



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



*Le huitième du mois de Décembre 2013*

*Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence*

*After office Hours*

*Dans le cadre des formations continues de l'A.S.N.C.A.P. au Château de Crémat, son siège social ; il était présenté le jeu du Barman dans l'Art des cocktails par la société de Lixir, qui apparaît comme une manifestation de l'art de vivre ; « Night Shade », et siroter de longs drinks dans des salons hollywoodiens fastueux. Travail théâtral de l'acteur et sur la qualité de sa présence. Spectacle au désir de faire plaisir dans une intention festive. Le geste vers l'Autre, pour l'Autre. Le geste artistique lui permet d'être supérieur, mais en fait il le rend égal à égal, pour une approche, recherche de l'échange, du discours. Avec pour philosophie ; pour plaire toujours autant, pour ne pas lasser, on doit jouer la carte de la finesse, ne pas imposer des caractères accusés, violents, tendre vers l'harmonie subtile, au détriment de la force ; jouer sans discontinuer une céleste mélodie. Le cocktail n'est pas une addition, c'est une manière d'additionner. Le cadre dans lequel évolue le Barman, propice aux happy- hours, avec les accessoires de cocktails verres, tumblers, sling, sour, fizz, snifter ; les outils, couteau du Sommelier, presse- citron, passoire, rafraîchissoir, shaker Boston ou speed, les ingrédients de qualité , vins, spiritueux, liqueurs, les produits frais des Amuses gueules, des Savouries, et toute la mise en scène pour le service de cocktails. Tout cela fût présenté par **Etienne Descoings**, puis les grandes familles de cocktails, longs drinks, shorts drinks, before ou after- dinners, coblers, collins, coolers, cups, crustas, daiquiri, flips, fixes, punches, etc... Des petits secrets furent livrés : une bonne mise en place propre , nette, un face à face avec son public, les préparations des cocktails sur une partie du bar, une marque de la qualité du travail ,une vision en surplomb, perspective, un angle de mise en scène, on observe avec un regard interrogatif, et on est observé, dans le cadre du photographe. Regard, égard, prise de vue sur la fête. Le GESTE est précis tel celui du virtuose, envolé, puissant, rapide, rythmique, sonore, beau, que ce soit avec le verre à mélange ou avec le shaker. Le verre sera rafraîchi, avec des cubes de glace, l'essentiel avoir à sa disposition beaucoup de glace sèche, the hawthorne strainer ne laisse s'écouler que le liquide sans la glace. Pour les mariages heureux de ces »Angel face »il est important de respecter les recettes ; on reste admiratif devant cette alchimie. « Tempter » pour tous, « sunny dream » pour tous les goûts : le président de l'ASNCAP Ali Hédayat adore le »Tropical Itch » du « Mojito », mon goût, puisque vous me le demander, près de Time square, avec un « Manhattan dry » ; sherries memories du « Chamanca » pour my fair Lady.*



## ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat  
442 Chemin de Crémat  
06200 NICE



*L'harmonie à ses règles et ses exigences. Fantaisie, présentation qui vise au plaisir de l'œil, il se veut une fête que l'on module selon l'heure et l'humeur, et même si parfois on refuse l'alcool et ne mêle que des jus de fruits frais ; il n'en reste pas moins un symbole de raffinement et d'harmonie.*

*Notre chance ! Il y a toujours des magiciens et des lieux enchantés.*

*Enjoy responsibly*

### **Dégustation de trois cocktails : Création à partir des spiritueux de Lixir en présence d'Adeline Pealat**

**Perfect Manhattan rye** : 6 cl de Hudson Manhattan Rye , 1.5cl de vermouth sucré 1.5cl de vermouth sec, 2 traits de Bitters. Filtrer au dessus d'un verre Martini bien froid. Décoration crise à l'eau de vie , zeste orange flambé.

**Grants Sour** : 5 cl de Grants family Reserve, 2.5 cl de jus de citron vert pressé, 1 cl de miel d'accacia, 0.5 cl de sucre. Garnir avec une tranche de citron vert . acidité douceur.

**Hundrick's cucumber et tonic** : 4 cl de Gin hundrick's, 8 cl de tonic, une tranche de concombre. Frapper énergiquement , puis servir dans un tumbler, compléter avec le tonic. Décoration chair de concombre.

« Around the world », »Straight » vers les « Rainbows » « Pick me up » before « Beetween the Sheets » avec un " Royal Smile ".

*Enjoy responsibly.*

*La Tempérance est- elle la plus grande des vertus? Plutarque la soutenait.*

*Sur la Nice Baie des Anges, je vous propose, je vous sers, je vous tends le verre en cristal Lalique rempli d'un « Riviéra » couleur terre de Méditerranée l'orange pressée, couleur aubergine pour la réflexion, 2 cl de sirop de cassis. Agiter dans le shaker avec quelques glaçons. Traits d'Angostura bitter. Décorer d'un kumquat et d'une tranche d'orange.*

*See, sniff, sip, savour.*

*Pour que dure en vous ce parfum de Bonheur : à l'Heure Bleue.*

*Yours Sincerely*

*Joël. Langlais. Maître Sommelier de l'Association des Sommeliers de Nice. Côte d'Azur. Provence.*