



Création de cocktails poivrés avec Alexandre Torbi au Belmont Hôtel****

5 janvier 2015 by Anne Demay-Reverdy



Alexandre Torbi en action, Bar de l'hôtel Belmont****



Cocktail à base de baies Sansho

Il y a des rencontres qui te marquent et qui créent de jolies amitiés. Ma rencontre avec Alexandre Torbi fait partie de celles-là. Au départ, une invitation presse à découvrir l'Hôtel Belmont et son bar, si agréable et si confortable. Puis tu y retournes régulièrement avec ton amoureux, en fin de journée, au moment où se relâchent les tensions du travail et se conjuguent les retrouvailles de ton couple. Et le dialogue s'instaure, peu à peu, avec Alexandre, chaleureux, attentif à tes désirs, à ton bien être, sans à priori sur l'art du cocktail, avec beaucoup de désirs de créativité.



Bar de l'hôtel Belmont****

Au fur-et-à-mesure que l'on se connaît, cela jaillit de notre conversation: et si l'on collaborait à créer une série de cocktails avec mon ingrédient préféré: le poivre, qu'Alexandre connaît mal et avec sa technique impeccable en matière de mixologie, chose dont je suis incapable.

Notre table de « brainstorming »

J'arrive donc à l'hôtel à 18h, une fin d'après-midi de novembre, peu avant l'agitation des fêtes. J'ai apporté ma valise de poivres, qu'on sélectionnera ensemble. Puis également dans mon coffre, mon trépied, mon appareil photo, et des lumières au cas-où, des réflecteurs, mes instruments de styliste.





Cocktail à base de poivre Kamput

On commence la séance par la découverte des poivres. On fera le chemin inverse de la démarche classique de création, mais comme cela, spontanément, sans le vouloir. On partira des ingrédients du cuisinier, et non des alcools.



Cocktail à base de poivre Kamput

Alexandre sent les différentes épices de mon petit coffre à trésor, et en sélectionne 4 qui seront la base de notre création: le poivre long d'Indonésie, le poivre blanc des oiseaux (poivre Penja), le poivre Kamput écrasé, et les baies de sansho.



Cocktail à base de poivre Penja

Puis on passe au premier cocktail. Il me décrit les alcools qu'il pense bien aller avec le poivre. Il commence les dosages, on goutte... on réajuste... deux palais, pour au final avoir une saveur qui nous rassemble... et nous ressemble.



Cocktail à base de poivre long d'Indonésie

Cela nous a donné un moment formidable, épuisant aussi: on s'est rendu compte à la fin de notre soirée qu'on avait un sacré coup de barre!



Cocktail à base de poivre Penja

Le brainstorming concentré ainsi, en création, en prise de vue, en stylisme, à deux, c'est un sacré boulot. Mais quelle satisfaction, à la fin, de voir ces boissons si délicates, si rafraichissantes... union de deux individus qui ont découvert une nouvelle amitié.

Cocktail 1

3 rondelles de concombre
1/8 de poire bien mûre
1 cl de citron vert
1cl de sucre de canne
5 cl de gin Hendrick's
1 poivre long Indonésie

Dans un verre à shaker, écraser les rondelles de concombre, la poire, le citron et le sucre. Arroser de Hendrick's. Couvrir de glace, shaker.

Filter, servir décoré d'une lamelle de concombre.



Cocktail 2

2 cuillères à moka de gelée de coing
5 cl d'Armagnac Château de Lambarde
1 cl de sirop de sucre
1 cc de miel d'acacia
1 dash de citron vert
3 tours de moulin de poivre blanc des oiseaux (Penja)
Couvrir de glace, shaker. Filter.



Cocktail 3

5 cl de single malt Craigellachie 13 ans d'âge
¼ cc de poivre Kamput écrasé
1 demi tranche d'orange
Rafraîchir le mélange. Squeeze d'orange.

Cocktail 4

5cl de gin Sapphire
3 baies de sansho écrasées
1 dash de citron vert

Servir le tout légèrement rafraîchi.

