



œNOTOURISME

## « Champagne In love » ce *cocktail* met en valeur le champagne

Le Royal Champagne a récemment créé un cocktail... au champagne, forcément !

Quoi que l'on en dise, quoi que l'on en pense, le Champagne est aujourd'hui la base de nombreux cocktails. « Le plus connu est le Mimosa, un mélange de jus d'orange et de champagne. Mais on peut aussi parler du Bellini avec de la pêche, du Rossini avec de la purée de fraises ou encore du French 75 avec du gin et du jus de citron » explique Florian Domas, chef barman du Royal Champagne Hôtel and Spa à Champillon dans la Marne. Et d'ajouter : « je pense que dans l'histoire, les premiers cocktails au champagne remontent à la prohibition aux Etats-Unis. Ils étaient alors consommés dans les Speakeasy, les bars clandestins. Ils permettaient de cacher l'alcool dans le verre. »

Si les stars dans le monde du cocktail restent l'incontournable Mojito, le Negroni ou l'Old Fashion, ceux à base de champagne ont un véritable succès, notamment dans les bars des Palaces.

### LE CHAMPAGNE RAFRAICHIT LE COCKTAIL

Accueillants une clientèle très majoritairement étrangère, Florian et son équipe proposent quotidiennement des cocktails à base de champagne et ils sont même à l'origine d'une création, « Champagne in love ». « Il s'agit d'un cocktail à partager servi pour deux dans une fontaine à absinthe. Il contient du sirop de gingembre, des fruits rouges en été, du kiwi en hiver, de

la liqueur de Chambord et, forcément, du champagne. Nous avons un grand succès avec cette boisson, notamment auprès des couples. Le service d'un premier au bar engendre souvent des envies des autres clients. Pour la Saint-Valentin, nous faisons un malheur. Et depuis que nous le proposons nous avons séduit pas mal de champenois... »

Pour ces professionnels de la mixologie, la bulle champenoise rafraichit le cocktail. « Certes il fait perdre rapidement de la pétillance, mais il le dilue sans avoir besoin de mettre de la glace » explique encore Florian Domas qui avoue qu'il ne faut toutefois pas servir de grands champagnes dans les cocktails... C'est noté. ■

