



Autour de **Dinard**

6 QUESTIONS À ANTONY BERTIN, CHEF BARMAN AU CASTELBRAC



Antony Bertin présente son cocktail Terre-Lune au bar l'Aquarium du Castelbrac © Le Pays Malouin / M. Baron.

1. Depuis combien de temps exercez-vous le métier de barman ?

Je travaille dans la restauration depuis 12 ans. C'est en 2013 que je suis devenu barman après avoir reçu une formation à l'école Alain Ducasse à Paris. Le déclic est venu il y a 7 ans lorsque je travaillais pour un bistrot étoilé à Tours et que j'ai voulu dépoussiérer le comptoir du bar en proposant un cocktail du jour. Les clients étaient satisfaits et j'ai pu proposer de nouveaux cocktails à la carte.

2. Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

Je suis un créatif dans l'âme. Étant petit, j'ai toujours aimé dessiner et écrire des histoires. En découvrant le bar, j'ai réussi à trouver une forme d'expression qui me correspond pleinement à travers la création de cocktails. J'ai plein d'idées de recettes qui me viennent au fil du temps par rapport à ce que je vis et ce que je vois pour donner naissance à des cocktails avec un univers et une histoire.

3. Depuis quand travaillez-vous au Castelbrac ?

Je suis arrivé à Dinard comme chef barman du bar l'Aquarium du Castelbrac au mois de février 2020, un mois avant le premier confinement. Avec l'équipe du bar, nous avons trouvé un équilibre et avons pu proposer plusieurs cartes en fonction des saisons. L'été dernier, j'ai donné naissance au cocktail pêche à Dinard, qui représente la piscine municipale avec une saveur de pêche. Si par habitude, je me suis beaucoup inspiré de la nature et de la forêt pour réaliser mes cocktails, je suis venu à Dinard pour apprendre la mer et les saveurs bretonnes, en collaboration avec le chef de cuisine Julien Hennot.

4. Quelle est votre dernière création de cocktail ?

Dans le cadre de ma participation au concours national Cognac Bartender Contest, organisé par le BNIC et le magazine *Spirits Hunters*, au mois de décembre 2020, j'ai donné naissance au cocktail Terre-Lune, servi sous cloche dans deux verres différents. J'ai appris avec joie à la mi-janvier que j'ai remporté la première place de ce concours. Cette compétition se déroulait sur Internet et il fallait présenter son cocktail sous forme de courte vidéo. Ma passion pour le montage de vidéos m'a beaucoup aidé.

5. Quelle est la recette du cocktail Terre-Lune ?

Le premier verre, sous forme de globe terrestre, contient notamment du cognac, du sirop de noisette, du sirop de poivre, du verjus et du thé bleu aux marrons. Le second verre, qui représente la Lune qui gravite autour de la Terre, contient du cognac à la noisette grillée, infusé dans un syphon à soda. Au moment de servir, j'intègre un glaçon carbonique dans le verre lunaire pour donner cet effet de Lune froide.

6. Sera-t-il possible de goûter ce cocktail prochainement ?

Le cocktail Terre-Lune sera inscrit sur la carte du bar l'Aquarium qui devrait rouvrir au milieu du mois de février 2021 si tout se passe bien.

■ Instagram : @antony_bertin_od