



locale

portrait

Ertan, le roi des cocktails, se hisse en finale d'un concours prestigieux

Barman au Quartier latin et au Pop Art à Castres, Ertan Belovodjanin a été sélectionné pour la finale du concours du Bartender society grâce à deux cocktails qu'il a inventés. Le Castrais de 28 ans voue une véritable passion pour son métier mais qui lui permet de rivaliser avec les plus grands barmen de France, voire d'Europe.

Barman n'est pas simplement un métier pour Ertan Belovodjanin. C'est avant tout une passion. Une passion dévorante qui prend parfois le pas sur sa vie de famille mais qui lui permet de rivaliser avec les plus grands barmen de France, voire d'Europe.

À 28 ans, le manager du Quartier latin va participer à son 10e concours de barman, sa 5e finale en 2 ans après celles du Bacardi Mojito cup et du Martini royal contest. Cette fois, le Castrais fait partie des 30 professionnels qui ont été sélectionnés parmi les 130 postulants pour remporter The Bartenders Society, le premier concours de cocktails organisé par la marque de rhum Saint-James, qui fête ses 250 ans, et les jus de fruit et nectar Caraïbos (voir encadré). La finale a lieu les 11 et 12 avril prochains, dans le cadre du prestigieux hôtel-piscine Molitor à Paris. Il y retrouvera la crème de la crème des barmen.



Fier de représenter sa ville

Mais comme d'habitude, Ertan arrivera sur la pointe des pieds. « Je participe surtout à des concours pour partager, donner et recevoir, rencontrer des gens et acquérir encore de l'expérience », explique le jeune homme qui a toujours été attiré par la « créativité » de son métier qu'il a découvert en sortant du lycée hôtelier de Mazamet au sein du Quartier latin où il a gravi tous les échelons pour être

aujourd'hui le manager, responsable d'une quinzaine de personnes. Mais ne comptez pas sur lui pour se la jouer Tom Cruise dans le film Cocktail avec son shaker derrière le comptoir. La flambe, ce n'est pas pour lui. L'humilité et le travail sont son credo. « Ce que j'aime c'est discuter avec les clients, savoir ce qu'ils aiment, de quelle origine ils sont et leur créer des nouveaux cocktails en fonction de leur état d'esprit et du mien sur le moment », explique le barman castrais qui a créé plus de la moitié des 30 cocktails qui sont à la carte du Quartier latin. Ertan voit son métier comme celui d'un cuisinier qui mélange les saveurs. « Sauf que nous, c'est du liquide. Mais, comme en cuisine, il n'y a pas de limite dans la création », indique celui qui note toutes les recettes qu'il invente au fil du temps dans un petit cahier. Des recettes souvent inspirées de « la délicatesse et de la sensualité » des femmes. Les fruits rouges pour la douceur et le blanc d'œuf pour l'onctuosité sont un peu la patte d'Ertan qui fait son petit bonhomme de chemin « sans prétention ». Même si ses concurrents, qui exercent dans plus grands établissements français et qui ont souvent déjà travaillé à l'étranger, ne le regardent plus comme le petit barman provincial qui n'a connu qu'un seul patron. À force de faire des concours, Ertan commence à se faire une réputation dans le monde du bar. « C'est vrai que c'est ma particularité de n'avoir connu qu'un seul bar et en plus dans une petite ville. Mais pour moi ce n'est pas un handicap c'est même une fierté d'arriver quand même à me hisser en finale et de pouvoir représenter Castres à travers ces compétitions », lâche Ertan. Et s'il n'a pas eu l'opportunité de voyager, il compense par le travail. Le Castrais est à l'affût de toutes les nouveautés. « Comme quelqu'un qui est passionné de pêche ou de vélo, je lis tout ce qui concerne le bar, la mixologie, les tendances, les nouvelles lois... », indique Ertan qui passe des nuits blanches chez lui « pendant que ma femme dort » à réfléchir à des nouveaux cocktails pour surprendre et apporter du plaisir à ses clients.

Un concours relevé

La créativité, la qualité d'exécution, la mise en scène, l'équilibre, le goût et le nom du cocktail seront les critères qui seront jugés par le jury du Bartenders Society. Pour être sélectionné, Ertan a proposé deux créations (recette et photo qu'il a envoyées) à savoir : 1 cocktail à base de rhum Saint James et au moins 1 jus Caraïbos et 1 soft cocktail à base de 2 jus Caraïbos minimum. « Ce qui m'a plus



dans ce concours c'est le cocktail sans alcool car c'est une tendance à ne pas négliger, explique le barman castrais qui veut que ses clients qui ne consomment pas d'alcool par choix ou parce qu'ils doivent conduire prennent aussi du plaisir. Je vais d'ailleurs davantage les travailler et enrichir la carte au Quartier latin ». Et Ertan a été inspiré pour ce concours. Il n'a mis qu'une semaine pour concevoir la recette au centilitre près même s'il y a réfléchi un bon mois. Le premier jour il devra donc réaliser ses deux cocktails en 10 minutes tout en argumentant ses choix devant le jury. Une dizaine de barmen sera sélectionnée pour la seconde journée qui se déroulera façon « Top chef » avec

une épreuve « freestyle ». « On aura des produits à notre disposition et on devra créer un cocktail avec alcool et un autre sans alcool suivant un cahier des charges précis », explique Ertan. Le gagnant recevra un chèque de 2 000 € et sa recette sera diffusée dans la presse mais aussi dans les établissements partenaires en France mais aussi à l'international. Son cocktail sera élu comme LE cocktail des 250 ans Saint James et sa recette signature de soft cocktail Caraïbos sera promue auprès des bars à cocktails partenaires.

Br. M.