



lacuisine

La sobriété, un monde de possibilités

La tendance healthy touche aussi les cocktails. Un challenge pour les mixologues, qui doivent jouer la carte du sans-alcool.

Parmi les bonnes résolutions de 2020 : ne pas boire d'alcool pendant tout le mois de janvier. C'est en tout cas ce que propose le « dry january », une campagne de santé publique venue d'outre-Manche. L'intérêt qu'elle suscite devrait inciter bon nombre de Français à réduire leur consommation. Si, dans l'Hexagone, les moins de 35 ans boivent moins que leurs aînés, pas question pour autant de se tenir à l'écart des lieux de sociabilité ! Pour suivre la tendance, les bars proposent une offre sans alcool variée. « Il y a une vraie demande », observe Margot Lecarpentier, fondatrice du bar Combat, à Paris. En novembre, le sans-alcool s'est même invité au Paris Cocktail Festival, avec une conférence dédiée.

Une tendance qui ne se limite pas à un public abstinent, mais qui permet de « varier les plaisirs, les expériences, de tester plusieurs cocktails », souligne Anne Bloch, directrice des achats et catégories de France Boissons. « Certains clients viennent spécialement à midi pour

boire ces cocktails sans alcool », observe Lucas Maraton, du Symbiose, à Bordeaux. Pour les indécis, quelques bars, comme l'Octopus, à La Défense, misent sur l'entre-deux en proposant des cocktails « low alcohol », qui rencontrent un franc succès auprès des clients qui viennent déjeuner avant de retourner travailler l'après-midi. « De manière générale, les gens veulent boire sans s'enivrer », constate Sterling Hudson, son barman.

DES PROFESSIONNELS RÉTICENTS

Si les cocktails sans alcool se popularisent et font l'objet de hashtags sur Instagram, beaucoup de professionnels y voient plus un phénomène de communication et sont dubitatifs quant à l'ampleur du phénomène. « Il reste du travail à faire sur la communauté de barmen », constate Matthias Giroud, fondateur de l'agence **WM Signature**. « Quand je fais une carte, la moitié est sans alcool, ce qui est rare. » Car il arrive encore que même les meilleurs bars pêchent sur le sans-alcool en se limitant aux sodas et aux jus de fruits. « Souvent, les cocktails sans alcool sont un mélange de jus de fruits et de sirop, très simples et trop sucrés », déplore Sterling Hudson, qui met un point d'honneur à ce que les siens soient aussi intéressants et complexes que ceux avec alcool. Et il n'est pas le seul. Les véritables mocktails – un dérivé de l'anglais mock, qui signifie imitation – n'ont plus rien à voir avec des smoothies. Certains arrivent même à imiter à la perfection les grands classiques. « L'expérience visuelle est très importante », souligne Matthias Giroud, qui suggère de surprendre le client en proposant une présentation typique d'un cocktail alcoolisé – l'old fashioned, par exemple –, mais sans alcool. « Des clients demandent à ce qu'on leur serve du Coca-Cola dans un verre à cocktail pour que leurs amis ne remarquent pas que c'est du sans-alcool », s'amuse Sterling Hudson, qui propose chaque jour deux cocktails sans alcool en happy hour.

WHITE PASSION

PAR MATTHIAS GIROUD

INGRÉDIENTS

Jus de raisin blanc frais pression à froid, Sencha thé vert infusé à froid aux baies de la passion d'Éthiopie, menthe fraîche et Cordial pêche maison.



© DR



Le bar Combat, à Paris, propose quant à lui des créations sur mesure élaborées avec des produits frais. « *L'importance de la matière première est encore plus grande dans le sans alcool* », insiste Matthias Giroud, qui travaille avec plus de 400 produits et plantes – racines, épices, graines, eaux florales... – et n'hésite pas à aller explorer d'autres univers, comme ceux du parfum ou de l'herboristerie. Puiser dans le monde des plantes médicinales permet aussi de répondre à la préoccupation croissante des Français pour leur santé. Nicola Battafarano, du Bar Joséphine, de l'Hôtel Lutetia, consacre une partie de sa carte à des cocktails sans alcool aux vertus détoxifiantes.

Révolutionnaires ou pas, les mocktails poussent les mixologues à se réinventer : en l'absence de liqueurs et autres préparations à disposition, il faut être doublement créatif. Ce qui n'est pas synonyme d'une plus grande charge de travail : Matthias Giroud conseille aux brasseries françaises de commencer par travailler différemment les jus de fruits, en faisant par exemple infuser un jus de

pomme avec du thé Earl Grey. Lucas Maraton joue avec le thé vert qu'il fait infuser à froid pendant sept heures. Il obtient un thé glacé subtil et sans amertume, auquel il ajoute sirops maison, jus de fruits frais et herbes du jardin.

Dans le cocktail sans alcool *Label Rouge* de Sterling Hudson, le jus de pamplemousse frais sert de base, et prend la place de l'alcool ; la purée betterave-framboise apporte du caractère, tandis que le vinaigre et le sirop de fruits rouges maison équilibrent l'ensemble. Pour faciliter la tâche des établissements, Monin propose « *un sirop qui permet de retrouver le goût du rhum* », souligne la responsable marketing Alice Vasseur, quand de plus en plus d'industriels proposent des spiritueux sans alcool comme Seedlip ou Ceder's. Si le goût de ces alcools sans alcool est au rendez-vous, leur prix reste élevé, alors que sans ces artefacts, les mocktails sont plus rentables que leurs cousins alcoolisés. « *Le coût matière est faible et c'est un délice !* », se réjouit Lucas Maraton. Plus d'excuse pour ne pas se lancer. ●