



Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **713000**

Sujet du média : **Lifestyle**

LES ECHOS WEEK-END



Edition : **Du 12 au 13 novembre 2021**

Journalistes : **Caroline Knuekey**

Nombre de mots : **1099**

Valeur Média : **34050€**

STYLE



6 MIXOLOGUES AU FÉMININ

Dans le petit monde de la mixologie, une nouvelle génération de femmes se plaît à surprendre et innover. Cocktail explosif de six d'entre elles.

Par *Caroline Knuekey*

01 CHARLOTTE CRENN À L'AQUARIUM, DINARD

Âge: 28 ans

Son cocktail signature: La Danse des Chrysanthèmes, un cocktail «pour réveiller les âmes de Dinard», à base de whisky et de limonade aux chrysanthèmes

Au bar l'Aquarium, au cœur de l'hôtel cinq étoiles *Castelbrac*, Charlotte Crenn apprend à travailler le cocktail avec l'émotion et la poésie du chef barman Antony Bertin. Et ce, tout en continuant de mener de front le Nantes Cocktail Club, un collectif de 35 bartenders façon «Top Chef» qu'elle a monté de toutes pièces pendant le confinement. Un sacré parcours pour celle qui s'est classée dans les dix finalistes du concours de mixologie international Bartenders Society, avant de s'envoler à Perth pour travailler au Long Chim, l'un des meilleurs bars à cocktails d'Australie occidentale. Sirops, liqueurs, macérations, sodas... Charlotte peut tout travailler. Sa botte secrète? Les plantes sauvages! Un jour, c'est sûr, elle ouvrira son bar.

L'Aquarium-Castelbrac: 17, avenue George-V, 35800 Dinard. www.castelbrac.com.

Carte de cocktails signature, à partir de 14 euros.

02 MARIE PICARD À L'OFFICINE DU LOUVRE, PARIS

Âge: 32 ans

Son cocktail signature: un twist de Negroni autour du café

De ses voyages aux États-Unis, Marie Picard gardera à jamais en mémoire les bars à cocktails, la gestuelle de ceux qui s'agitent derrière le comptoir, le sens du rituel... Après avoir enchaîné les ouvertures de bars d'hôtel - André

DE IVAN-GUILBERT L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





Famille du média : PQN

(Quotidiens nationaux)

Péridocité : Hebdomadaire

Audience : 713000

Sujet du média : Lifestyle

LesEchos

WEEK-END



Edition : Du 12 au 13 novembre

2021

Journalistes : Caroline Knuekey

Nombre de mots : 1099

Valeur Média : 34050€

LES ECHOS WEEK-END

02 **JADE ISSART AU CÉLESTE, AIX-EN-PROVENCE**
 Âge : 30 ans
 Son cocktail signature : Emmanuelle, un twist d'un Porn Star Martini, gourmand et régressif à souhait

La logistique ? Elle n'était pas faite pour ça ! Elle s'y était pourtant frottée trois ans en école de commerce. Le monde de la nuit, les bars... c'était comme un aimant, raconte-t-elle. Elle saute donc le pas, suit une qualification professionnelle et passe trois ans chez Jeffrey's, le bar à cocktails de Sébastien Foulard, rue Saint-Sauveur à Paris. On peut toujours y siroter L'Ami Caouette, sa toute première création à base de bourbon infusé à l'huile de cacahuète. Puis, avec Jérôme Gameiro son compagnon, elle aspire à distiller une culture du cocktail à Aix. C'est ainsi qu'est né Céleste, un bar élégant et évocateur, avec des recettes simples mais recherchées, « à partir de trois ingrédients ». On y retrouve aussi des cocktails vieilliss en fûts et une belle carte de whiskies, sans aucun doute la meilleure de la ville.

Céleste : 44, rue Mignet, 13100 Aix-en-Provence. Tél. : 06 89 70 59 62. Carte de 10 cocktails signature, 12 euros.

03 **JADE ISSART AU CÉLESTE, AIX-EN-PROVENCE**

Âge : 30 ans
 Son cocktail signature : Emmanuelle, un twist d'un Porn Star Martini, gourmand et régressif à souhait

La logistique ? Elle n'était pas faite pour ça ! Elle s'y était pourtant frottée trois ans en école de commerce. Le monde de la nuit, les bars... c'était comme un aimant, raconte-t-elle. Elle saute donc le pas, suit une qualification professionnelle et passe trois ans chez Jeffrey's, le bar à cocktails de Sébastien Foulard, rue Saint-Sauveur à Paris. On peut toujours y siroter L'Ami Caouette, sa toute première création à base de bourbon infusé à l'huile de cacahuète. Puis, avec Jérôme Gameiro son compagnon, elle aspire à distiller une culture du cocktail à Aix. C'est ainsi qu'est né Céleste, un bar élégant et évocateur, avec des recettes simples mais recherchées, « à partir de trois ingrédients ». On y retrouve aussi des cocktails vieilliss en fûts et une belle carte de whiskies, sans aucun doute la meilleure de la ville.

Céleste : 44, rue Mignet, 13100 Aix-en-Provence. Tél. : 06 89 70 59 62. Carte de 10 cocktails signature, 12 euros.

04 **CLOÉ IZARD AU MADAME PANG, BORDEAUX**

Âge : 26 ans
 Son cocktail signature (en solo) : Oishy Mary, un twist de Bloody Mary à la sauce asiatique avec une belle touche d'acidité

« Mon père était cuisinier. J'ai grandi dans son hôtel-restaurant à Cordes-sur-Ciel. » Sa fibre viendrait-elle de là ? Après un bac en hôtellerie-restauration et une formation de gouvernante, Cloé s'envole pour l'Australie. Là-bas, elle découvre le monde du bar, dans un pays où la scène cocktail se pose en modèle. À son retour en France, elle fait l'ouverture du Point Rouge à Bordeaux. Cent classiques, sinon rien, pour se faire la main ! Ce qu'elle aime, c'est le partage. Aujourd'hui en place chez Madame Pang, le bar à cocktails sous influence asiatique de Jérôme et Harmony Billot, digne d'un roman de Marguerite Duras, elle s'essaie, en binôme avec Anthony Guitard, à des recettes mâtinées d'Orient, à la recherche de cette septième saveur, encore trop souvent énigmatique pour nous autres Occidentaux.

Madame Pang : 16, rue de la Devise, 33000 Bordeaux. www.madamepang.com. Carte de 14 cocktails, entre 10 et 14 euros.

05 **AGATHE POTEL AU « ROCHECHOUART », PARIS**

Âge : 24 ans
 Son cocktail signature : Elimir, un cocktail freestyle floral et herbacé, à base de tequila

C'est à Berlin, avec la grande carte de cocktails classiques de l'Intercontinental, qu'Agathe découvre le monde du bar version grand format. Les choses vont se préciser à Londres lorsqu'elle fait l'ouverture du Leaf & Cane, le bar du Crown Plaza. Evan Prousaefs sera son mentor. Infusions, fat wash, clarification... mais aussi méthode

et recherche du goût : « De lui j'ai tout appris », explique-t-elle. Nommée chef barmaid cette année au Rochechouart, elle jongle avec le bar du restaurant et le rooftop de ce nouveau lieu parisien qui plonge le visiteur dans le Pigalle des années 1930. Agathe aime travailler les spiritueux français, comme les eaux-de-vie Nusbauer ou encore le Byrrh, le plus vieux quinquina français, qu'elle mixe avec du gin à l'hibiscus dans un cocktail doux amer.

Hôtel Rochechouart : 55, bd de Rochechouart, 75009 Paris. www.hotelrochechouart.com. Carte de 10 cocktails signature au bar et 7 cocktails sur le rooftop, à partir de 13 euros.

06 **CAROLINE NOIRBUSSON AU DIVINE, PARIS**

Âge : 30 ans
 Son cocktail signature : Daisy, un cocktail servi on the rocks puissant et floral, à base de cognac, rhum et pineau

Elles sont deux derrière le bar ! Si Caroline Noirbusson (à droite sur la photo) est officiellement la bar manager de Divine, le second établissement de Nicolas Munoz (après Bisou), Cassandra Droz forme à ses côtés un duo de choc. C'est en Australie que la première s'initie au café de spécialité, jusqu'à finir première, dans ce domaine, aux championnats de France. Le bar La Commune fait alors appel à ses talents pour une recette de « café gonflé », un café mi-cuit aux notes de cacahuètes qui ne passe pas inaperçue auprès de Nicolas Munoz. Il lui propose d'échanger une masterclass sur le café contre celle qu'il donne sur les cocktails. Elle sera embauchée dans la foulée. Dans ce bar parisien d'habitués, Caroline peaufine ses Milk Punch, des cocktails clarifiés. La chimie, elle adore ça.

Divine : 61, rue d'Hauteville, 75010 Paris. www.bar-divine.fr. Carte de 12 cocktails signature, entre 8 et 14 euros.

DR. HARMONY BILLOT

