



RÉUTILISER AU MAXIMUM LES INGRÉDIENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES

Rhum

Avec Adrian Nino,
Le 1802 (Paris)



Ce rhum jamaïcain 11 ans d'âge, limité à 223 bouteilles, provient d'une distillerie secrète. C'est l'une des cuvées spéciales du 1802, année de naissance d'Alexandre Dumas, grand epicurien devant l'Éternel.

C'est en buvant un Rum Old Fashioned qu'Adrian Nino avait eu le déclic en 2009. Se lancer dans le métier du bar. Plusieurs années d'apprentissage suivront. Bars de quartier, brasseries, hôtels, clubs, pubs... tout y passe. Ses preuves, il les fera au sein de l'Experimental Cocktail Club et au Ballroom du Beef Club dont il prend les rênes pendant deux ans. En devenant chef barman du 1802, le premier bar à rhum de Paris

ouvert en 2018 au sein de l'hôtel Monte Cristo, Adrian Nino revient donc à ses premières amours. « C'est Michel Delloye, - propriétaire du lieu et grand admirateur d'Alexandre Dumas NDLR -, qui est venu me chercher, précise-t-il. Je suis tout de suite tombé sous le charme de ce bar agencé comme une petite

maison coloniale et son impressionnante collection de rhums, plus de 300 références tout de même. » Son envie ? Revenir aux cocktails fondamentaux, suivre une chronologie et aller plus loin dans les accords tout en restant en phase avec l'ADN de la recette classique, y introduire au besoin le rhum en guise de signature. Exemple ? Son **Negroni**. Un assemblage de Mount Gay Black Barrel et de Metaxa 12 ans associé à un Campari infusé au shizo, un vermouth grec (Otto's) aux notes de rose et de l'eau de Kewra, une eau d'ablution indienne distillée et infusée à la fleur de pandan. « Ce mariage très floral renvoie aux aromatiques de la recette de base sans qu'il y ait besoin d'ajouter de gin. » Mais là où Adrian Nino compte bien exprimer tout son talent, c'est en « réutilisant au maximum les ingrédients et matières premières ». Récupérer la poudre d'amande ayant servi à

un orgeat maison, trouver une utilisation pour le jaune d'œuf, recycler les garnitures, etc.

Outre la carte de 8 cocktails à base de rhum, et 2 sans alcool, les amoureux du rhum auront fort à faire entre les cuvées spéciales et les plateaux de dégustation. En tout 8 parcours de 4 rhums chacun et des embouteillages inédits pour grands initiés.

Caroline Knuckey

Le 1802, bar de l'hôtel Monte Cristo

20-22, rue Pascal, 75005 Paris.
Tél.: 01 40 09 09 09. Ouvert tous les jours de 18h à 1h. Cocktails entre 11 et 15 € (10 € sans alcool). Plateaux de dégustation de 24 à 250 €. Finger food à partir de 12 € les 2 pièces. www.hotelmontecristoparis.com

Son bar préféré ? **Le Dead Rabbit à New York**
Son cocktail préféré ? **Le Daquiri**





4 cocktails coup de ♥ à base de rhum (et où les boire)

Par Alexandre Vingtier



Sohei Swizzle

Ingédients : 2,5 cl de rhum Wray & Nephew Overproof · 3 cl de jus de citron vert frais · 1 cl de Falernum maison au yuzu · 1 cl de sherry Amonillado · 1 cl de Becherovka · 3 gouttes de bitters au café.

Réalisation : Au shaker. Servir sur glace pilée.

Note de dégustation : Voilà le fougueux rhum jamaïcain paré d'une multitude de nuances avec d'une part les agrumes gourmands et presque floraux comme les notes de tête d'un parfum et d'autre part, en notes de fond, des arômes épicés et herbacés, légèrement amers pour apporter de la structure tandis que le vin de Xérès confère suavité et finesse grâce à ses notes oxydatives en bouche.

Où le boire : Avec sa centaine de références de rhum triées sur le volet, c'est l'un des repaires parisiens des amateurs d'eau-de-vie de canne mais aussi une adresse incontournable pour tous les amateurs de cocktails parisiens ou de passage qui se délectent des créations de Joseph Akhavan. Prix : 13 €.

Mahel

58, rue d'Aboukir, 75002 Paris



Passion

Ingédients : 4 cl de rhum, un blend maison comprenant Bacardí Carta Blanca pour Porto Rico, Hampden pour la Jamaïque et St James blanc pour la Martinique; en somme, un rhum léger, un rhum de mélasse très aromatique et un rhum type agricole. · 1 cl de Cynar, amer à l'artichaut · 2 cl de sirop de la passion · 2,5 cl de jus de citron · 3 gouttes d'huile de sésame.

Réalisation : Au shaker. Servir sur glace pilée.

Note de dégustation : Quoi de mieux pour faire découvrir toutes les facettes du rhum que cette recette alliant les trois principaux styles de rhum à des saveurs acidulées et amères pour un équilibre parfait ? Le fruit de la passion est ici sublimé et rafraîchissant tandis que les rhums s'expriment crescendo au fil des gorgées.

Où le boire : Après Bepoke et Bisou dans le quartier Oberkampf, Nicolas Munoz s'installe désormais dans le 10^e avec Divine, avec ses créations aux accents pop mais toujours avec des ingrédients de choix ! Prix : 12 €.

Divine

61, rue d'Hauteville, 75010 Paris



Alexander 1802

Ingédients : 2 cl de rhum Diplomático Planas infusé au café · 3 cl de crème de rhum au cacao maison · 0,5 cl de liqueur de noisette · Half & half (crème épaisse et lait entier) · 1,5 cl de blanc d'œuf.

Réalisation : Au shaker, d'abord sans glaçons pour faire monter le blanc, puis avec et filtrer le tout.

Note de dégustation : Un cocktail au rhum vénézuélien particulièrement gourmand et onctueux à souhait, une recette digne d'un pâtissier. Ici le rhum sert de support aux saveurs tropicales du cacao et du café tout en apportant un soupçon de nervosité à l'ensemble, tandis que la noisette parachève cette recette idéale en digestif.

Où le boire : Avec plusieurs centaines de références du monde entier, de tous les âges et de tous les styles, le 1802 est devenu en moins d'un an la référence française pour les amateurs de rhum : un lieu où l'on ne cesse de faire des découvertes et des rencontres ! Prix : 11 €.

1802, bar à rhum
de l'hôtel Monte Cristo
22, rue Pascal, 75005 Paris



Leafless Mojito

Ingédients (pour 6 verres) : 28 cl de rhum cubain 3 ans · 10 cl de jus de citron vert frais · 7 cl de sirop de sucre de canne · 10 cl d'eau de coco · 25 g de crème de coco · 20 cl de lait entier · 1 bouquet de menthe fraîche.

Réalisation : Faire macérer tous les ingrédients sauf le lait pendant 2 heures, puis retirer la menthe et ajouter le lait préalablement chauffé. Une fois le lait caillé, remuer et laisser reposer encore 1 heure. Passer plusieurs fois dans un filtre à café afin d'éliminer tout le lait caillé. Servir dans un verre rempli de glaçons.

Note de dégustation : Un Mojito sans feuilles, avec une texture suave, un parfum intense et à la fois complètement translucide grâce à cette technique de clarification qui apporte une belle homogénéité à chaque gorgée et qui permet de mieux lire les nuances de chaque ingrédient. Un Mojito de grande classe !

Où le boire : C'est LA nouvelle adresse signée Julien Escot, bartender de renommée mondiale et grand spécialiste du rhum en cocktail. CQFD. Prix : 10 €.

Aperture

2, rue des Trésoriers de la Bourse
34000 Montpellier