

LES COURS DE COCKTAILS AU BANC D'ESSAI

ON A TESTÉ POUR VOUS DEUX « ÉCOLES » DE COCKTAILS :
VERSION CHIC AU PARK HYATT VENDÔME ET PLUS ÉCONOMIQUE AU RÉSERVOIR.
COMPTE RENDU PÉTILLANT.

PAR ÉLODIE ROUGE

L'école

Au bar du Park Hyatt Vendôme, lieu de rendez-vous chic et choc des stars dans le vent, des people dans le quartier. La crème de la crème du luxe. Idem pour le prof, Yann Daniel, l'arty-barmaid, grand manitou du shaker, le Robuchon du Mojito qui, en outre s'avère être très mignon. Capito ?

La classe

8 « élèves » maximum, difficile de ne pas suivre... C'est du cocoonage, du bichonage, du sur-mesure. Est-ce qu'on arrivera à refaire tout ça à la maison ? Mouiiii... Bof ! Tout est tellement raffiné, les produits parfaits, que, soyons concrets, on se souviendra avec émotion de ce moment hors du temps. Pas des recettes par cœur...

Résultat des courses ?

Comment vous dire ? On a appris à concocter les meilleurs cocktails-champagne au monde dans un cadre de rêve- Bellini, Rossini, et le Park Flower, divine potion à base de rose et de litchi (qui a remporté tous les prix possibles et imaginables) avant de repartir avec un attirail signé Alessi histoire de jouer les Tom Cruise à la maison et des supers recettes de cocktails. La Classe.

Le bémol

L'envers du super luxe et de la coolitude, c'est le prix : 140 € par personne. Alors certes, c'était pas du vol mais comment dire ? De la haute voltige ! Une véritable expérience, réservée aux grandes occasions...
Top pour faire un joli cadeau !

Heureusement qu'il y avait les tapas hautes coutures (un régal) du chef ! Parce que, des cocktails à une heure de l'après-midi, c'est quelque peu grisant... En même temps, si vous croisez Anna Mouglatis ou Brad Pitt en repartant, vous aurez peut-être l'audace d'aller leur parler.

Un samedi sur deux, de midi à 14 h 30. Prix : 140 €
Hôtel Park Hyatt Vendôme - 5 rue de la Paix - 75002 Paris
Réservation au 01 58 71 10 31 - www.hyatt.com



L'école

La « Cocktail Academy » au Réservoir.

La classe

Avec un nom pareil, on s'est demandé si c'était du lard ou du cochon. Due nenni. Le Barmaid tout gentil, bien pro, nous attendait autour de l'immense bar, avec pour chacun des 15 élèves, un petit set préparé avec tout le matériel, on se serait cru dans un cours de Chimie Chic.

La leçon a commencé dans la joie et la bonne humeur, enchaînant Mojito Framboise et autres Cosmo, sous les ordres et les bons conseils du professeur, expliquant toutes les astuces faciles pour refaire les recettes à la maison avec un tas de petits conseils déco.

Résultat des courses ?

35 € pour apprendre (et boire) 3 cocktails vraiment bons et originaux à l'heure de l'apéro, c'est ce qu'on appelle un très, très bon rapport qualité prix !

Avec en prime, les petites recettes du chef, le cadre très sympa du Réservoir, institution de l'est parisien et un prof-barmaid aussi gentil qu'ultra-pédagogue.

Le bémol

L'envers des bons plans pas chers, c'est de se retrouver perdu dans un enterrement de vie de jeune filles qui s'éclatent... très haut et fort. Autant faire comme les autres, et réserver le cours avec ses amis à soi, ça fait des souvenirs ! Si on est seul ou à deux, mieux vaut juste se renseigner sur la clientèle du jour en passant un petit coup de fil.

Tous les vendredis et samedis à 19 h 30. Prix : 35 €.
Le Réservoir - 16 rue de la forge Royale - 75011 Paris
Réservation : 09 54 01 42 92 - www.cocktailacademy.fr



L'alternative ?

La Cocktail Attitude à l'Atelier des chefs

La formule fonctionnait bien pour la Food... La sympathique bande de l'Atelier l'a adaptée aux longs et shorts drinks dans toutes leurs cuisines, design, jolies, bien foutues. Le principe ? Pour 25 €, 2 heures d'apprentissage ludique de 3 cocktails avec pour chacun la préparation de la recette de tapas à accorder.

Tous les vendredis soirs de 19 h à 21 h à Paris, Lyon, Bordeaux, Nantes et Dijon. 25 €. Toutes les infos sur www.atelierdeschefs.com

[L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.]