



FERNANDO CASTELLON

## *Placer le bar plus haut !*

*Spécialiste reconnu de la mixologie – un ouvrage américain l’a classé tout récemment parmi les seize meilleurs mixologistes internationaux –, passionné et passionnant, Fernando Castellon a pour ambition de redonner leurs lettres de noblesse aux cocktails et au métier de barman. Pour bien comprendre son engagement, le mieux était sans doute de lui donner la parole. Interview.*

### **Commençons par le commencement.**

#### **Comment avez-vous été amené à exercer cette profession ?**

Mon premier contact avec l’hôtellerie et la restauration date de l’été 1994. C’est l’année suivante que j’ai découvert l’univers du bar, à Londres. D’abord en tant que chef de rang puis comme barman. Il faut dire que la capitale anglaise apparaissait à l’époque comme la capitale du renouveau pour le bar et le cocktail. J’ai exercé à Londres, puis à Bruxelles, à Lyon et sur la Côte d’Azur. D’une expérience bien autonome, je suis passé au management d’une équipe de douze personnes pendant la Coupe du monde de football en 1998, à Lyon.

#### **Qu’est-ce qui vous a attiré dans la profession de barman ?**

Au départ, je souhaitais être polyvalent afin de pouvoir travailler soit en tant que serveur, soit en tant que barman. Mais en salle, on est tributaire du travail des cuisiniers, tant dans le flux que dans la qualité. Aujourd’hui, le serveur est devenu un simple « porte-assiette ». Au bar, au contraire, j’ai tout de suite ressenti un grand plaisir à pouvoir gérer de A à Z la relation avec le client : l’accueillir, prendre sa commande, préparer, servir les boissons... J’ai aussi apprécié le fait de pouvoir personnaliser mon service auprès des clients en leur proposant des boissons spécialement adaptées à leur goût ou en peaufinant le dosage du cocktail habituel. C’est un métier dans lequel on a la chance de pouvoir créer de nouvelles boissons dès qu’une occasion se présente ou simplement lorsque l’on souhaite un peu de nouveauté. Même sur un grand classique, il y a toujours moyen d’aller un peu plus loin, de faire du sur-mesure...

## ***En 1999, vous quittez le bar pour un grand groupe...***

Oui. J'ai intégré le groupe LVMH au sein de la société Hennessy, le numéro un mondial du cognac, en tant que mixologiste. J'avais un rôle de spécialiste interne sur la communication bar et les cocktails. J'ai réalisé des formations dans une trentaine de pays. Ces voyages m'ont permis d'étudier les modes de consommation en Asie, aux États-Unis, en Europe et en Amérique latine.

*« BAR EXPERTISE bénéficie bien évidemment de toute l'expérience que j'ai accumulée. »*

## **Quels enseignements avez-vous tiré de cette expérience ?**

Ce poste m'a apporté une nouvelle dimension dans la vision que j'avais de mon métier. En visite de marchés, j'étais un consommateur parmi d'autres. J'ai pu découvrir des établissements très différents et rencontrer de très nombreux barmen, aux profils très variés, dont certains mixologistes internationaux parmi les plus influents dans leur pays. C'était aussi l'occasion de découvrir que certaines techniques de travail et certaines approches consommateur fonctionnaient dans un pays et pas dans un autre. Professionnellement, j'ai appris à remettre en question les techniques de travail et les références historiques, en développant un esprit de recherche et en intellectualisant ce métier manuel.

## ***L'aboutissement de cette démarche, c'est la création de BAR EXPERTISE en 2002...***

En quelque sorte, BAR EXPERTISE est à la fois un centre de formation aux métiers du bar, un conseil en organisation et en agencement pour les établissements, et un conseil stratégique et marketing pour les marques de spiritueux. L'entreprise bénéficie bien évidemment de toute l'expérience que j'ai accumulée.

## ***Parallèlement, vous avez aussi pris la plume...***

J'ai été sollicité pour écrire plusieurs livres sur les cocktails. Notamment le Larousse des cocktails en 2004. C'est à la fois un ouvrage technique pour élaborer des cocktails dans les meilleures conditions et une invitation à entrer dans cet univers très riche.

## ***Vous le répétez souvent, l'un de vos objectifs est de dynamiser le bar en France. Mais pourquoi manque-t-il de dynamisme selon vous ?***

Aujourd'hui, ce métier est plus perçu comme un job que comme une véritable profession. Je pense que l'on peut s'inspirer de l'approche technique du sommelier et de l'approche créative du cuisinier pour renvoyer une image plus professionnelle au consommateur. Pour ce faire, le métier de barman doit être structuré sur tous

les plans : formations initiale et continue, diffusion des connaissances, redécouverte des ouvrages techniques... Il doit aussi se recentrer sur son premier rôle : être un véritable spécialiste du mélange des boissons capable de répondre aux attentes du consommateur.

*« Le métier de barman doit renvoyer une image plus professionnelle au consommateur. »*

### ***C'est pour cela que vous avez créé les Trophées du bar en 2003 ?***

Tout à fait. C'est une façon de contribuer à structurer la profession de barman en France, mais aussi de stimuler la créativité et la technicité de tous ceux qui travaillent derrière un bar. C'est aussi pour cette raison que les Trophées du bar ont évolué : nous avons abandonné le concours Flair, spectaculaire mais désormais un peu déconnecté des valeurs que je souhaite défendre. Outre la mixologie, je préfère mettre l'accent sur la connaissance des produits et de la culture générale du bar.

### ***Ce type de concours existait déjà...***

Oui, mais ce qui est nouveau, c'est la finale avec la dimension sensorielle qu'apporte la dégustation à l'aveugle mais aussi l'importance accordée à la passion du produit. Et puis, les Trophées du bar restent aujourd'hui le seul concours ouvert aux barmen qui soit totalement indépendant d'une marque ou d'un groupe. Je préfère conserver le choix de mes partenaires et retenir les meilleurs.

### ***Quelles sont selon vous les qualités d'un bon barman aujourd'hui ?***

Il est d'abord accueillant. Mais il doit aussi être observateur et attentif pour comprendre immédiatement ce qu'attend son client, et discret. Rigueur et constance ont également leur importance, tout comme l'ouverture d'esprit face aux demandes parfois curieuses de certains. Il lui faut enfin et surtout être créatif...

### ***La transition est évidente : vous-même, comment créez-vous un cocktail ?***

Chaque demande est unique : un événement, une envie, la retranscription d'un brief marketing... ou quelqu'un ! Dans un premier temps, je définis les objectifs : short drink, plus concentré, ou long drink, moins alcoolisé, cible féminine, masculine ou les deux, association classique ou innovante, impact recherché, saison... Lorsqu'il s'agit de la commande d'une marque, je pars de l'ingrédient considéré, je déguste, je vois ce que je vais y ajouter, c'est une approche par le goût. L'important est de ne jamais dénaturer le produit. C'est pourquoi j'aime bien « déguster » ma création avec le liquoriste ou le distillateur qui a fait le produit.

« Dans un cocktail, l'important est de ne jamais dénaturer le produit. »

### **Quelles sont les clés d'un cocktail réussi ?**

Un équilibre gustatif avec la perception de chaque ingrédient en bouche, un aspect attrayant sans être fantaisie... Et un nom cohérent par rapport à son visuel ou à son goût.

### **Le nom a-t-il tant d'importance ?**

Un bon barman doit être capable de défendre son cocktail et de le mettre en valeur. Il doit savoir trouver le nom évocateur, ou celui qui reflète une anecdote. Et maîtriser l'anglais puisque c'est la langue de référence dans notre métier. Trouver le nom qui convient peut parfois prendre beaucoup de temps. C'est un peu comme l'inspiration pour un travail artistique, un peintre pour sa toile, un musicien pour ses transcriptions...

### **Vous parlez aujourd'hui de mixologie moléculaire. Qu'est-ce que c'est ?**

C'est une approche plus technique du cocktail inspirée de la gastronomie moléculaire, telle que l'a initiée le chef catalan Ferran Adria dans son restaurant elBulli. J'ai commencé à m'y intéresser en 2005 après avoir vu un reportage sur Ferran Adria. J'ai suivi des séminaires de gastronomie moléculaire afin d'approfondir mes connaissances dans ce domaine. Je m'attache désormais à adapter ces techniques au bar afin d'ouvrir de nouvelles possibilités en matière de textures et de visuels. L'intérêt est double : il s'agit de surprendre le consommateur mais aussi de stimuler le professionnel. Je suis fier que Bar Expertise lance aujourd'hui au niveau international la première formation en mixologie moléculaire.

« La mixologie moléculaire ouvre de nouvelles possibilités en matière de texture. »

### **Certains cocktails vous ont-ils marqué plus que d'autres ?**

Le dernier créé, bien sûr ! Celui aussi qui devient un classique... C'est rare. Plus simplement, je suis très fier d'une création que j'avais réalisée pour une maison de cognac. En le dégustant, le maître de chais m'a dit qu'il préférerait le goût nouveau et créatif de la version mixée à son produit nature servi sur glace ! C'est un bel hommage.