : « Ils ont contribué à mieux faire connaître et apprécier les cocktails », estime Sophie Fence, fondatrice de la Brussels Cocktail Week et du Green Lab, à Bruxelles. Selon Carmelo Licata, le patron de Cocina à Bruxelles, le Spritz reste numéro un auprès de ses clients, avec quelque 42 % des commandes privilégiant le liquide ambré.

2 Le bon produit. Comme en gastronomie, le focus se fait de plus en plus aujourd'hui sur les circuits courts et le choix du bon produit. « La grande ten-



COCKTAIL WEEK

A vos blenders

Après une première édition réussie, l'équipe de la Brussels Cocktail Week reviendra du 23 au 29 septembre prochain avec pas moins de 30 bars et restaurants de la capitale, mais aussi des mixologistes venus de Flandre et de Paris, Londres ou Berlin. Chaque bar aura une recette inédite à moins de 10 €. L'ouverture du festival se fera en fanfare avec Blend, qui réunira une vingtaine d'établissements bruxellois en un même endroit. Le 30 juin, Tap My Cocktail donnera un avant-goût de ce qu'on peut picorer et/ou picoler en musique au BIP, à Bruxelles.

Renseignements sur la page Facebook de l'événement

3 Les cocktails plus légers et les mocktails. Un verre ça va, trois, bonjour les dégâts... Avec les « low ABV » (à faible teneur alcoolisée) ou, mieux encore, les mocktails (sans alcool), on peut enchaîner les godets sans risquer sa dignité ou sa santé. Typiquement, les cocktails s'allègent avec de l'eau pétillante (comme le Spritz ou le Mojito, mais aussi l'Americano, variante « light » du Negroni, qui combine comme lui Campari et vermouth, mais sans gin). Ou encore, avec de la bière ou du vermouth. De leur côté, les boissons sans alcool n'ont plus rien d'ennuyeux ni d'industriel. Très en vogue, le Kombucha (à base de thé fermenté) ou le Club-Mate (une plante cultivée en Amérique du Sud riche en caféine) s'assument « sans » tout en étant « in ». Enfin, le Seedlip, décrit comme le premier gin sans alcool au monde, réunit six distillats différents (écorce de chêne, cardamome, cascarrille, zestes de citron, peau de raisin et grains de piment).

4 Le goût du vintage. Les saveurs amères des cocktails italiens popularisées par le Spritz ont favorisé le retour en force des

vermouths, liqueurs d'artichaut et autres Fernet-Branca. Les jeunes palais redécouvrent les boissons de papy et mamy : Pimm's, Lillet, Picon...

5 Les classiques. On a beau annoncer depuis des années le retour de la tequila, c'est le gin qui tient toujours le haut du pavé. « Il représente 65 % de nos consommations », calcule Maxime Grell, patron du bistrot-bar DJO à Saint-Gilles. Mais on le choisit bien, pour ne pas avoir l'impression de boire de l'eau de Cologne. « Le gin reste vraiment tendance », confirme Sophie Fence. On explique son succès par la grande variété de produits proposés et toutes les combinaisons qu'il offre.

Parmi les cocktails classiques, le Moscow Mule né en 1941 de l'alliance de deux marques en crise (une vodka et une bière à base de gingembre) dicte sa loi en revalorisant les cocktails à base de Ginger Ale. Considéré comme le nouveau Spritz, le Negroni dynamite les apéros depuis peu. Il doit son nom au conteur Negroni, un habitué du Caffè Carini à Florence, qui a suggéré au barman de remplacer l'eau gazeuse par du gin. Enfin, le Old

Fashioned popularisé par Don Draper dans la série *Mad Men* a redonné goût aux cocktails à base de bourbon.

6 Les génies du shaker. Ce sont des artistes, comme Tom Cruise dans *Cocktail*, qui jonglent avec les bouteilles comme avec les saveurs les plus subtiles. Début juin, le World Class, le plus grand concours de mixologie au monde, réunissait à Amsterdam les meilleurs barmans du Benelux pour distinguer celui qui disputera la finale mondiale, le 8 octobre prochain, à Berlin. C'est le Flamand David Lebeer (The Cobbler, à Gand) qui a battu de justesse le Bruxellois d'origine asiatique Yen Pham (Yi Chan). Pour ce dernier, qui a traduit un souvenir culinaire en parfum puis en cocktail, la tendance aujourd'hui est au « décor minimaliste, avec des accords complexes et subtils ». Mais encore ? « A l'œil nu, on ne peut deviner ce que c'est. » Dans le même esprit, Euthyme Matsos, qui a ouvert avec son associé Chemistry and Botanicals il y a une semaine à Bruxelles, explore toutes les pistes chimiques et botaniques possibles. ■

ANNE-SOPHIE LEURQUIN

FOOD PAIRING

L'art d'associer plats et boissons

C'est une évidence : il y a des aliments et des boissons qui se combinent à merveille et d'autres non. Des carottes au chocolat par exemple. De plus en plus, le « food pairing » s'impose pour faire découvrir des associations audacieuses mais toujours harmonieuses. Les bars à cocktails n'échappent pas à la règle. De plus en plus d'établissements proposent des petits trucs à grignoter qui sont pensés en fonction de ce que vous buvez. La Brussels Cocktail Week ne dérogera pas à la règle, avec un programme spécial.