

Édition du 17 décembre 2014, section GOURMAND

## MIXOLOGIE CAFÉINÉE

ÈVE DUMAS LA PRESSE



Lorsqu'on enferme un geek du café avec un passionné de spiritueux dans la même pièce pendant quelques heures, il en résulte d'excellents cocktails caféinés. Nous avons proposé l'exercice à quatre équipes de «baristas-bartenders». Pas uniquement destinées aux fins de repas, leurs créations agrémenteront vos réunions des Fêtes!

La légende veut que l'espresso martini ait été inventé par Dick Bradsell, dans les années 80, après qu'une de ses clientes lui eut demandé un cocktail qui la «ramasserait, puis l'étourdirait». Le barman londonien lui a alors fait couler un espresso, qu'il a mélangé avec du sucre et de la vodka.

Aujourd'hui, avec la popularisation d'une myriade de méthodes d'extraction du café, y compris l'infusion à froid, il y a vraiment de quoi s'amuser. D'ailleurs, trois de nos quatre tandems ont proposé des cocktails froids ayant très peu à voir avec les cafés brésilien, irlandais ou espagnol débordants de crème fouettée.

À boire en après-ski, pour dessert, à l'apéro, en digestif, les propositions qui suivent montrent que, tout comme le café et l'alcool, les baristas et les bartenders font bon ménage!

### AVERTISSEMENT

De grâce, ne testez pas toutes ces recettes le même soir! La prudence s'impose lorsqu'on marie café et alcool. La caféine peut masquer l'ivresse (et l'alcool masquer l'effet stimulant du café!) et ainsi augmenter la surconsommation des deux liquides, qui agissent de manière opposée sur le système nerveux.

### ORANGE TULIPE

Jean-Maxime Giguère, propriétaire du 132 Bar vintage  
Vincent D'Aoust, propriétaire et torréfacteur du café Le Brûloir

Vincent a choisi de partir de son mélange à espresso maison, composé aux trois quarts de grains de torréfaction légère et d'un quart de grains plus foncés. Les notes d'agrumes qui définissent cet assemblage appelaient le curaçao de M. Ferrand, un produit que Jean-Maxime aime beaucoup. Avec un bon rhum ambré, le tour était joué. Mais les deux larrons nous ont joué un autre tour, en proposant deux boissons plutôt qu'une : la longue, pour dessert, ou la courte, en digestif.

### MATÉRIEL

Machine à espresso (ou cafetière italienne), doseur, petit verre à digestif, grand verre tulipe ou tasse.

### INGRÉDIENTS

1 oz de Dry Curaçao Pierre Ferrand  
1 oz de rhum Mount Gay XO  
1 espresso court  
4-6 oz de lait chaud moussé

### PRÉPARATION

1. Verser les alcools dans le verre.
2. Couler l'espresso sur les alcools.
3. Allonger avec le lait chaud moussé.

### NOIR ÉLIXIR

### INGRÉDIENTS

3/4 d'oz de Dry Curaçao de Pierre Ferrand  
1/4 d'oz de rhum Mount Gay XO  
1 espresso court  
Un peu de mousse de lait

### PRÉPARATION

1. Verser les alcools dans le verre.
2. Couler l'espresso sur les alcools.
3. Déposer une petite cuillerée de mousse de lait sur le dessus, façon macchiato.

