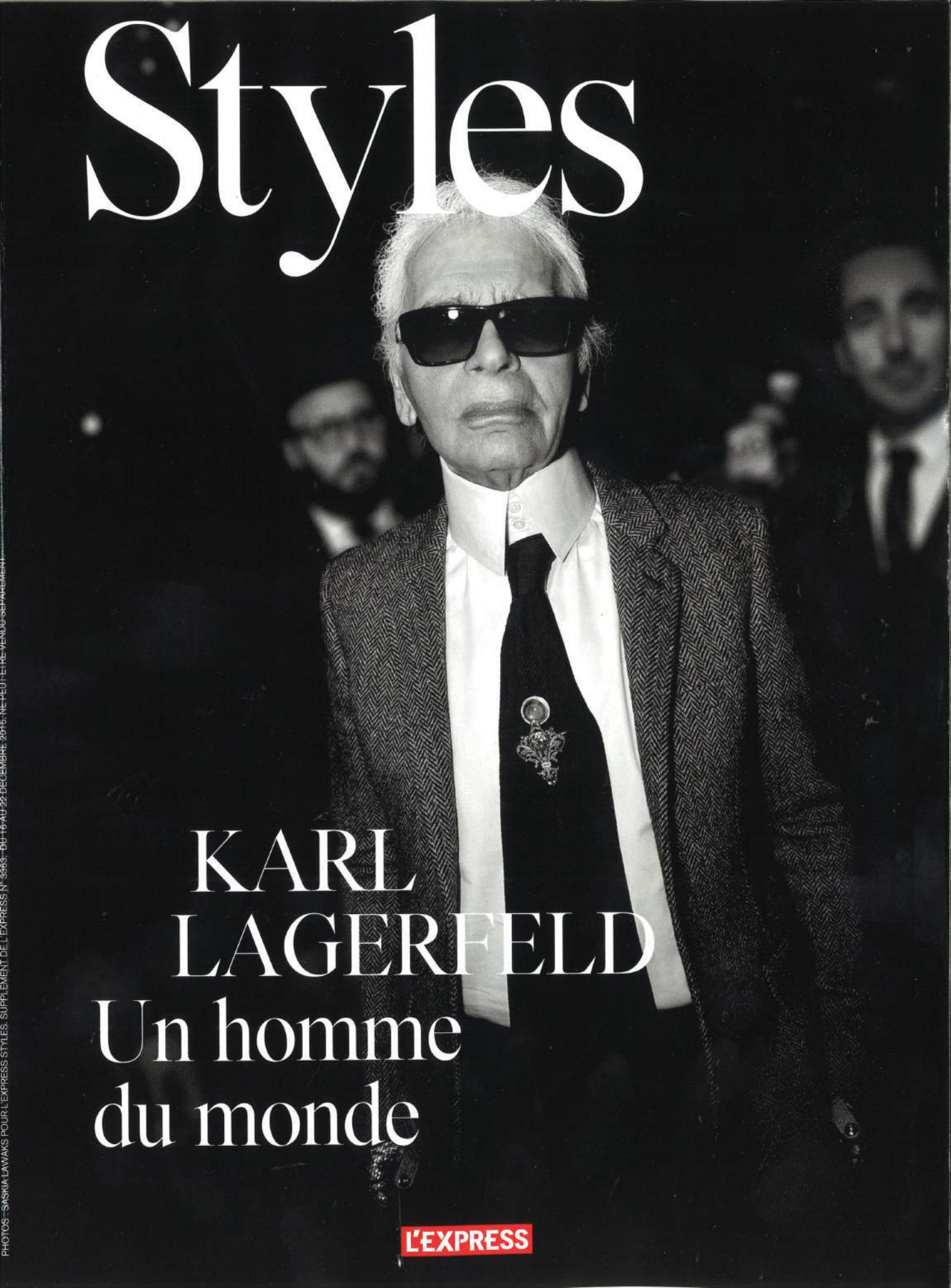


Styles



KARL
LAGERFELD

Un homme
du monde

L'EXPRESS

L'Epoque Styles

RENCONTRES,
MODE,
BEAUTÉ,
SOCIÉTÉ,
DESIGN,
SAVEURS,
VOYAGES...



EN GATE D'ABSOLU

Dans *Carol*, Cate Blanchett joue une femme amoureuse d'une autre au cœur des années 1950 et atteint des sommets. P. 44



CHANEL CINECITTA

Quand Karl Lagerfeld imagine Rome à la lumière des métiers d'art de Chanel, cela donne une collection cinématographique. Gare aux paparazzi ! P. 48



ANTI-SOCIAUX, LES RESEAUX ?

Les internautes sont de plus en plus nombreux à boycotter Facebook, Twitter ou Instagram. Et à prôner un retour à la « vraie vie ». P. 64



NOËL

On veut des CADEAUX !

Comme chaque année, on s'y prend à la dernière minute, et comme chaque année, inmanquablement, on panique. Notre remède ? Une sélection d'une centaine de présents réconfortants et/ou séduisants. P. 70
Sapin Megève, en cristal, Baccarat, 265 €.



COCKTAILS DE FÊTE

Surdoué du shaker, Maxime Hoerth, le chef barman du bar de l'hôtel Bristol, livre ses recettes, fétiches. P. 84

Surdoué du shaker, MAXIME HOERTH, le chef barman du Bristol, à Paris, publie un chic recueil de RECETTES parfaites à réaliser pour les FÊTES.

LE COCKTAIL, c'est palace

Ni barbe ni tatouage, c'est un ovni dans l'univers du shaker. Instagram? « Pas le temps. » Facebook? « Uniquement pour rester en contact avec mes amis barmans dans le monde. » Dans le décor techno vintage du bar de l'hôtel Bristol, où il officie en tant que chef barman depuis sa réouverture en 2012, Maxime Hoerth s'avance à pas feutrés. Il n'y a encore personne, mais déjà les serveurs s'affairent pour l'ouverture dans une heure. Discret, il a fière allure dans son impeccable uniforme – veste blanche et pantalon noir – un poil *old school* et l'air d'être tout droit sorti de l'imaginaire de Wes Anderson. Sa mine juvénile et son air de premier de la classe sont trompeurs car Maxime a déjà, du haut de ses 29 ans, pris beaucoup de galon. Le jeune homme commence son apprentissage avec un BTS en attendant sa majorité pour pouvoir décrocher la

« Je ne cherche pas à réinterpréter à tout prix les grands CLASSIQUES, mais à répondre aux attentes de mes clients », confie Maxime Hoerth, lauréat de nombreux concours de mixologie.



BRISTOL OLD FASHIONED 2

LES INGRÉDIENTS

4 traits de Bittermens
de préférence Burlesque Bitters
2 cl de sirop de vin chaud maison
5 cl de rhum de préférence Plantation
Panama 2002

POUR LA RÉALISATION DU SIROP DE VIN CHAUD

37,5 cl de saint-émilion
5 cl de Grand Marnier
5 cl de liqueur de fraise des bois
1 tranche d'orange piquée de 2 clous
de girofle
2 grands bâtons de cannelle
2 étoiles de badiane
220 g de sucre semoule

LE MATÉRIEL

Verre old fashioned
Cuillère à mélange
Doséur-mesureur
Pince de barman
Pince à glaçons

LA FINITION

1 zeste d'orange
2 fins bâtonnets de cannelle
1 étoile de badiane

Le sirop de vin chaud se réalise à l'avance. Dans une casserole, verser le vin, la liqueur de fraise, le Grand Marnier. Ajouter la tranche d'orange piquée de clous de girofle et les bâtons de cannelle. Porter le mélange à ébullition jusqu'à ce qu'il réduise de moitié. Ajouter les étoiles de badiane. Puis retirer la casserole du feu et ajouter le sucre. Remuer jusqu'à dissolution complète afin d'obtenir un sirop. Filtrer le résultat obtenu dans une bouteille hermétique et conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation (de préférence dans la semaine qui suit son élaboration). Mettre le verre old fashioned à rafraîchir au préalable entre quinze et vingt minutes au congélateur. Dans le verre, verser le bitter, le sirop de vin chaud et la moitié du rhum. Ajouter un peu de glace et remuer pendant quelques secondes à l'aide de la cuillère à mélange. Ajouter le reste du rhum et compléter de glace. Remuer à nouveau pendant quelques secondes avec la cuillère afin de rendre le cocktail homogène. Terminer en déposant à la surface deux fins bâtonnets de cannelle et une étoile de badiane, puis exprimer un zeste d'orange au-dessus du verre afin de le parfumer.



ARMY & NAVY

LES INGRÉDIENTS

2 traits d'Angostura classic bitter
1,5 cl de sirop d'orgeat bio
1,5 cl de jus de citron jaune frais
5 cl de gin, de préférence Tanqueray
N° Ten

LE MATÉRIEL

Verre à cocktail coupette
Shaker trois pièces
Cuillère à mélange
Doseur-mesureur
Passette
Pelle à glace
Pince de barman

LA FINITION

1 zeste de citron jaune

Mettre le verre coupette à rafraîchir au préalable entre quinze et vingt minutes au congélateur. Dans un shaker rempli de glace aux deux tiers, verser successivement le bitter, le sirop d'orgeat, le jus de citron et le gin. Frapper pendant une quinzaine de secondes, puis verser en filtrant à l'aide d'une passette dans le verre à cocktail. Terminer en exprimant le zeste de citron jaune avant de le déposer dans le verre.



➤ mention « bar » et sort diplômé d'un lycée hôtelier à Strasbourg en 2006. Ensuite, il enchaîne les stages à la Rochelle d'abord au côté de Grégory Coutanceau, puis à Baden-Baden, au Brenners Park-Hotel & Spa, en tant que serveur, et contracte le virus de la concourite aiguë. Une ribambelle de prix en seulement cinq ans : le shaker d'or soit le titre de meilleur apprenti de France en solo et en équipe, vice meilleur barman de France en 2006, meilleur barman de France en 2008, entre au George V en tant que barman – et décroche la distinction de meilleur ouvrier de France, par la même occasion – avant de terminer aux commandes du bar du Bristol. Maxime Hoerth, alsacien d'origine, aurait pu passer par les shakers de l'Expé (l'Experimental Cocktail Club en langage de barman) – comme la plupart de ses confrères et amis –, mais le jeune homme

a préféré le faste des grandes maisons. « Les palaces sont une super école, c'est très formateur. » D'ailleurs, il ne fréquente pas du tout les bars. « Je ne sors pas beaucoup, je préfère rester à la maison, je bois rarement des cocktails, je préfère la bière ou le vin. » Plutôt inhabituel pour un métier censé être le porte-étendard du monde de la nuit.

Et quand on lui parle de sa vision vintage du cocktail, il sourit. « A part le décor, et éventuellement la clientèle, nous ne sommes pas foncièrement différents des bars indépendants. Je ne cherche pas à réinterpréter à tout prix les grands classiques mais à répondre aux attentes de mes clients. » C'est d'ailleurs comme cela qu'il a imaginé ses meilleures créations. Comme Monsieur K, un *short drink* – comprenez une boisson d'un volume compris entre 6 et 12 cl, plus fort en alcool – à base de ➤



« La mixologie me fait beaucoup penser à la gastronomie, il y a toujours ce respect de la SAISONNALITÉ. Nous n'avons pas envie des mêmes cocktails en été qu'en hiver »

➤ bitter à la camomille, de miel issu des ruches du Bristol et de bourbon, réalisé pour un client fidèle. « En réalité, beaucoup des recettes du livre m'ont été inspirées par des habitués, avoue-t-il. J'aime la clientèle des grands hôtels, il y a de tout : des gens importants, des étrangers ; je prends toujours le temps d'échanger avec eux. »

En bon barman, il se tait sur la fréquentation de l'hôtel, il ne livre aucun potin, il consent tout juste à dévoiler la recette de son cocktail le plus demandé : « L'old fashioned, que nous revisitons selon les saisons. Nous y ajoutons du vin chaud maison, cela me rappelle ma région natale et ses marchés de Noël. » Parfait pour une fin de journée, dans les frimas de l'hiver. « La mixologie me fait beaucoup penser à la gastronomie note-t-il, il y a toujours ce respect de la saisonnalité. Et puis, comme en cuisine, nous n'avons pas envie des mêmes cocktails en été qu'en hiver. En ce moment, je propose une carte plus réconfortante avec des alcools forts. » Justement, l'ouvrage qu'il vient de publier avec son équipe est une sorte d'écrin chic de ses meilleures recettes à travers les saisons. Et malgré les attentats du 13 novembre, qui touchent de plein fouet les grands hôtels parisiens, Maxime reste confiant. « Nous resterons ouverts pour Noël et le réveillon. » Quoi de mieux qu'un bon cocktail au lieu d'une coupe de champagne ? « C'est une boisson très festive, parfaite pour les fêtes de fin d'année. » Justement, les premiers clients commencent à pointer le bout de leur nez derrière les épais rideaux de l'entrée... Que la fête commence...

■ MINA SOUNDIRAM

Cocktails, par Maxime Hoerth et le Bristol Paris, éd. Solar, 192 p., 30 €.



DARK & STORMY

LES INGRÉDIENTS

2 cl de jus de citron vert frais
12 cl de ginger beer,
de préférence Fever-Tree
6 cl de rhum, de préférence
Gosling's Black Seal

LE MATÉRIEL

Verre tumbler rafraîchi
au congélateur et rempli
de glace
Cuillère à mélange
Doseur-mesureur
Pelle à glace
Pince de barman

LA FINITION

Mettre le verre tumbler
à rafraîchir au préalable entre
quinze et vingt minutes
au congélateur. Dans le tumbler
rempli de glace, verser le jus
de citron vert et la ginger beer.
Remuer délicatement à l'aide
d'une cuillère à mélange, puis
ajouter le rhum à la surface
du verre toujours à l'aide de la
cuillère, afin d'obtenir des strates
de couleurs. Terminer en
déposant un quartier de citron
vert frais sur le verre.