



CODE ETUDE ACPM
SUPPLEMENT DU PARISIEN

Le Parisien week-end

Entretien

Jean-Loup Chrétien,
pionnier de l'espace

Enquête

Le patron d'Interpol
est-il un tortionnaire ?

Dossier spécial

9 véhicules propres
au banc d'essai



PLUS BELLE LA VIE
CLAP DE FIN
POUR
UNE **SÉRIE CULTTE**



LE GIN MADE IN FRANCE SE PORTE PLUS QUE BIEN

Alexandre Gabriel en est encore tout émerveillé. Son gin artisanal français Citadelle (photo) est bel et bien devenu une référence mondiale. Premier à se lancer, il y a vingt-cinq ans, il n'oublie pas qu'à l'époque, on le regardait « comme un extraterrestre ». Son succès, il le doit d'abord à sa recette. Si, selon lui, « l'arôme de la baie de genièvre doit toujours être présent, car c'est ce qui fait la signature d'un gin », son subtil accord, qui n'associe pas moins de 19 aromates, lui a valu d'être qualifié de meilleur gin du monde, en 1998, par le célèbre chef espagnol Ferran Adria ! Un exemple suivi depuis par Pierre Martin Neuhaus, qui représente la troisième génération de la distillerie familiale, initialement spécialisée dans le calvados. Selon le trentenaire, si « la fabrication du gin est assez simple », une expertise dans la distillation reste « un atout incontestable ». Son dernier-né, le Normindia (bio), aux notes de pomme et d'épices, tire un séduisant trait d'union entre la Normandie et l'Inde. Témoins du boom de cette eau-de-vie originaire des Pays-Bas, Pierre-Yves Kielwasser et Maxime Eberhardt ont fondé, en 2015, le site The Gin Addict, qui compte 300 000 abonnés sur les réseaux sociaux. Parmi les 160 références qu'on y trouve, plus de la moitié sont françaises, et la plupart, produites de façon artisanale. Leur dernier coup de cœur est le Malouin's, un breuvage breton mêlant saveurs de blé noir et de miel. Un engouement qu'ils partageront, du 21 au 23 octobre 2022, au Parc floral de Paris (12^e) où ils organiseront The Gin Addict Festival, plus grand salon consacré à cet alcool blanc en France. **R. D.**

Theginaddict.com/festival/paris

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

À tous ceux qui étaient convaincus que le village de Meursault ne pouvait abriter que de merveilleuses bouteilles de bourgogne blanc, Maxime Girardin apporte la contradiction avec... un gin distillé sur place, aux parfums d'agrumes envoûtants. Dans son alambic traditionnel, le jeune homme réussit le parfait assemblage : orange amère et citron de Menton, thym, menthe et verveine dénichés dans les alpages, blé sélectionné sur les plateaux qui surplombent les vignes des grands crus... Ce gin Orion est une belle réussite, apprécié en cocktail, dans une version « sour », avec une pointe de jus de citron et un sirop de sucre ou, plus classique, avec un tonic et une rondelle d'orange. **N. C.**

Gin Orion, Pegasus Distillerie, 45 €.



LES 3 MEILLEURS cocktails de l'été

INCANDESCENT

Cali Uptown, temple des saveurs californiennes, propose de beaux cocktails du jour. On sirote par exemple un Burning Man (12 euros) mêlant rhum Saint-James Royal ambré, citron, notes chocolatées, cannelle et bitter Angostura. De quoi mettre le feu à l'heure de l'apéro !

36, rue de Paradis, Paris (10^e).

ÉCLECTIQUE

Direction l'Italie, avec le San Fiore (15 euros), souvent servi sur le rooftop du Pley Hotel. Cousin du Negroni, ce mélange sublime le bitter Campari grâce aux arômes d'agrumes, ainsi qu'aux notes fumées du mezcal, et celles, herbacées, de la chartreuse, et fruitées du marasquin.

214, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris (8^e).

RAFRAÎCHISSANT

Le Syndicat concocte des cocktails ultra-pointus comme, pour cet été, le Fine Fraise (13 euros), à la Fine Blanche d'Armagnac et à l'infusion fraise-cacao, peu sucré et peu alcoolisé. On aime sa délicatesse, sa légèreté, et son côté floral apporté par l'eau-de-vie. Original.

51, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris (10^e).