



PIERRE-MICHEL DELLESERT

Le 1^{er} barman du BRP dans ses œuvres au Bar du Beau-Rivage.

Nicolas Michel met du rêve dans la finale suisse de la Bacardi Legacy

Deux pincées de safran, une tombée de sirop de sucre de canne et une de fruit de la passion, un peu de lime, un soupçon de fleur d'orange – le tout sur une ration de rhum Bacardi Superior, mélanger au shaker, filtrer deux fois et servir dans une coupette décorée d'un zeste d'orange: c'est le Golden Prestige, déclinaison inédite du daiquiri signée Nicolas Michel. Le premier barman du Beau-Rivage Palace de Lausanne la réalisera en live le 6 février à Zurich, pour la finale suisse de la Bacardi Legacy, avec l'espoir de décrocher un ticket pour la finale internationale à Porto Rico.

Sa vocation pour la mixologie, Nicolas Michel l'a développée à l'École hôtelière d'Auxerre (DEP-BP hôtellerie et restauration), puis mise à l'épreuve dès 2003, d'abord à Evian, puis à Courchevel et St-Tropez, avant d'embarquer shaker et cuillère pour la capitale du cocktail: Londres. Durant quatre ans, il révise ses classiques et élabore ses premières créations. «J'ai réappris mon métier! Un bar londonien sert jusqu'à 250 cocktails par soir, à une clientèle réellement passionnée. Ici, on est heureux si on en fait une cinquantaine sur un week-end!» C'est fin avril dernier que Nicolas Michel a intégré l'équipe d'Alexandre Peyraud au bar du palace oscherin, après un séjour de dix mois à St-Barthélemy. Histoire de se frotter à des drinks plus exotiques... De quoi lui inspirer ce Golden Prestige peaufiné au cours d'une quinzaine d'essais avant d'être présenté au jury de la «Legacy».

«Le fruit de la passion m'est apparu comme une évidence, confirme-t-il. Le safran, c'était une vieille envie, on l'utilise en cuisine, mais très peu en cocktail... Et la fleur d'orange, je suis tombé un peu par hasard dessus. Le plus difficile, c'est de trouver la balance entre le sucre, l'acidité et l'amertume des ingrédients. D'après les clients qui l'ont testée à l'hôtel, la boisson fonctionne bien.» Un futur classique? Les boissons

élues à la «Legacy» doivent avoir le petit plus qui leur assure une place sur les cartes de bars du monde entier. «On ne peut jamais être sûr que quelqu'un, à l'autre bout du monde, n'a pas déjà fait la même chose! Mais tous les barmen ont envie de voir leurs créations traverser les modes.»

La créativité des barmen, d'ailleurs, ne connaît aucune limite – seulement des courants et des modes. «Il y a la mixologie moléculaire, où l'on recourt à des émulsions gélifiées; il y a la mode des réceptifs inattendus, celle des cocktails que l'on fait vieillir en fût, la fabrication maison des sirops et des bitters, énumère-t-il... Tailler les glaçons dans de gros pains de glace, comme on le fait au Japon, est aussi très tendance.» Quant à lui, sa préférence va aux classiques oubliés de la fin du XIX^e siècle, «avec des recettes plus simples et des produits moins variés, mais des boissons qui ont beaucoup de corps»; il avoue aussi un certain goût pour les ingrédients insolites: le safran, mais aussi le poivron, le shizo, le thé... ou même des confitures en lieu et place de sirops de fruits.



LE GOLDEN PRESTIGE, un futur classique? «Tous les barmen ont envie de voir leurs créations traverser les modes», admet Nicolas Michel.

Bien sûr, il note ses créations sur un carnet – et comme tous les barmen, il adore partager ses recettes et parler de sa passion. La Bacardi Legacy comprend un volet marketing pris en compte dans le résultat final, Nicolas Michel a donc créé un site web (www.goldenprestige.com) et soigne sa couverture médias. Une partie des mille francs reçus de Bacardi en tant que finaliste y est passée. «Mais l'hôtel m'aide beaucoup», tient-il à préciser. Lui-même n'oublie pas de se montrer généreux, par le truchement de «Rêves Suisses»: pour chaque Golden Prestige vendu au Bar, quatre francs sont versés à cette association qui réalise les rêves d'enfants gravement malades. Un petit supplément d'âme qui fait de son cocktail une boisson de rêve, à double titre.

Blaise Guignard

La
mc
no
d'u
l'U
la S
d'a
int