

DIJON

FESTIF

Cocktails de choc en stock

L'Atelier des chefs de Dijon propose un cours de fabrication de cocktails. Depuis, il ne désemplit pas.

Pommes, gin, jus de pomme, gingembre, gingembre, sirop de pomme verte ...Voilà ce qu'il faut pour réaliser un Bombay Tokyo. Ce breuvage aux ingrédients alléchants est l'un des cocktails que *l'Atelier des chefs* de Dijon apprend à réaliser à ses élèves. Une recette gagnante qui semble plaire aux Dijonnais.

L'enseigne accueille habituellement des cours de cuisine. Mais une fois par mois, elle propose un cours de mixologie, l'art du cocktail. Trente-cinq places disponibles pour deux heures de cours et préparation de trois cocktails. Le tout quasiment bondé à chaque fois depuis la première session en avril 2009. Au menu du dernier cours : Mojito, Bombay London et Bombay Tokyo. « Le cocktail revient en force », explique Valérie Grandet, créatrice de la branche dijonnaise.

Les Dijonnais sont séduits. La préparation se passe par atelier de sept personnes selon les cocktails. Les barmen d'un soir déambulent alors entre trois ateliers et partagent leur

expérience avec les autres. Ce soir-là, Christine avait même décidé d'inviter onze amies pour célébrer son anniversaire. Le cocktail paraît souvent inaccessible. Les trois barmen professionnels débauchés pour l'occasion ont cependant pour mission de battre ces clichés en brèche. Faire des cocktails, ce n'est pas inné, certes, mais cela s'apprend relativement facilement.

Ainsi, à chaque cours, l'élève apprend à faire des cocktails composés d'ingrédients communs, tout en dégustant des tapas à volonté. « Pour faire des cocktails, il faut toujours la même base simple », explique le barman Anthony Maori. Plus d'excuses alors pour ne pas se lancer. « En plus, ça permet d'épater les amis ! », confie Guillaume, 25 ans.

L'abus d'alcool est dangereux

BIETRY GUILLAUME