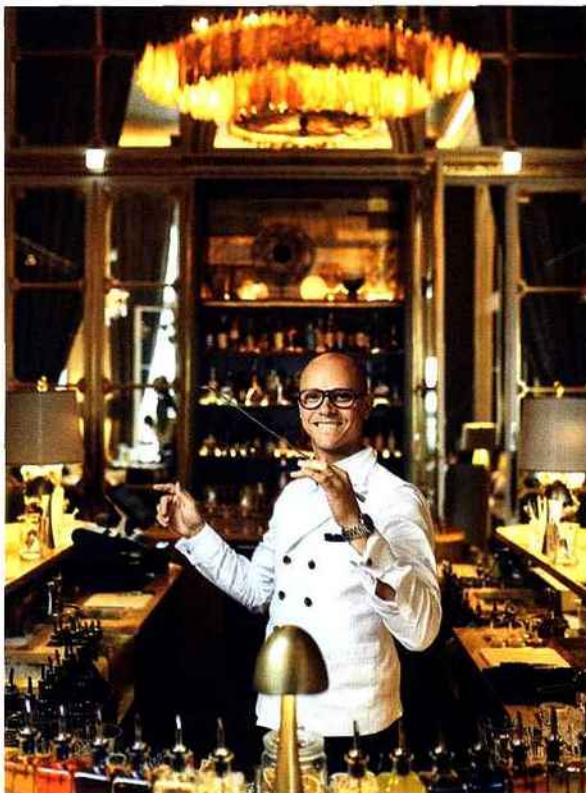




ALLIANCE

Par Cécile Fortis. Photos Christophe Meireis



CHRISTOPHE DAVOINE

DE LA CUISINE AU BAR, IL N'Y A QU'UN PAS QUE CHRISTOPHE DAVOINE A FRANCHI APRÈS SON BAC PROFESSIONNEL. DEPUIS, IL BRILLE DANS LES CONCOURS ET A MÊME DÉCROCHÉ LE TITRE TRÈS CONVOITÉ DE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE. AUTANT DIRE QUE LE POSTE DE CHEF BARMAN DES AMBASSADEURS LUI VA COMME UN GANT.

LES AMBASSADEURS, HÔTEL DE CRILLON

10 place de la Concorde, Paris 8^e
Tél. : 01 44 71 15 80

CALVADOS TONIC ET CÉLERI RÉMOULADE

Après plus de quatre années de travaux pharaoniques, l'hôtel de Crillon a rouvert ses portes au mois de juillet. Si le célèbre hôtel parisien doit attendre de six mois à une année d'activité pour rejoindre le club très fermé des palaces, il en a évidemment tous les atouts. Cette icône bâtie au XVIII^e siècle n'a en effet aucun mal à faire un retour remarqué dans le XXI^e siècle. Son bar Les Ambassadeurs, désormais installé dès l'entrée, en est le parfait exemple. Il y est naturellement question d'excellence mais Christophe Davoine, le chef barman, s'est parfaitement approprié la devise maison : «*Ne vous prenez pas au sérieux mais prenez votre travail très au sérieux*». Il est vrai que son parcours est à la hauteur du défi. Toutefois, Christophe n'est pas seulement une bête de concours ou l'un des rares Meilleurs Ouvriers de France du monde du bar. Il est avant tout un professionnel passionné et créatif. Sa carte qui se compose d'une quinzaine de créations et d'une dizaine de grands classiques, à des prix relativement sages au regard du quartier et du standing, le prouve aisément. Son alliance entre un *Calvados Tonic* et un céleri rémoulade, à la fois simple, précise et percutante, le confirme volontiers. «*J'ai choisi de travailler le calvados pour faire un clin d'œil à mes origines normandes, explique-t-il. J'aime beaucoup le Dupont Original car il est élevé deux ans dans des fûts anciens : il est donc peu marqué par le bois et vraiment sur le fruit. Le Calvados Tonic est un cocktail très simple à réaliser : 5 cl de calvados et 15 cl de tonic Fever Tree servi sur glace et décoré avec quelques lamelles de pommes Granny Smith. Il fonctionne très bien avec un céleri rémoulade servi avec des petits bâtonnets de pommes Granny Smith pour faire le lien et surtout apporter davantage de croquant. C'est une alliance pleine de fraîcheur.*» Un accord parfait pour aborder l'automne avec peps. ♦

