

PAR CÉLINE BRISSET

COCKTAILS, CHIMIE ET UN ZÊSTE DE MODERNITÉ!

dossier
BALISER LA GASTRONOMIE

Le barman d'aujourd'hui s'appelle "mixologue" ou "mixologiste", il ne fait plus des cocktails mais de la "mixologie": la science des mélanges. Loin des modes, Tony Conigliaro est le premier barman à avoir créé un laboratoire d'étude et d'expérimentation des cocktails mais il ne s'associe à aucun label en vogue et surtout pas à celui de la "mixologie moléculaire". Comme beaucoup d'anglais, son parcours est atypique. Des écoles d'art il a rejoint le monde de la mode et des parfums qui l'ont conduit à sa passion: la création de cocktails. Il a travaillé comme barman et consultant pour les bars les plus chics de Londres et en 2009, il ouvre *The bar with no name*, au 69 Colebrooke Row et *The Zetter Townhouse* au mois d'avril dernier. En plus de dix ans de carrière, il récolte de nombreux prix mais la rencontre avec le chef pâtissier Bruno Loubet en 2004 lui ouvre de nouveaux horizons. Il monte avec d'autres passionnés son laboratoire: *The Drink Factory* en 2005.

En cuisine, les chefs utilisent depuis longtemps centrifugeuse, vacuum machine et autres évaporateurs rotatifs mais Tony Conigliaro est le premier barman à avoir rassemblé un tel matériel scientifique. Les Martini dry, et autres Manathan, deviennent alors pour cet autodidacte curieux et passionné, plus que des mélanges de boissons: des structures de molécules qui interagissent entre elles et produisent des phénomènes physiques. La centrifugeuse permet de séparer les éléments de densités différentes. L'évaporateur distille des produits à très basse température pour fabriquer des eaux très parfumées (hydrolate) et la vacuum machine permet entre autres d'extraire l'air contenu dans certains ingrédients. Mais ces appareils ne sont pas là pour faire du spectaculaire, de la fumée d'azote liquide, des mousses ou des billes en suspension, il les utilise pour échapper à la standardisation des produits commerciaux et pour étudier et travailler l'acidité, l'amertume, la densité... de nouveaux produits et leurs réactions physiques. Comment et pourquoi ils réagissent

entre eux et dans tel ou tel milieu. Telles sont les questions qu'il se pose. Il n'a aucun diplôme de chimie et il utilise ces machines de façon intuitive, plutôt comme des instruments de musique sur lesquels il cherche de nouveaux accords et des rythmes qui sonnent juste mais avec une rigueur et une précision scientifique. Il pèse, mesure et note étape après étape toutes ses expérimentations pour pouvoir partager et communiquer ses idées avec d'autres barmen et des universitaires comme l'américain Harold McGee avec qui il travaille depuis de longues années.

Aujourd'hui les barmen ne se cantonnent plus à essayer de perfectionner toujours les mêmes recettes, ils ont les outils pour pouvoir exprimer leur propre créativité. Mais le palais et la bibliothèque de saveurs que Tony Conigliaro s'est construit au fil des ans, aucune machine ne peut le remplacer. Quand il distille des feuilles de figuier dans son évaporateur, concrètement il fabrique de l'hydrolate de figuier mais il cherche avant tout à retrouver le goût et l'odeur de la Méditerranée et comment réussir à l'évoquer dans un cocktail. Quand il utilise la vacuum machine pour extraire et remplacer l'air que contient une tranche de pomme par une odeur de foin, c'est l'automne qu'il essaye de raconter. Son inspiration, il la puise partout: rencontres, musiques, films, parfums ou tout simplement dans son laboratoire au milieu des notes et des dessins. Interviennent ensuite de nombreux facteurs: la vue, le goût, la texture, l'odeur et le contexte qui font de chaque cocktail une histoire unique, sans oublier le verre dont la forme est un des éléments les plus importants dans l'expérience de la dégustation. Nous l'avons souvent évoqué, il existe depuis une quinzaine d'années en Angleterre un nouvel intérêt populaire pour la gastronomie mais celui-ci est suivi de très près par une nouvelle façon de boire. Les consommateurs sont plus difficiles et deviennent plus exigeants sur la qualité. Les palais ont évolué et Tony Conigliaro n'hésite pas à parler de palais modernes dont les



préférences vont vers des goûts plus amers, plus secs et moins sucrés. L'évolution actuelle de son travail s'oriente, elle, vers l'étude des saveurs minérales comme par exemple celle du silex et des sols rocheux sur lesquels poussent les vignes. Le palais des sommeliers est bien différent de celui des barmen mais pourquoi ne pas essayer de raconter une histoire autour du vin dans un cocktail qui n'en n'utilise pas...

Tony Conigliaro passe beaucoup de temps au milieu des tubes à essai et des machines mais ses bars n'ont rien d'un laboratoire, bien au contraire. Le 69 Colebrooke Row, petit et plutôt sombre, s'inspire des films noirs américains et des bars italiens des années cinquante et pour *The Zetter Townhouse*, le lieu s'est construit autour du personnage fictif de la tante "Wilhelmina", contemporaine du début du XIX^e siècle. Les deux sont bien séparés de la *Drink Factory*, il n'y est pas question de démonstration ou de justification de travaux de recherche par de longs discours; les noms de ses créations, *Silver mountain*, *Death in Venice* ou encore *Oh Gosh!* évoquent

des histoires mais il n'est pas là pour les expliquer. La chimie laisse place à l'alchimie: l'alcool, la musique, la lumière et le design créent des expériences personnelles qu'aucune machine ne peut contrôler. Son plaisir à lui, c'est de jouer avec les saveurs et les émotions et de théâtraliser des environnements uniques où tous les sens sont sollicités, la science ne tuera pas le glamour des soirées cocktails. Ni laborantin en blouse blanche, ni artiste, Tony Conigliaro est un artisan qui construit des saveurs, des goûts et des parfums pour émouvoir.

"It's not about technology-it's about making stuff better. Rather than bying liquorice syrup, you're making it yourself. And you're doing it because you figured out how to make it better. So why should we not do that? It's not "niche" or elitist (...) You try to excel, to push yourself as a craftman and a human being." Tony Conigliaro. ↔

www.69colebrookerow.com
www.thezettertownhouse.com
<http://drinkfactory.blogspot.com>

dossier
BALISER LA GASTRONOMIE