



> ledauphine.com > haute-savoie > megeve

MEGEVE

Nicolas Jousse, roi du shaker



Au bar du “Fer à cheval”, Nicolas Jousse prépare son délicieux cocktail au calvados. Au bar du Fer à Cheval, Nicolas Jousse nous a préparé son délicieux cocktail au calvados avec lequel il espère conquérir les papilles du jury du concours international de Calvados le 21 mars à Caen.



> ledauphine.com > haute-savoie > megève

Barman depuis trois ans dans l'élégant hôtel mégevan cinq étoiles "le Fer à cheval", Nicolas Jousse s'est engagé dans ce concours initié il y a 19 ans par les producteurs normands, les Trophées internationaux des calvados nouvelle vogue 2016, en envoyant sa recette de cocktail sur internet.

Participant à son tout premier concours, ce jeune barman talentueux a eu la belle surprise d'être sélectionné parmi les douze finalistes qui se présenteront au jury, lundi au Cargo de Caen. Quatorze pays sont en lice et ont travaillé sur le thème "Avec quel cocktail à base de calvados, Guillaume le conquérant fêterait-il la victoire ?", en référence au 995e anniversaire de la bataille d'Hastings qui permit aux Normands de conquérir l'Angleterre.

En travaillant sur ce précieux breuvage, vieilli parfois de 20 à 40 ans en fût de chêne, Nicolas est parti des parfums que dégage le bois dans le Calvados. Ceux de vanille, de caramel, de noisette et de tarte aux pommes, que l'on marie volontiers dans les cocktails.

Dans sa recette, il a voulu sortir des sentiers battus et se diriger sur des fragrances de fleurs. Une des seules pistes qu'il dévoile de sa recette qui doit rester secrète jusqu'au concours où il devra conquérir les papilles d'un jury de barmen et celui de "candides".



> ledauphine.com > haute-savoie > megève

Un délicieux cocktail, mélange de subtiles et délicates saveurs, qui subliment l'élixir sans pour autant faire ombrage à sa belle couleur ambrée ni à son savoureux goût de terroir normand. Un cocktail qu'il conseillerait volontiers à ses clients en fin de repas plutôt qu'en apéritif.

Par Caroline GROULET | **Publié le** 19/03/2016 à 06:04 | **Vu 141 fois**

Vos commentaires

Vous souhaitez poster un commentaire, [cliquez ici](#).

Connectez-vous pour laisser un commentaire

Se connecter

Pour accéder à votre espace personnel, vous devez fournir un identifiant et un mot de passe.

Email

Mot de passe