

Édition du 26 mars 2014, section GOURMAND

LE RETOUR DU TIKI: RECETTES DE COCKTAILS

ÈVE DUMAS LA PRESSE



«Depuis une quinzaine d'années, dans le monde entier, on voit un retour de la culture cocktail, inspirée des speakeasies de la prohibition, puis des classiques qui ont suivi. Il fallait s'attendre à voir réapparaître le Tiki Mug dans les bars! », lance Gabrielle Panacchio, copropriétaire et mixologue du Lab comptoir à cocktails, qui tient une soirée tiki tous les mardis.

Ses propos sont confirmés par un des grands spécialistes de la culture tiki, conférencier et auteur de nombreux livres sur le sujet, Jeff Berry (alias Beachbum Berry).

«Même dans les bars qui ne sont pas spécifiquement tiki, les cocktails tropicaux sont en train de regagner leurs lettres de noblesse, nous écrit-il. Les recettes tiki originales étaient très avant-gardistes. Leurs auteurs, Don The Beachcomber et Trader Vic, créaient des cocktails artisanaux, gastronomiques, dans l'esprit "farm-to-glass", bien avant que ces expressions soient à la mode. Aujourd'hui, les mixologues redécouvrent enfin ces deux pères spirituels du cocktail de qualité.»

Mais qu'est-ce que le tiki finalement, au-delà du cocktail servi dans un ananas ou une noix de coco? Dans les cultures du Pacifique Sud, un tiki est une représentation humaine sculptée de façon stylisée. Don The Beachcomber et Trader Vic ont emprunté des objets, des ingrédients, des ambiances de ces cultures (à Hawaii, en Polynésie), y ont adjoint une cuisine d'inspiration cantonaise-américaine et ont arrosé le tout de rhum des Caraïbes pour créer ce que nous appelons aujourd'hui le tiki. D'ailleurs, le rhum était à l'époque le meilleur ami du barman. Puisque personne n'en voulait à l'époque il était réservé aux ivrognes et aux marins, c'était l'alcool le moins cher.



LE MAL NÉCESSAIRE

Par David Schmidt (Maïs, Datcha, etc.) et Stéphanie Lamb (132 Bar Vintage)

INGRÉDIENTS

1 oz Bourbon Maker's Mark
1/4 oz de Fernet Branca
1/4 oz de mezcal El Tinieblo (disponible à la SAQ) ou un whisky fumé tourbé comme Laphroig, Lagavullin ou Ardbeg
1 oz de jus de lime
1 oz de jus d'ananas
1/2 oz de sirop de cannelle*

PRÉPARATION

Dans un shaker, combiner tous les ingrédients. Ajouter de la glace et bien agiter.

Égoutter au-dessus d'un verre et servir avec une cuillerée de chutney à la mangue et au Chinese bitters (amer à base d'épices chinoises).

*Pour préparer ce sirop, amener une tasse de sucre et une tasse d'eau à ébullition. Ajouter 4 bâtons de vraie cannelle, retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant une heure. Filtrer. Se conserve au réfrigérateur pendant deux à quatre semaines.

Au Lab et dans plusieurs autres bars à cocktails de la métropole, le virage Mai Tai fait le printemps!

«Pour les Québécois, le tiki, avec ses noix de coco, ses ananas et ses parasols, c'est un mode d'évasion. Et la plupart des gens aiment le rhum. Ça rappelle les vacances dans les Caraïbes», raconte Fanny Gautier. Depuis deux ans, la propriétaire et mixologue d'Ateliers et saveurs anime des soirées d'inspiration tiki à peu près une fois par mois.

Mais oubliez les décors délicieusement kitsch et surchargés du défunt Kon Tiki montréalais, dans l'ancien Sheraton, où se trouvent aujourd'hui les Cours Mont-Royal. Pour ce type d'ambiance, il faut aller au Jardin Tiki, une institution de l'est de la métropole datant non pas des années 60, mais 90.

Sans nier le côté très baroque et décalé de la chose, le tiki nouveau est avant tout affaire de détails, de cocktails artisanaux, un clin d'oeil à cette mode de «faux polynésien» qui a connu ses heures de gloire dans les années 50 et 60.

Le premier bar tiki, Don the Beachcomber, a vu le jour à Hollywood dans les années 30. Presque simultanément, à Oakland, Victor Jules Bergeron transformait son débit de bière nommé Hinky Dinks en bar tiki (Trader Vic). Ces deux institutions ont connu un succès monstre.

Avec l'expédition Kon-Tiki de l'anthropologue norvégien Thor Heywedahl (1947), le film South Pacific (1958) et le Blue Hawaii d'Elvis (1961), l'Amérique des années 50-60 est tombée sous le charme des tropiques.

Les palais tiki de l'époque étaient des restaurants haut de gamme, qui attiraient une clientèle bien en vue et fortunée. Souvent, ils étaient conçus par des directeurs artistiques d'Hollywood, tels des décors de cinéma.

Aujourd'hui, les rares bars tiki d'époque encore ouverts sont des musées kitsch, que bien des gens fréquentent pour rigoler, sans les prendre au sérieux. Les nouveaux bars tiki, comme Broken Shaker à Miami, Trailer Happiness à Londres ou Golden Monkey à Melbourne, parmi tant d'autres, se sont laissés porter par des inspirations polynésiennes avec davantage de modération.

David Schmidt, copropriétaire des établissements montréalais Maïs, Café Sardine et Datcha, entre autres, s'appête à ouvrir un bar d'inspiration tiki dans un sous-sol du quartier chinois. «Le décor ne sera pas exagérément tiki. Ce sera un bar de quartier moderne, coloré, où on servira des cocktails tropicaux, mais aussi des classiques, des bières artisanales et du vin.»

Deux hommes se sont longtemps disputé la paternité du tiki. Le premier a créé le cocktail Zombie, tandis que le deuxième a inventé le Mai Tai. Chose certaine Don the Beachcomber et Trader Vic ont tous les deux joué un rôle essentiel dans la popularisation du genre dans l'Amérique entière, voire dans le monde.



LA CONCESSION FRANÇAISE

Par David Schmidt (Maïs, Datcha, etc.) et Stéphanie Lamb (132 Bar Vintage)

INGRÉDIENTS

1 oz de gin Bombay Sapphire
1/2 oz d'Aperol
1/4 oz de Suze (un apéritif à base de gentiane)
2 traits d'amer à la coriandre (facultatif)
1/2 oz de jus de lime
1/4 oz de sirop d'orgeat

PRÉPARATION

Dans un grand verre, combiner tous les ingrédients et mélanger à la cuillère. Verser dans un verre rempli de glace concassée.

Servir avec des feuilles de coriandre fraîche et des rondelles de lime (fraîches ou déshydratées).