

L'alchimiste des arômes

Derrière les mètres linéaires de son bar installé dans le cadre somptueux de l'Hostellerie des Châteaux à Ottrott, l'Obernois Victor Weber réexplore la dimension de barman. À l'ombre des paillettes, il imagine les boissons de demain.

« Il y a bien sûr l'aspect festif, mais il y a un côté alchimiste dans ce métier, moins connu et pourtant fascinant », explique d'emblée le jeune alsacien. Autour de lui, des milliers de références d'alcools et ses outils de prédilection qu'il manie avec précision : un shaker en inox, ses Jiggers — sorte de mesures de bar — et surtout cet appétit de découverte. « La base du métier repose sur plus d'une centaine de recettes classiques de cocktails définies internationalement. Mais au-delà de cette connaissance, il faut découvrir les arômes, la subtilité des mélanges et la mécanique de la libération des parfums », note Victor Weber.

« Les couleurs nous préparent inconsciemment au goût ressenti »

Autant le dire tout de suite, il ne se sent pas trop dans le profil, un rien caricatural, du barman incarné par Tom Cruise, dans le film *Cocktail*, ancré pour l'éternité dans les années 80 et ses paillettes. Pour lui, être barman, c'est une affaire de générosité, de modestie et d'histoire. « Chaque cocktail a sa légende. C'est important de la connaître pour comprendre le contexte de sa création, comme le *Bloody Mary*, imaginé durant la période de la Prohibition. Il associe la vodka, le jus de tomate et des épices. À l'époque, cela servait à masquer le goût de l'alcool », rappelle-t-il. Et des histoires comme celle-ci, il en conte jusqu'à plus soif.

Mais lorsqu'il laisse le clinquant du barman et se fait alchimiste, c'est



« Chaque cocktail a sa légende », selon Victor Weber, ici à son bar de l'Hostellerie des Châteaux à Ottrott. PHOTO DNA

une autre lueur qui s'illumine dans ses yeux. « Ce qui m'intéresse, ce sont les assemblages de saveurs et jouer sur les apparences pour rechercher un nouvel équilibre gustatif », lance Victor Weber sur un ton sibyllin.

Car un cocktail se découvre autant par la vue que par les autres sens. « Les couleurs nous préparent inconsciemment au goût ressenti. Si je brouille cette association, cela peut ouvrir sur des surprises », révèle le jeune alsacien. Dès lors

qu'il s'est passionné pour cet univers magique, les verres et les bouteilles ont débouché sur une palette de nuances et de mélanges aux possibilités infinies. « Il m'a paru important de travailler avec des amis qui sont dans la même démarche que moi mais dans d'autres domaines », reprend Victor Weber.

Un souffleur de verre, Thibault Lafleuriel, un pâtissier, Arthur Schmailzl, et un musicien, Gak Prod, ont accordé leur passion à celle du

jeune barman. Il en résulte une vidéo nommée « Assemblage ». Une parenthèse maltée à base de whisky « pure malt » alsacien et parfumée de cigare où s'invite, sur quelques notes de guitare, l'association d'images et de saveurs. Si la froideur de l'écran annihile tous les arômes, la passion demeure intacte et invite à en goûter davantage. ■

F.M

► À découvrir sur Youtube « L'assemblage » de Victor Weber.