

## Morlaix

# Il sera en finale du concours international de cocktails

Emmanuel Métivier, cogérant de la cave Les Vins O Mur, gère le bar estival de la place de Viarmes, Ici et Là. Il est qualifié pour la finale du concours international de cocktails, à Paris, les 4 et 5 octobre.

### Les gens d'ici

Ils seront 27 candidats à départager, lundi 4 octobre. Le lendemain, plus que huit. Emmanuel Métivier est l'un des deux Bretons à être en lice au concours international de confection de cocktails avec et sans alcool, *The Bartenders Society*. Le gérant du bar estival morlaisien Ici et Là – et cogérant de la cave Les Vins O Mur – sera donc à Paris pour l'occasion. Avec à la clé, un chèque de 1 000 € et un voyage en Martinique.

« C'est la première fois que je participe. J'avais envie de me mesurer aux autres, de mettre au défi ma créativité », raconte le sommelier de formation. Les phases qualificatives ont eu lieu cet été. Emmanuel Métivier s'est creusé les méninges pour proposer deux inventions. « Il fallait créer une recette de cocktail à partir d'un plat signature d'un chef cuisinier. Et aussi imaginer celle d'un mocktail <sup>(1)</sup>, basé sur un seul ingrédient. »

Ses deux boissons seront présentées devant le jury, le premier jour. Préparées en sept minutes chrono. « C'est de plus en plus à la mode d'allier cocktails et mets. Cela rappelle que notre métier de création est au service de la cuisine. »

### Trois règles de base pour réussir son cocktail

Pas d'hésitation pour le Morlaisien : il a opté pour la soupe à l'artichaut et à la truffe de Guy Savoye pour la recette de chef. Comme un clin d'œil : « Je veux montrer que dans le monde du cocktail, plutôt international, on peut travailler des produits locaux. Je vais utiliser un alcool d'artichaut,

qui va apporter le côté amer. Le goût de noisette sera donné par le rhum, et la truffe soulignera la profondeur d'arôme. »

Tout bon cocktail qui se respecte doit être équilibré entre la force, la douceur et l'acidité. Emmanuel Métivier gardera ça en tête également pour sa seconde invention, avec le citron noir d'Iran à l'honneur. « Je l'ai découvert lors d'un voyage à Abu-Dhabi : il est bouilli puis enterré dans le désert pour sécher. Je suis le seul à en proposer pour le concours. » Il le fera infuser et complètera sa boisson avec de la mélasse de grenade et un filet d'eau de rose. Les Morlaisiens pourront aussi les découvrir quand il sera de retour.

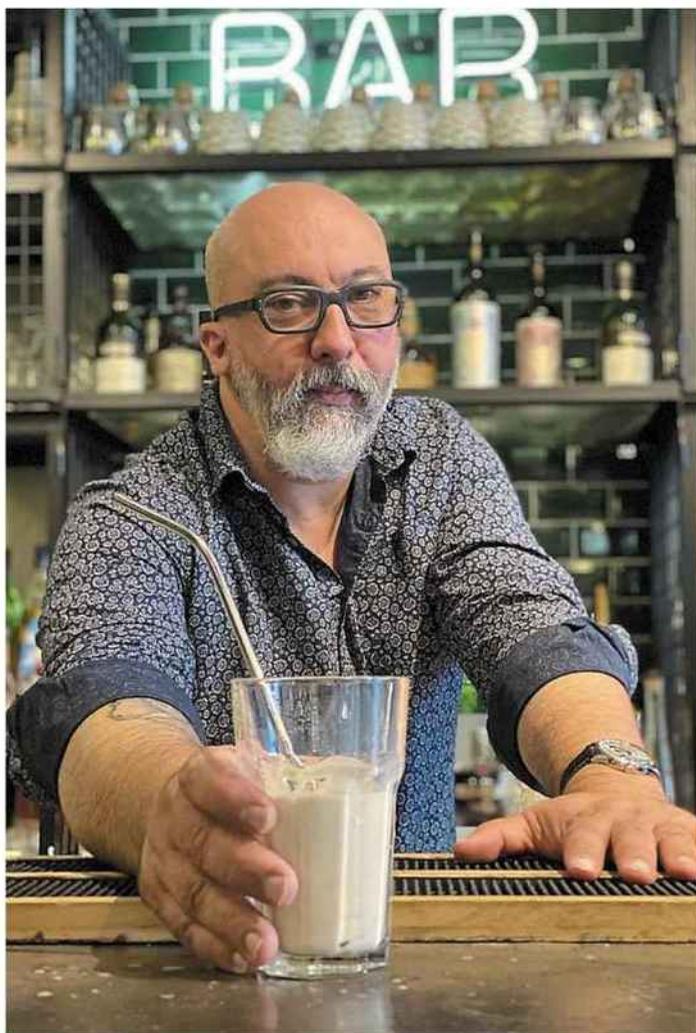
### « Avoir une bonne mémoire des goûts »

Parmi ses concurrents européens, certains viennent de grandes adresses parisiennes comme Le Fouquet's ou encore Le Normandy. S'il est dans les huit derniers, il lui faudra composer deux boissons en 1 h 30, avec des ingrédients se trouvant uniquement sur place.

Le Morlaisien mise sur ses connaissances pour se démarquer. « Il faut être curieux, avoir une bonne mémoire des goûts : on n'invente pas un arôme. Ça reste un beau coup de projecteur sur nos actions locales, comme nos formations pour les professionnels et les amateurs, en partenariat avec la CCI. » Mis sur pause à cause de la crise sanitaire, le cycle devrait redémarrer en octobre.

Gaëlle COLIN.

<sup>(1)</sup> Boisson sans alcool.



Emmanuel Métivier est l'un des deux finalistes bretons du concours international de cocktails et soft cocktails.

PHOTO : OUEST FRANCE