

**COCKTAILS** Dans les bars, le café est devenu une boisson chic. Il sera à l'honneur à la Foire

# « Le café, un élément de spectacle »

François Mazier

Ludovic Loizon est double champion du monde de Coffee Flair en 2010 et double champion de France de Barista en 2012. Il fera découvrir sa profession lors de la Foire de Marseille.

**Comment définissez-vous votre discipline ?**

Le Coffee Flair est né de l'union du flair bartending – ou jonglerie de bar – et de la pratique barista – un barista étant un sommelier du café. Il permet d'offrir un véritable spectacle à la clientèle en utilisant tout le matériel lié à la préparation de cette boisson souvent

considérée comme ordinaire. On prépare des cocktails à base de café, qu'ils soient froids ou chauds, avec ou sans alcool.

**« Nous allons préparer des cocktails à base de café et de lait. »**

**Existe-t-il une formation spécialisée dans ce domaine ?**

Tout à fait, puisque j'enseigne moi-même les techniques du café au sein de mon école, Barista bartender solutions, qui est située à Velaux, dans les

Bouches-du-Rhône. Nous formons nos élèves à utiliser le café comme élément de spectacle, ce qui est un atout pour un établissement cherchant à acquérir de nouveaux clients ou simplement à se diversifier tout en gardant un style élégant et sobre pour une clientèle avisée.

**Qu'allez-vous proposer lors de la Foire de Marseille ?**

Je propose quotidiennement trois animations ludiques. Nous allons préparer des cocktails avec les produits disponibles, notamment des fruits. Nous allons improviser, mais en gardant toujours la même base qui fait

notre spécialité : le café et le lait. Bien sûr, nous ferons participer le public.

**On voit parfois des dessins sur les espressos et les cappuccinos...**

Oui, c'est ce que l'on nomme le Latte Art. Il existe plusieurs techniques pour dessiner à la surface des espressos et cappuccinos. On laisse libre cours à sa créativité en jouant sur les contrastes, les perspectives. Pour cela, on utilise le lait, mais aussi le chocolat en poudre ou le caramel. C'est ce qui prend le plus de temps, mais c'est le plus amusant. Et le plus impressionnant. On peut tout dessiner : un cœur, une toile d'araignée, une rosette ou une tête d'un lion. ■

## La Foire séduit les gourmets

**L'association Gourmediterranée ? C'est une alliance de chefs et restaurateurs qui partagent les mêmes convictions et les mêmes objectifs :**

« Promouvoir les savoir-faire et la gastronomie marseillaise et provençale ». Autour de Gérald Passadat, Lionel Lévy et Guillaume Sourricu, 45 chefs de Marseille et alentours – qui œuvrent autour de tables diverses et variées : restaurant, bistrot, grande table gastronomique ou étoilée – se sont réunis pour valoriser le territoire grâce à l'amour de la culture, du produit, et de la gastronomie de la région. Pendant toute la Foire de Marseille, à midi, une trentaine de chefs de cette association se relayeront aux fourneaux du restaurant l'Ephém'air, sur la terrasse du palais des congrès. La formule est quelque peu onéreuse – 45 euros par personne –, mais devrait ravir les papilles des visiteurs. Sont proposés au menu un pressé de foie gras aux gambas avec sa gelée au piment d'Espelette, roquette et toast chaud, ainsi qu'un bonbon d'agneau confit aux épices avec son milk shake de pois chiche. Et que diriez-vous d'une daube de queue, joue et galinette de bœuf ou d'un presa de cochon piqué aux olives de Lucques avec des gnocchis de pomme de terre à la sauge ? Bon appétit ! ■ **F.M.**



Ludovic Loizon, double champion du monde de Coffee Flair, est un véritable sommelier du café.

## Le pastis, on peut en faire tout un plat

**Le pastis ne se boit pas seulement avec de l'eau, des glaçons ou, pour une mauresque, avec du sirop d'orgeat. Il se boit avec modération. Mais on peut aussi le cuisiner.** Christian Vaudois, directeur technique de la Fédération française de cuisine, animera un atelier de recettes autour du pastis à la Foire de Marseille. « Mon idée est de proposer des recettes qui n'existent pas encore, mais que tout le monde

peut refaire, explique-t-il. Et je vais les préparer à base de pastis, parce que nous sommes à Marseille ! » Et de préciser, tout guilleret : « Ici, je m'imaginais mal boire du champagne. » Ce cuisinier amateur connu et reconnu concoctera, entre autres, une crème de mascarpone goût marseillais dans des coquilles Saint-Jacques ainsi qu'une mousseline de pomme de terre avec un émincé de dinde sauce anisée.

« Je vais aussi réaliser des filets de poisson en écailles de pomme de terre avec un sabayon – une préparation à base de jaune d'œuf – au citron et au Ricard », complète-t-il. « Et puis travailler sur des mélanges d'épices et pastis, qui se marient à merveille. » Le cuisinier, qui se dit déjà impatient d'être à Marseille, l'assure haut et fort : « Je pense qu'on va passer de bonnes journées. » ■ **F.M.**