



Photo Quentin Sainier

Photo Nathalie Lebockinger

L'art du bar

SACRÉ MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE BARMAN EN 2022, LE LANDAIS JÉRÉMY LAUILHÉ FAIT PARTIE DES TALENTS À SUIVRE DE LA SCÈNE COCKTAIL. AU-DELÀ DE LA CRÉATIVITÉ INDISPENSABLE À SON MÉTIER, IL DÉFEND UNE CERTAINE ÉTHIQUE DE LA MIXOLOGIE, ENTRE CIRCUITS COURTS, VALORISATION DES TERROIRS ET RESPECT DU CLIENT

Par Mathieu Doumenge, photographies DR

Huit professionnels ont décroché, à ce jour, le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) barman depuis la création de cette distinction en 2011. Le huitième et dernier en date, unique lauréat de la quatrième édition du concours, est Jérémy Lauilhé : un sacre glané en novembre 2022, après une série d'épreuves de haute volée qui ont rappelé l'incroyable exigence et l'abnégation nécessaires pour accéder à l'insigne tricolore. « Bien sûr, passer le concours de MOF, cela demande une préparation très intense, et une concentration irréprochable le jour J », explique Jérémy. « Mais ce titre, en réalité cela faisait quinze ans que je le préparais, depuis que je me suis lancé dans ce métier. Très tôt je me suis dit : si le MOF barman est créé, je feni tout pour l'obtenir. Je le passai une seule fois, et il faudra que ce soit la bonne. Dès qu'il a existé, je m'étais déjà mis en condition pour, un jour, me confronter à cette épreuve. » La brillante façon dont il a traversé les présélections comme la finale à Caen, bluffant le jury par son calme, la précision de ses créations et sa capacité à communiquer sa passion ont couronné le parcours météorique de ce professionnel de 36 ans.

Natif de Mont-de-Marsan, dans les Landes, Jérémy s'est d'abord orienté vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration à un âge où, adolescent turbulent, il savait déjà qu'il n'entrerait pas dans le moule d'une formation classique. « Un jour, je suis allé travailler comme extra à un mariage, en tant que serveur. Je portais une chemise, un nœud papillon, j'ai aimé cette ambiance, cette rigueur du service », se rappelle-t-il. Il enchaîne

avec le lycée hôtelier de Biarritz, où il entrevoit pour la première fois les possibilités liées aux métiers du bar : « J'ai tout de suite aimé cet univers, à la fois dans son côté théâtral, son sens de la gestuelle, le relationnel avec le client, mais aussi bien sûr la connaissance des produits. J'avais eu la chance d'être un peu initié au vin et à l'armagnac par mon grand-père, donc je me suis tout de suite senti une affinité avec ce monde des spiritueux. »

DU PAYS BASQUE À SAINT-BARTH

Jérémy a trouvé sa voie, c'est un bosseur et il va vite. Après son bac, il passe un BTS d'hôtellerie-restauration, option gestion-marketing, avant de rejoindre la mention complémentaire de barman, toujours à Biarritz. Diplôme en poche et après avoir fait ses classes au Pays basque, il s'envole pour Saint-Barthélemy, dans les Antilles françaises, pour une première période de trois ans, puis une seconde de deux ans, entre lesquelles il revient au lycée de Biarritz en tant que professeur vacataire – une expérience de l'enseignement et de la transmission qui va s'avérer précieuse et qui fait, elle aussi, partie intégrante de sa conception du métier.

« Après cinq ans à Saint-Barth, durant lesquels j'avais connu des expériences très riches dans de beaux établissements, j'avais le sentiment d'avoir fait le tour, et ressentais l'envie de revenir chez moi », raconte-t-il. De retour dans son Sud-Ouest natal, il atterrit à Dax, où il est le détonateur du Mojo, un établissement qui finira dans le classement des 250 meilleurs bars à cocktails de France. « À l'origine, c'était un bar à bières, on a complètement ré-



évolutionné le concept, pour proposer une vraie carte de mixologie, de vrais accords mets et cocktails travaillés avec un chef », souligne Jérémy. « On a conquis une clientèle dacquoise qui n'avait pas forcément l'habitude de ce type d'établissement, et en quatre ans on a écrit une très belle histoire. » La pandémie de Covid-19 venant hélas mettre un coup d'arrêt aux projets de Jérémy de reprendre pleinement les rênes du Mojo, il rebondit à l'Hôtel du Palais à Biarritz, une institution intégrée au groupe Hyatt. Il y restera un an avant de lancer, début 2022, sa propre activité de consultant en mixologie et spiritueux, baptisée Bon Buvant.

LA PHILOSOPHIE BON BUVANT

Le concept de Bon Buvant : défendre le « savoir mieux boire ». Jérémy Lauilhé développe : « Nous qui exerçons le métier de barman, nous avons une grande responsabilité, qui est d'éduquer les consommateurs à boire moins, mais boire mieux, à avoir conscience de la provenance des produits, du savoir-faire qu'exige la confection d'un spiritueux et la création d'un cocktail. Nous devons savoir sourcer nos produits, transmettre les histoires des femmes et des hommes qui les élaborent, tout en étant à l'écoute de nos clients, car nous faisons un métier de service avant tout. Il y a aujourd'hui une "starisation" du bartender qui va parfois très loin, avec une touche de snobisme, mais n'oublions pas que nous sommes d'abord là pour donner du plaisir. » Cette éthique du métier s'accompagne d'une philosophie responsable, privilégiant les produits en circuits courts, donc de préférence français et en particulier ceux qui défendent les terroirs du Sud-Ouest : « Sur l'environnement aussi, nous avons un rôle à jouer. Lorsque je fais un cocktail, je ne vois pas pourquoi je devrais continuer à aller chercher des citrons verts à l'autre bout de la planète, alors que je peux injecter de l'acidité avec du verjus, que l'on fait ici depuis le Moyen Âge. Si je veux une eau-de-vie blanche de raisin pour mes cocktails, je ne vais pas prendre du pisco alors que j'ai de la blanche armagnac. »

Via son activité Bon Buvant, Jérémy Lauilhé accompagne des établissements pour développer leur carte de cocktails et spiritueux (notamment le groupe hôtelier Ginto, voir les recettes ci-après), et des cavistes pour les aider à « mieux vendre » leurs spiritueux, il conseille des marques sur des créations de cocktails, il anime aussi des master class et des ateliers grand public. Tout en conservant une activité de formation, à laquelle il est très attaché, tout comme à son indépendance : « Bien sûr, j'ai été contacté par des marques pour être leur ambassadeur, mais je ne veux m'enfermer avec personne. Si je dois m'engager pour un alcool, ce serait l'armagnac au sens large, pas une distillerie en particulier mais toute la filière, car j'y suis intimement lié. » Prouvant que l'art de la mixologie peut être à la fois ancré dans un terroir, créatif et responsable, Jérémy Lauilhé fait partie de ces nouvelles figures de la scène cocktail qui font indéniablement bouger les lignes. À la hauteur d'un titre de Meilleur Ouvrier de France ■

bonbuvant.com

4 COCKTAILS POUR L'ÉTÉ

Voici quatre recettes élaborées par Jérémy Lauilhé pour le groupe Ginto Hôtels et notamment l'Hôtel Saint-Julien à Biarritz. On y trouve un amer « twistant » le Negroni, un cocktail sur la fraîcheur et une touche de légume, un autre sur le fruit et la gourmandise, et enfin un mocktail sans alcool



Honey mood

Fruité, acidulé, gourmand

Caractère et gourmandise. Ce cocktail est réalisé sur une base de blanche armagnac Odivi, florale et puissante. Notre cordial au miel et à l'abricot amène du fruité et de la complexité, tandis que le verjus du domaine du Siorac apporte l'acidité nécessaire au bon équilibre du mélange.

Ingédients : 30 ml de cordial miel-abricot • 35 ml de verjus • 50 ml d'Odivi blanche armagnac • 1 trait de blanc d'œuf • Garnish : abricot sec au pollen de fleur sur pique

Recette : Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette. Frapper une première fois sans glace puis une seconde fois avec de la glace pour obtenir une belle mousse. Servir dans une coupette en double-filtrant et garnir.



Floral

Vineux, floral, désaltérant

Un bouquet floral et une amertume élégante. Ce mocktail est réalisé à base d'Osco, un apéritif sans alcool du Midi rempli de soleil et de parfum. Nous lui avons associé la fleur de sureau pour la gourmandise et le citron pour l'acidité. L'eau gazeuse rend ce mélange très désaltérant.

Ingédients : 15 ml de sirop de fleur de sureau • 20 ml de jus de citron • 50 ml d'Osco • Compléter avec de l'eau gazeuse • Garnish : zeste de citron jaune, gypsophile

Recette : Dans un tumbler rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange. Garnir d'un zeste de citron jaune exprimé et d'une branche de gypsophile.

Pêcher mignon

Fruité, vineux, légère amertume

Pour vous réconcilier avec le Negroni, nous avons imaginé une version plus accessible. Sur une base de Lillet rosé, cet apéritif bordelais à base de vin, nous avons associé Santoni, un amer italien très parfumé, et June pêche, un gin sur des notes de fleurs et pêche de vigne. Le résultat, un cocktail vineux et très fruité avec une belle amertume.

Ingédients : 45 ml de Lillet rosé • 20 ml d'Amaro Santoni • 35 ml de June infusé à la pêche • Garnish : zeste d'orange rond (emporte-pièce)

Recette : Doser l'ensemble des ingrédients directement dans un verre old fashioned sur glace. Mélanger délicatement pour rafraîchir le mélange. Garnir avec un zeste d'orange.



Mise au vert

Herbacé, acidulé, complexe

Du gin autrement. Ce cocktail est réalisé à base de gin Aniak distillé au pied du phare de Ciboure. Nous lui avons associé La Quintinye, un vermouth extra-dry de Charente, une goutte d'absinthe et du verjus pour l'équilibre. Le résultat est végétal et gourmand, sur des notes délicates de concombre et rafraîchissantes d'eucalyptus.

Ingédients : 1 rondelle de concombre (2 cm) • 5 ml de sirop d'eucalyptus • 20 ml de verjus • 20 ml de vermouth Quintinye dry • 40 ml de gin Aniak • 1 goutte d'absinthe La Muse verte • 1 trait de blanc d'œuf • Garnish : concombre déshydraté

Recette : Dans le shaker, piler vigoureusement la rondelle de concombre. Puis verser tous les ingrédients en suivant l'ordre de la recette. Frapper une première fois sans la glace puis une seconde fois avec de la glace pour obtenir une belle mousse. Servir en double passant dans un verre en grès sur glace et garnir.

