

JÉRÉMY LAUILHÉ

Photographies / Quentin Salinier

Recettes / Quentin Gracy

COCKTAILS

Sud-Ouest



Préface de Régis Célabé

*À mon grand-père Jeannot, épicurien,
amoureux de ses Landes, qui, même s'il n'est
plus là, est partout avec moi.*



PRÉFACE

Ma première rencontre avec Jérémy Lauilhé s'est déroulée au lycée hôtelier de Biarritz en 2008. Il y étudiait alors et je venais, en tant qu'ancien élève, faire une démonstration de cocktails. Nous y avons tous deux eu comme professeur Jean-François Chirpaz, qui nous a légué l'amour du métier. Jérémy est un véritable passionné, il appartient à cette nouvelle génération de barmen dévoués à leur art. Il en a compris les enjeux : la créativité, l'échange, l'accueil et la richesse historique.

Depuis quelques années, l'univers du bar et des cocktails est devenu un art à part entière, comme celui de la cuisine. La « mixologie », ou « l'art du mélange », comporte de nombreuses similitudes avec la cuisine, par exemple avec la réalisation de produits maison comme des sirops ou des bitters, des infusions, des macérations ou l'emploi de techniques ou matériels culinaires.

En plus d'être créatif, le monde du bar et des cocktails a un passé historique très riche. De grands noms tels que Jerry Thomas, Dale Degroff et bien d'autres se sont employés à le faire découvrir à un large public à travers des livres, des recettes, des concepts de bars mais surtout grâce à la richesse des produits et spiritueux comme ceux que vous trouverez dans cet ouvrage.

Jérémy fait partie de cette grande famille du monde du bar qui vit dans l'échange et le partage. Après avoir exercé dans des établissements tels que l'hôtel ***** Le Sereno à Saint-Barthélemy ou le Grand Hôtel***** à Saint-Jean-de-Luz, il officie actuellement au Mojo Fabrique à Cocktails – Néo Bistrot (anciennement O'Byron) à Dax. Il rejoint en 2010 l'équipe enseignante de son ancien lycée à Biarritz, en 2013 celle du lycée Darmanté à Capbreton puis récemment celle du lycée hôtelier de Talence afin de former la future génération de barmen du Sud-Ouest. En parallèle de son parcours professionnel, il participe à de nombreux concours de cocktails comme le Grand-Prix Bacardi Martini en 2016, où il représentait la France pour la finale européenne.

Dans une société où l'image et la notoriété ont une part importante, Jérémy a su garder humilité, sens du partage et un grand cœur, valeurs très importantes de notre profession ! Cet ouvrage est le reflet de son savoir, de sa passion, de sa personnalité et aussi de ses origines, qu'il met à l'honneur.

N'hésitez pas à vous laisser guider dans son univers, et découvrez ses cocktails à base d'alcools du Sud-Ouest et leurs accords avec des tapas.

Cocktaillement basque,

Régis Célabe¹

1. Originaire du Pays basque, Régis Célabe a fait ses études au lycée hôtelier de Biarritz. Il a travaillé dans plusieurs établissements tels que l'hôtel Murano, le Park Hyatt Paris-Vendôme ou l'hôtel Jules & Jim à Paris et a vécu trois ans à Sydney. Actuellement responsable du Secret 8 by Buddha Bar, il est aussi coauteur de livres de cocktails aux Éditions Tana.

INTRODUCTION



Landais de naissance et amoureux des valeurs et du terroir de mon Sud-Ouest, je suis fier de pouvoir exercer mes compétences de mixologue sur mes terres. C'est avec beaucoup de plaisir que je fais découvrir quotidiennement ma passion et mon métier à la clientèle néophyte, mais curieuse et exigeante du **Mojo** à Dax.

Le monde du bar étant un monde de partage et d'échange, j'ai travaillé en étroite collaboration avec mon ami chef de cuisine au Mojo **Quentin Gracy** pour développer les accords mets et cocktails.

Nous avons tous deux eu à cœur de mettre en avant, dans les cocktails et les tapas, les produits locaux qui font la renommée de notre pays de Cocagne : du foie gras de canard au kiwi de l'Adour, du piment d'Espelette au cèpe de Bordeaux...

Grâce à de très belles rencontres faites sur les routes du Sud-Ouest, je vous invite à (re) découvrir les spiritueux de notre belle région, dans leur plus simple appareil, mais également sous forme de cocktails en accompagnement de tapas.





GUIDE DES USTENSILES



Pelle à glaçons

Pour prendre des cubes de glace ou de la glace pilée de manière rapide et efficace.



Passoire à Julep

Pour filtrer la glace pilée.

Passoire à glaçons

Pour retenir la glace lorsque l'on verse le contenu d'un shaker ou d'un verre à mélange dans le verre de service.



Pilon

Pour écraser les fruits et autres herbes afin d'en extraire le jus ou les arômes.



Shaker Boston

Le shaker est l'ustensile indispensable du barman. Il en existe plusieurs modèles. Celui-ci se compose de deux timbales et s'utilise avec une passoire séparée.



Presse-agrumes manuel

Pour extraire au moment le jus des agrumes.



Cuillère à mélange

Pour remuer le mélange mais également doser de petites quantités de liquide.



Doseur

Pour doser précisément les ingrédients liquides qui composent votre cocktail.



Verre à mélange

Pour réaliser les cocktails rafraîchis mais servis sans glace.



Pince à décoration

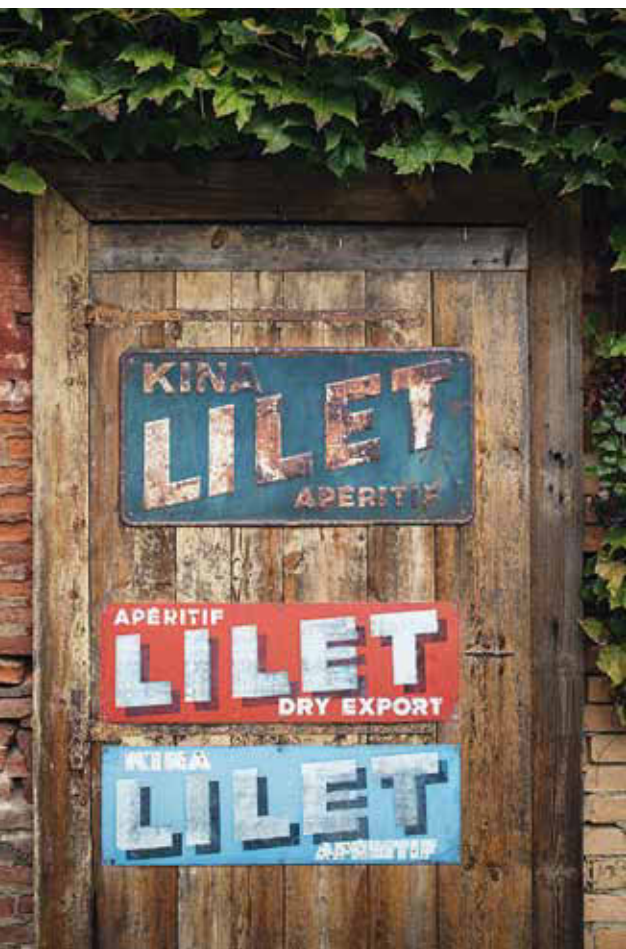
Pour saisir et déposer proprement une décoration sur un bord de verre.



Passoire à mailles fines

Pour filtrer finement les particules d'herbes ou de fruits qui sortent du shaker.





LILLET



UNE VRAIE BELLE HISTOIRE DE FAMILLE

Après avoir parcouru un peu plus de cent cinquante kilomètres vers le nord au départ de Dax, me voilà en Gironde, à **Podensac**, petite bourgade des Graves proche de Sauternes. Je viens découvrir ici l'histoire d'une famille qui, non loin des grands crus, a eu cette idée folle de fabriquer un apéritif à base de vin blanc, aujourd'hui mondialement connu.

Même si elle appartient aujourd'hui à la société Ricard, la maison Lillet n'en reste pas moins une affaire familiale: **Pierre Lillet**, décédé en mai 2016, rendait visite une à deux fois par semaine aux quelque huit employés présents sur le site. Parmi eux, **Cécile Bernhard**, responsable administrative chez Lillet depuis 2001, et **Jean-Bernard Blancheton**, maître de chai depuis 1995, qui m'ont chaleureusement accueilli en ce lieu chargé d'histoire et de parfums.

L'histoire justement débute en 1872 avec la création de la société Lillet Frères par Paul et Raymond Lillet, deux frères négociants en vins fins, liqueurs et spiritueux de grande qualité. Inventé en 1887 et d'abord appelé Kina Lillet en référence au quinquina présent dans sa recette, cet apéritif se fait très vite un nom dans la région puis à la capitale où il est présenté en 1901.

Dans les années 1930, Lillet connaît son apogée sur le territoire national. Après la Seconde Guerre mondiale, il traverse même l'Atlantique pour devenir la coqueluche du gratin new-yorkais, statut qu'il possède encore aujourd'hui. En 1945, le marché anglo-saxon décolle, notamment grâce à l'utilisation de Lillet en cocktails.

Un peu plus tard, la duchesse de Windsor Wallis Simpson (épouse de l'ancien roi d'Angleterre Edouard VIII) l'impose dans les palaces parisiens: au Ritz, au George V et chez Fauchon.

Lillet Rouge vient renforcer la gamme en 1962, à la demande du marché américain, m'explique Jean-Bernard.

1985 marque un nouvel essor pour Lillet qui modernise son packaging et sa communication.

Dans les années 1990, Lillet est récompensé par une médaille d'or lors de « The International Wine Competition » et est propulsé parmi les cent premières marques vendues en France.



Dans les années 2000, les connaisseurs et les mixologues font de Lillet un incontournable des bars à cocktails les plus réputés dans le monde. « C'est aussi grâce aux barmen et aux boissons mélangées que Lillet aura trouvé un second souffle », souligne Jean-Bernard. Sous cette impulsion, la maison lance en 2011 Lillet Rosé, immédiatement récompensé lors de « The Ultimate Beverage Challenge » par le Chairman's Trophy.

Lors de ma visite, Cécile m'a fait découvrir cette magnifique propriété de Podensac qui renferme encore l'ensemble des bâtiments d'origine. Lorsque Cécile me présente Jean-Bernard, nous sommes non loin de ce que ce dernier appelle « la cathédrale des senteurs », un immense chai renfermant 22 cuves en bois de 200 hectolitres. « Nous n'achetons que du chêne français », précise Jean-Bernard.

J'ai face à moi un maître de chai fidèle à la maison Lillet, passionné par cet apéritif et sa fabrication et vraiment captivant quand il décrit ses chefs-d'œuvre : « En fait, c'est très simple, Lillet est un assemblage entre des vins de la région pour 85 % et des infusions de fruits toutes élaborées chez Lillet pour 15 %. Parmi les fruits, on trouve l'orange douce et l'orange amère, et de nombreux autres fruits. Il y a bien sûr un petit secret bien à l'abri dans un coffre-fort, nous ne sommes que trois à le connaître. Pour les Lillet Blanc et Rouge, nous cherchons des vins charpentés et élégants capables de mettre en valeur nos infusions. Enfin, pour Lillet Rosé, c'est une base de vin blanc à laquelle on ajoute les infusions de fruits du Lillet Blanc plus deux supplémentaires, ainsi qu'une touche de Lillet Rouge. Lillet Blanc et Rouge passent plusieurs mois en fût de chêne français afin d'acquérir la maturité gustative qui les caractérise. Lillet Rosé, quant à lui, est directement embouteillé pour révéler toute sa fraîcheur et sa légèreté. »

Cécile et Jean-Bernard m'expliquent pour conclure qu'actuellement le marché allemand est en pleine expansion : « Là-bas, les gens consomment Lillet à l'apéritif allongé avec du tonic, c'est une vraie mode », m'assure Jean-Bernard, heureux que l'on puisse s'intéresser aussi au Lillet sous forme de cocktails.

Dégustations

Lillet Blanc

Vieillessement: 2-4 mois en fût de chêne français.

Phase visuelle: robe jaune, reflet or.

Phase olfactive: nez fleuri et fruité, belle finesse, notes de résine de pin.

Phase gustative: bouche sur les agrumes confits, les fruits exotiques, très belle longueur et finale sur le quinquina.

Lillet Rouge

Vieillessement: 2-4 mois en fût de chêne français.

Phase visuelle: robe rouge rubis.

Phase olfactive: nez beaucoup plus vineux sur les baies noires.

Phase gustative: bouche sur les agrumes, les fruits rouges à maturité, notes cacaotées et vanillées.

Lillet Rosé

Pas de vieillissement.

Phase visuelle: robe rosée et bien brillante.

Phase olfactive: nez très frais et léger sur la fleur d'oranger et le pamplemousse.

Phase gustative: bouche vive et fruitée sur les fruits rouges et la fleur blanche type aubépine.

Lillet Grande Réserve

Fabrication: même procédé que pour Lillet Blanc mais les vins blancs sont des vins AOC.

Vieillessement: 12 mois en barrique bordelaise de chêne français.

Phase visuelle: robe jaune paille, dorée.

Phase olfactive: nez sur les fruits confits, l'abricot et notes de rancio.

Phase gustative: bouche gourmande, fruité sur les fruits confits, notes de brioché et toasté.
Finale très persistante et élégante.

À noter que cette cuvée se bonifie en vieillissant et peut se réserver entre 15 et 20 ans.



SUBTILISSIME

acidulé, gourmand et subtil

- 60 ml de Lillet Grande Réserve
- 20 ml de jus de citron vert
- 1 cuillère de bar de sirop de fève de tonka Monin
- 1 trait de blanc d'œuf

Décoration : zeste de citron vert exprimé, fève de tonka râpée

Doser l'ensemble des ingrédients dans le shaker. Procéder à un dry shake, c'est-à-dire à un premier shake sans glace, afin d'émulsionner le blanc d'œuf et d'apporter une texture onctueuse au mélange. Ouvrir le shaker, ajouter des glaçons et procéder à un second shake afin de rafraîchir le cocktail. Servir dans un old fashioned sur glace. Déposer délicatement sur la mousse un zeste de citron vert exprimé et de la fève de tonka râpée.

MADELEINE AU CHÈVRE DU PÉRIGORD ET CACAHUÈTE, MOUSSE DE CHÈVRE

Ingrédients pour 10 madeleines

- 2 crottins de chèvre du Périgord
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 3 œufs
- 7 cl de vin blanc
- 50 cl d'huile d'olive
- 50 g d'éclats de cacahuètes de Soustons
- sel

Mousse de chèvre

- 50 g de fromage de chèvre frais
- 12 cl de crème fleurette
- 1 pincée de sel

Conseils du chef

Les madeleines doivent être enfournées dans un four chaud pour qu'elles gonflent bien et prennent une belle couleur dorée.

On peut y ajouter une cuillère à soupe de miel pour y apporter une saveur encore plus gourmande.

1] Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, une pincée de sel et mélanger. Ajouter les œufs, l'huile, le vin blanc, le fromage en petits morceaux et quelques éclats de cacahuètes.

2] Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer les moules à madeleines et les remplir aux trois quarts. Enfourner 15 min. À la sortie du four, démouler les madeleines sur une grille pour qu'elles refroidissent.

3] Pour la mousse, faire fondre dans une casserole le fromage de chèvre dans la crème. Saler et réserver au frais jusqu'à ce que le mélange soit bien froid. Monter ensuite au batteur jusqu'à obtention d'une mousse. La disposer dans une poche à pâtisserie avec une douille cannelée.

4] Dresser les madeleines et la crème. Parsemer d'éclats de cacahuètes.



L'ALCHIMIE

vineux, fumé et puissant

- 50 ml de Lillet Rouge
- 20 ml de Black Mountain Notes Fumées
- 2 traits de Chocolate Bitters Fee Brothers

Verre fumé aux aiguilles de sapin

Décoration : branche de sapin

Fumer le verre avec des aiguilles de sapin. Doser l'ensemble des ingrédients dans le verre à mélange. Remplir le verre à mélange de glace et rafraîchir le cocktail à l'aide d'une cuillère de bar, jusqu'à ce que les parois du verre à mélange soient bien fraîches. Servir dans un verre à pied vintage. Décorer d'une branche de sapin.



SUCETTE AU BOUDIN NOIR ET PISTACHE

Ingrédients pour 10 bouchées

- 1 boudin noir
- 2 blancs d'œufs
- 100 g de farine
- 100 g d'éclats de pistache
- 70 g de beurre

- 1] Tailler dans le boudin des tranches d'environ 2 cm, puis tailler des cubes. Les réserver sur une assiette.
- 2] Préparer trois bols: un avec de la farine, un avec les blancs d'œufs battus et le dernier avec les petits éclats de pistache.
- 3] Paner les dés de boudin dans la farine, dans les blancs d'œufs puis finir dans les pistaches. Les faire revenir dans une poêle avec du beurre. Les réserver sur un papier absorbant.
- 4] Piquer les boudins avec une pique en bois. À déguster chaud.

Conseils du chef

Vous pouvez réaliser la même recette avec du boudin blanc. Les pistaches peuvent être remplacées par des noisettes.



LILLET & TO

*effervescent, vineux
et légère amertume*

- 50 ml de Lillet Blanc/Lillet Rosé/Lillet Rouge
- 1 rondelle de citron vert/
pamplemousse/orange sanguine
- 4 grains de poivre Timut/Sichuan vert/
Sichuan rouge
- 10 cl de Tonic



L'ÂME SŒUR

*acidulé, frais
et gourmand*

- 50 ml de Lillet Blanc
- 15 ml de liqueur de fleur de sureau
- 10 ml de sirop d'hibiscus maison
- 40 ml de jus d'ananas frais
- 20 ml de jus de citron vert

Décoration : tranche d'ananas déshydratée

GIRLY SPRITZ

*effervescent, acidulé
et rafraîchissant*

- 50 ml de Lillet Rosé
- 10 ml de liqueur Parfait Amour
- ½ fraise fraîche
- 1 rondelle de citron vert
- 1 trait de Rhubarb Bitters Fee Brothers
- Compléter de Crémant de Bordeaux Blanc Brut Lateyron



Cocktails Sud-Ouest

PRÉFACE 3

INTRODUCTION 4

GUIDE DES USTENSILES 6

page 9

LILLET

SUBTILISSIME	12
Madeleine au chèvre du Périgord et cacahuète, mousse de chèvre	12
L'ALCHIMIE	14
Sucette au boudin noir et pistache	14
LILLET & TO	16
L'ÂME SŒUR	17
GIRLY SPRITZ	17

page 19

LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL

LA SANGRIA DE JEAN-BAPTISTE ..	23
Soupe froide de carottes des sables aux zestes d'orange, mousse fromage de brebis	23
FRENCH CONNECTION.....	24
Foie gras poêlé, sablé noisette, pomme légèrement caramélisée....	24
CALISTA	26
SARMENT DE VIGNE	27
ROYAL MULE	27

page 29

IZARRA

L'EFFLUVE	32
Fusion chèvre/chorizo	32
AROMATIKOA	35
« Pan con tomate » en terre/mer	35
IZA'SOUR	36
MADE IN EH	36
IZATO.....	37

page 39

VODKA CÎROC

AGRUM' & SENS.....	42
Tartare de maigre aux fines herbes, betterave légère	42
FOLIE DOUCE.....	44
Chipiron, écrasé de pommes de terre aux olives, pesto de persil.....	44
PARFUM DE FEMME.....	46
CARABAO TIKI.....	46
TÊTE DE MULE.....	47