novembre/dicembre 2017

FRANCE PIZZA TOUTE LA RESTAURATION ITALIENNE
Groupe France Pizza

guide pratique ***à votre carte...***

Les cocktails d'Italiens : **diversité, créativité, spécialité**

Ingrédients et inspiration

La singularisation s'exprime à travers une quête d'ingrédients originaux et personnels, dénichés par chacun. Henri di Nola, fait état en effet d'une meilleure connaissance des produits et une diversité de références, dans les vermouths italiens notamment (Professore, Cocchi…). « *On travaille les épices, les fruits frais, le poivre, le piment, les sodas, les sirops (au safran, au concombre…), on utilise le blanc d'œuf… toute une palette d'ingrédients qui permet des créations sans fin* », explique-t-il. L'inspiration des uns et des autres compte aussi pour beaucoup. C'est ainsi que Giovanni Avolio, directeur de restaurant et barman au Grand Hôtel Parker de Naples s'inspire d'événements du quotidien qui l'incitent à chercher les ingrédients pour les représenter comme son cocktail Ricciardi, inspiré du personnage des romans de Maurizio De Giovanni qui se passent à la fin des années 1800. Salvatore Castiglione, barman du restaurant étoilé Fourghetti à Bologne, confie être inspiré depuis peu par les sakés. C'est ainsi qu'il a imaginé un Asiatic Martini : algue wakamé infusée sous vide dans le gin pendant 1 semaine, vermouth Lillet, gin et saké. De son côté, Alessandro Palazzi, barman du Dukes à Londres a récemment créé un Negroni tourbé avec un whisky découvert en Irlande. Il a aussi conçu par inadvertance un cocktail de vodka à la truffe blanche, qu'il accompagne d'une olive garnie au fromage à la truffe blanche. De son côté, Mauro Uva qui officie à la Gineria à Padoue a souhaité en réaction à l'attrait des barmen pour des alcools venus d'ailleurs promouvoir les grappas italiennes et les matières premières locales.

Sans alcool

Parce que les goûts sont différents notamment selon le climat du pays d'où l'on est originaire, il faut adapter les recettes aux origines géographiques de ses clients. C'est le point de vue de Mattia Anatrella, barman au Sancta Sanctorum de Naples qui constate que les clients originaires de pays froids ont des affinités avec des goûts forts et marqués allant vers le sec et l'amer alors que les climats plus doux sont propices à des boissons fraîches et légères aux saveurs douces et/ou acides comme les agrumes. Il note aussi que les cocktails sans alcool correspondent aux tendances healthy ou vegan du moment. « *Gingembre partout avec cèleri, carotte, infusions à base d'herbes et d'épices, sont les demandes les plus fréquentes pour les sans alcool* », précise-t-il. Son voisin Giovanni Avolio, directeur de restaurant et barman au Grand Hôtel Parker de Naples mentionne aussi le succès des punchs aux fruits sans alcool et les cocktails à base d'eaux aromatisées. Denisa Ispas, barista pour Comptoirs Richard révèle aussi tout le plaisir qu'elle a chaque mois à concevoir un nouveau café-cocktail signature pour les 2 expresso & brew bars parisiens du torréfacteur. Sa motivation : identifier les ingrédients en lien avec les saisons, découvrir de nouvelles techniques telles que l'infusion à froid qui lui a ouvert un boulevard d'inspirations. C'est ainsi qu'elle a conçu le French kiss, au piment de Cayenne infusé ou tout dernièrement le Casse-Noisette nouvelle version à base de café Malabar en extraction à froid, thé oolong à la châtaigne, confiture de clémentine et pain d'épice et crème de marrons. Denisa témoigne que si les clients ne vont pas spontanément vers ces préparations, ils sont toujours enthousiastes à les découvrir lors des dégustations qui accompagnent les ateliers découverte du café gratuits, qu'elle anime les 1er et 3e samedis du mois à la boutique de la rue du Cherche Midi.

guide pratique à votre carte...

Les cocktails d'Italiens : diversité, créativité, spécialité

Réchauffement climatique obligé et déferlement des spécialités d'Italie sur la France en prime, les « aperitivo » et les bars à cocktails des établissements italiens battent leur plein. Les alcools de la Botte, au premier rang desquels les vermouths et les bitters sont depuis longtemps très appréciés, précédant la réputation de ses barman au savoir-faire prisé.

Qui aurait parié sur le succès du Spritz ! Il y encore 8 ans lorsqu'il n'y avait que 3 adresses parisiennes à proposer cet apéritif ! C'est Miriana Mingelo qui l'a diffusé lors des apéritifs, après dégustation, qu'elle organisait dans son café, comme à Turin où le rituel de l'apéritif remonte à 1800. Son slogan : « Spritz, Aperol et Campari », le 1er est plus sucré et plus orangé que le 2e plus amer et plus rouge. On peut aussi les remplacer par du Cynar ou un autre amer. Henri di Nola, MOF barman et président de l'AFER confirme le succès du Spritz, surtout auprès des jeunes, mais aussi du Negroni pour une tranche d'âge supérieur, sans oublier l'Americano. « *Le cocktail se porte bien, les gens renaissent, ils découvrent des cocktails qu'ils demandent ensuite, c'est un échange propice aux évolutions* », se réjouit-il.

Classiques et signatures

« *Il est bien d'avoir à la carte des classiques internationaux et des cocktails signatures pour s'exprimer* », enchaîne-t-il. C'est un principe qu'on retrouve appliqué dans chacun des restaurants de Big Mamma comme l'explique Alberto Sturlesi, chef barman du groupe. Chez Oliver Mamma, les vermouths sont privilégiés (avec 30 références italiennes), ainsi que les bitters et les gins, ce qui permet au client de personnaliser son Negroni en choisissant par exemple du vermouth del Professore avec un bitter Contratto et du gin Rico. Chez Mamma Primi la carte met l'accent sur les gins toniques italiens, avec 27 références de gin et 9 toniques. Enzo Mamma mise plutôt sur le whisky, au nombre desquels l'unique whisky italien du marché. Au Big Love Caffè, c'est plutôt le signe des bartenders avec des cocktails à base de café, froid et chaud. Chez Pizzeria Popolana, 7 mètres de long de bouteilles d'alcool, 471 références, le choix est vaste. Au-delà de la carte, chaque barman est capable de concevoir des cocktails sur mesure à partir des goûts et des envies exprimés par les clients. Au speak easy du Prèk Mamma, le Nò Entry, ouvert de 21h à 2h du matin, la clientèle vient spécifiquement pour siroter un verre, contrairement aux bars des autres restaurants où l'on vient d'abord pour la cuisine. C'est au Nò Entry que les recettes sont les plus originales, conçues sur le thème des 15 régions d'Italie, avec des produits d'hématèses typiques de chaque région. L'Emilia-Romagna est au vinaigre balsamique de Modène et Lambrusco, le Veneto est à l'asperge et aux petits pois, le Negroni est à la grappa et à la marmelade d'orange, auxquels s'ajoutent une sélection de plus de 120 whisky et presque autant de rhums. La carte change chaque saison, avec des produits du moment : fruits, herbes, légumes. « *Pour la carte de Noël, nous travaillons sur des cocktails avec gentiali (né le Campania au solstice) réalisé en fumé avec du vermouth, de la quinine, du jus de tomate sur marjoram épicé accompagné d'une huître, un autre avec complété par une suprématie de mandarine* », décrit-il. On retrouve ces mêmes spécialisations et soucis de la précision dans les restaurants de Julien Cohen, comme en témoigne Oscar Quaglietta qui travaille à la création et l'animation de chacun des bars qu'il a créés. À la carte de la pizzeria Grazie, les premiers, recettes mis sur le plus de soin

VERMOUTH ANSELMO PAR CINZI GUSTO
Ce vermouth rouge parfaitement rond qui lui donne un goût proche du bitter de rum. A surtout utiliser dans les cocktails à base de whisky alternative à l'Aperol à base de Spritz.
www.cinzi-gusto.com

CAFE NOIR ROYAL PAR COMPTOIRS RICHARD
Moka d'Ethiopie en extraction à froid (saveur délicate, légèrement sauvage et floral) + Cognac Hennessy classique (rond rond, liqueur de Grand des noix).
www.comptoirsrichard.fr

VERMOUTH BECCHIA PAR EMILIO RICCARDO
Ce vermouth a été conçu pour le barman sarde-menorcine de nationalité italienne des Dukes Londonien Giorgio Ferrari. Il s'inspire du traditionnel Patriarcat ou le vermouth a ses racines, mêlant des ingrédients de la Sardaigne utilisé pour adoucir le vin. Vin blanc, jus naturel de citrons, herbes, épices, baies de myrte.
www.vermouthbecchia.it

VOUS AVEZ DIT MARTINI OU COCKTAIL MARTINI ?
Martini est un cocktail classique très prisé notamment des Anglo-saxons, composé de gin, vermouth et citron, créé à New York par un Italien qui s'appelait Martini. Rien à voir avec le vermouth fabriqué par l'entreprise internationale que les Européens connaissent bien.

rassegna stampa a cura di
dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi