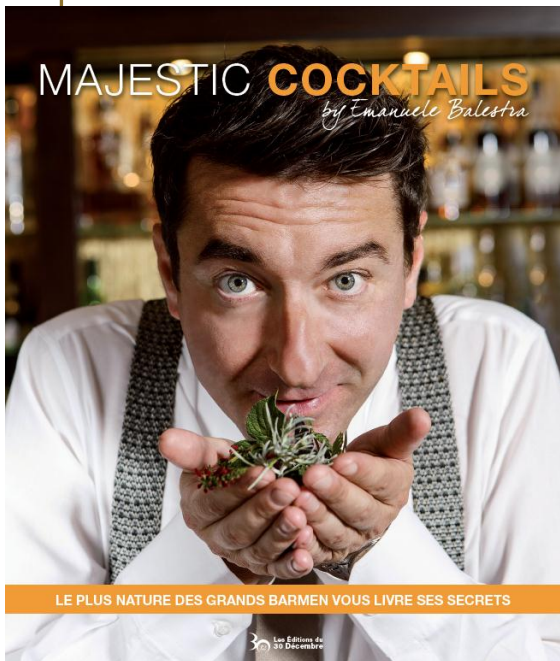




BARRIÈRE

15/01/2018

Cocktails & Littérature



Bien connu des fidèles du Bar du Fouquet's Cannes, l'un des rendez-vous incontournables de l'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes, Emanuele Balestra signe Majestic Cocktails, un livre qui nous dévoile les passions et les secrets de ce barman parmi les plus talentueux du moment.

A 38 ans à peine, Emanuele Balestra est déjà considéré comme l'une des valeurs sûres de sa profession. Un statut mérité ! Passé par la Trump Tower de Chicago ou la Mamounia de Marrakech, le Responsable des Bars du Majestic n'est pas un barman comme les autres. Majestic Cocktails, son premier livre, en apporte la preuve. Publié par les Editions du 30 Décembre, l'ouvrage lève en effet le voile sur les méthodes particulières, pour ne pas dire exclusives, du mixologue italien.

Sa marque de fabrique ? Le mariage subtil de l'alcool et des plantes. Ainsi ses cocktails empruntent-ils des chemins inattendus pour arriver jusqu'à nos verres. Ils passent par le jardin bio que notre homme cultive non loin de la piscine de son palace, par les ruches qu'il a installées sur les toits du cinq étoiles cannois, par les tiroirs d'une herboristerie artisanale où il a ses habitudes et, pour finir, par son petit laboratoire où cet alchimiste du goût transforme fruits, fleurs et aromates en gelées, glaçons parfumés, eaux aromatisées et autres bitters maison.



CONTACT PRESSE

Fabienne Buttelli – 04 97 06 89 71 / fbuttelli@cannesbarriere.com
Diane Rocca – 04 97 06 89 70 / drocca@cannesbarriere.com
Téléchargement visuels : www.lucienbarriere-photo.com

www.groupebarriere.com

Des potions magiques dont Emanuele Balestra détaille les modes de fabrication dans l'un des chapitres de son livre afin que ses lecteurs et disciples puissent se glisser dans ses pas.

Riche de cent pages, Majestic Cocktails propose également une trentaine de cocktails originaux. Quelques-uns répondent de la "bartisserie", un néologisme créé par notre barman pour désigner l'art de reproduire dans un verre les saveurs gourmandes des grands classiques de la pâtisserie : tiramisù, Paris-Brest ou crêpe Suzette. Mais la grande majorité des recettes révélées par l'auteur revisite les indémodables de son métier : Dry Martini, Caïpiroska, Negroni, Margarita, Manhattan... A chaque fois, il enrichit ces "monstres sacrés" de sa touche personnelle, leur apportant un nouveau souffle, une nouvelle identité en usant de ses arômes et parfums naturels : citron de Menton, rose de mai, fleur de fenouil, romarin, lavande, sauge... Parmi ses trouvailles les plus originales, un soda à la betterave qui, associé au gin, a séduit le palais exigeant de Pierre Gagnaire, l'un des meilleurs Chefs au monde.

Mais Majestic Cocktails n'est pas qu'un simple livre de recettes. Son auteur s'y raconte aussi, de son enfance du côté du Lac Majeur à ses voyages au bout du monde. D'un ton vif et attrayant, il retrace par ailleurs les origines des grands cocktails qui ont inspiré ses propres créations. Enfin, il nous fait découvrir ses plantes préférées à travers de petits focus à mi-chemin entre la botanique et la phytothérapie. Bref, il n'est nul besoin de boire pour déguster cette lecture aussi savoureuse que rafraîchissante.

Majestic Cocktails by Emanuele Balestra — Disponible en librairie et sur internet — Les Editions du 30 Décembre — Prix : 24,90 € TTC.



CONTACT PRESSE

Fabienne Buttelli – 04 97 06 89 71 / fbuttelli@cannesbarriere.com
Diane Rocca – 04 97 06 89 70 / drocca@cannesbarriere.com
Téléchargement visuels : www.lucienbarriere-photo.com