



BOUFFE

«PAR» Emilie Villeneuve

14^E ÉDITION DU MONDIAL DE LA BIÈRE

PLAISIR EN FÛT

Prendre un verre de bière minou, certes, mais pas *right thought*. Le Mondial de la bière, c'est l'occasion rêvée de lever son *bock*, mais aussi d'en jouir pleinement, en jouant d'audace avec ces bulles ambrées.

Cette semaine, la 14^e édition du Mondial de la bière déverse sa programmation houblonnée sur Montréal. On s'y rend d'abord pour l'effervescence et les dégustations qui tournent vite au party de terrasse, mais on découvre rapidement qu'il y a bien plus à la Gare Windsor que le traditionnel arc-en-ciel de blanche, blonde, rousse et noire. C'est décidé, on ose le *mixed drink* à la mousse et on déguste bière et fromages fins. Bref, on redonne ses lettres de noblesse à la chope en l'abordant autrement.

PROFESSION MIXOLOGUE

Cette année, le Mondial décapsule les conventions en proposant une carte de cocktails à base de bière. Et on ne parle pas ici de quelques gouttes de



Fabien Maillard remixe nos bières au shaker.

sirop de fruit dans de la broue amer, mais de *drink* chicissimes ou carrément sexy. Et c'est au mixologue de chez Mixoart, Fabien Maillard, que l'organisation a demandé de concocter des recettes à déguster *on the spot*.

«Ma passion, c'est de travailler les alcools comme on travaille un plat. Je suis cuisinier de formation, alors, forcément, j'ai appliqué mes connaissances et mon expérience au domaine du bar», explique celui qui a, entre autres, élaboré la carte des boissons de l'Assommoir et de la Bête Humaine. Pas question, donc, de longs drinks ultra sucrés et bourrés de colorants, mais plutôt de savants mélanges aux goûts authentiques: des élixirs bio, des pointes de lavande, basilic, romarin, différents poivres et des jus exotiques.

À l'occasion du Mondial, Fabien propose quatre fabuleux mélanges dans lesquels on voudra à coup sûr tremper la langue. On débute par une rafraîchissante blanche parfumée aux agrumes. Ensuite, le mixologue nous propose une blonde remixée dans l'esprit mojito, puis une rousse *punchée* au rhum Appleton et parfumée vanille et lime. Au final, on y va pour une noire qui la joue vamp avec du café et du sirop de violette.

Le doute subsiste? Fabien nous a proposé une recette exclusive, à siroter en guise d'apéro avant de se rendre au Mondial. À vos shakers, prêts? Buvez! Vous nous en donnerez des nouvelles...

UNION À CONSOMMER

Au cas où vous ne le sauriez pas ➤

RECETTE

DOUDOU

(traduisez par «chérie» en créole)

Un mélange ensoleillé, doucement épicé et savoureux

Pour réaliser ce cocktail, il vous faut:

- 1 oz de rhum Appleton Estate V/X
- 1/2 oz de jus de citron pressé
- 1/2 oz de sirop de sucre (il suffit de porter à ébullition une tasse de sucre granulé blanc avec une tasse d'eau pour obtenir un sirop de sucre)

- 1/2 oz de Curaçao bleu
- 1 morceau de gingembre coupé en petits dés
- 1 bière blanche bien froide (type Cheval Blanc)

Il suffit de frapper la première partie des ingrédients en utilisant un shaker rempli de glace, de filtrer le mélange en vous servant d'une passoire à pulpe ou à thé et de verser la bière blanche. Pour la décoration, utilisez des morceaux de gingembre coupé en longueur.

Visitez le blogue de Mathilde Singer au www.voir.ca/blogue pour une autre recette exclusive de cocktail à la bière signé Mixoart.