



## ACTU DIJON ET AGGLO

DIJON Insolite

# Le roi des cocktails inspirera-t-il les barmen dijonnais ?

Lundi, le Delirium café recevait un invité de marque. César Debus, grand gagnant du concours The Bartenders 2019, est venu dispenser une *master class* sur le thème des cocktails. Certains barmen sont venus de loin pour y assister.

Le concours The Bartenders Society est né en 2016. « C'est un concours réservé aux professionnels du métier, aux barmen », indique Noémie Billaud, manager de La Martiniquaise. « Vingt-huit d'entre eux, des Français et des étrangers, s'affrontent à Paris chaque année, devant un jury de professionnels, afin de décrocher le sésame. » Pour participer<sup>1</sup>, les concurrents doivent proposer – lors de leur inscription – un cocktail sans alcool et un autre avec. « Un thème est imposé. Cette année, c'est la *street food* du monde. »

## Retranscrire un plat dans un cocktail

César Debus, le gagnant de l'an passé, a donc proposé deux cocktails sur le nouveau thème à la vingtaine de barmen – potentiellement candidats à sa succession – venus



César Debus a présenté ses créations sur le nouveau thème du concours de cette année, la *street food* du monde. Photo LBP/Stéphane RAK

assister à cette *master class*. « Je me suis mis dans votre peau et je vais vous présenter mes créations », indique-t-il. « Il faut tout d'abord choisir le

plat dont on va s'inspirer. Sachant que le but ne sera pas de transformer ce solide en liquide, mais seulement de s'en inspirer et d'y inclure des éléments marqueurs du plat choisi. »

### Un cocktail "cornet thaï"

« Le premier plat *street food* que j'ai eu en étant petit est le cornet de glace dans la rue », reprend César Debus. C'est tout naturellement qu'il s'en

est inspiré pour son premier cocktail avec alcool. « J'ai donc travaillé le cornet de glace en intégrant certains éléments *via* des infusions, du pad thaï<sup>2</sup>. » Jus de citron vert infusé ciboule thaï, jus de yuzu infusé au piment, jus de citron infusé aux cacahuètes, sirop de sucre de palme et rhum blanc sont les ingrédients de cette première création. « Et afin de revenir au cornet de mon enfance, il est servi dans un vrai cornet de glace comes-

tible avec un papier de calcaire de roche cent pour cent recyclable. » Pour un résultat pour le moins détonant.

Alicia WARCHOLINSKI (CLP)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

1 Inscription au concours The Bartenders Society 2020 sur [blmhd.com](http://blmhd.com). Les épreuves finales auront lieu les 11 et 12 mai à Paris.

2 Plat traditionnel thaïlandais à base de nouilles.



### Ce qu'ont pensé les participants

« Je participe par curiosité et pour apprendre »



Photo LBP/S. R.

Joris Gaze, 30 ans, barman depuis dix ans, travaille au bar *La Paix* à Lons-le-Saunier

« Ce qui me plaît dans ce métier, c'est le relationnel avec les clients. Je participe à la *master class* par curiosité et pour apprendre. Concernant mon inscription au concours, je suis encore indécis. »

« J'ai découvert ce concours l'an dernier »



Photo LBP/S. R.

Sébastien Smyl, 31 ans, barman depuis trois ans, travaille au *Blues Café* à Dijon.

« Pour moi, c'est une reconversion professionnelle. Le côté convivial et l'esprit soudé de ce monde m'ont attiré. J'ai découvert ce concours l'an dernier et je compte bien participer cette année. »



## La seconde recette sans alcool : “Sans salade et sans oignons”

- **Ingrédients :**

- > Du jus de tomate infusé à du thym séché, de la coriandre et du cumin ;
- > un jus de citron infusé au poivre noir ;
- > un yaourt salé.

Mélangez le tout dans un verre caché dans un pain à kebab pour rester dans le thème !

**Les contenants doivent également être raccord avec le thème de la *street food*...** Photo LBP/S. R.

