



styles

LES TENDANCES BIEN ÉTABLIES



LA RECETTE

Petit Robusto chez Mon Coco République*

- ◆ 50 ml de rhum Saint James 1765 infusé aux abricots secs et à la camomille
- ◆ 20 ml de jus de citron vert
- ◆ 5 ml de sirop d'agave
- ◆ 30 ml de jus de pêche
- ◆ 60 ml de ginger ale

*6, place de la République
75011 Paris.

Le rhum prend de la bouteille

Le rhum s'est imposé rapidement comme l'un des spiritueux les plus prisés des barmans. Aujourd'hui, ces derniers – qui maîtrisent pour la plupart son processus de production, de la distillation à l'élevage en fût – s'intéressent à une catégorie en pleine essor : le rhum vieux. Ces cuvées raffinées vieillies longuement dans des barriques offrent une autre dimension gustative au cocktail. « La complexité de leurs arômes permet un travail très intéressant tant sur des créations que sur des classiques, aussi bien fruités que secs, comme un rhum agricole

VSOP allié avec de la crème de coco ou un Old Fashioned twisté avec de vieux nectars de La Réunion aux saveurs riches et végétales », se délecte Guillaume C. Leblanc, chef barman du Dirty Dick, à Paris. Une tendance que confirme la maison martiniquaise Trois Rivières, qui revisite le puissant cocktail Presidente avec le Carribean Dandy et sa Cuvée du Moulin, un assemblage de jus de canne distillé de plus de trois ans d'âge. Ou encore le philippin Don Papa et son Summer Fizz concocté avec un sept ans d'âge. Les marques cubaines participent aussi à l'aventure, comme l'atteste la réinterprétation de l'historique Canchanchara, baptisé Cancha, cocktail à base de Havana Club sept ans, de citron et de miel. **L. Mt**