

SPIRITUEUX



DES LIQUEURS COMME DES PARFUMS

La jeune marque H. Theoria sert les émotions en flacons.

Camille Hedin (à droite) et Marlène Staiger se rencontrent sur les quais de Seine. La première sort d'une grande école de commerce et dirige la boutique parisienne d'un traiteur fameux. La seconde, diplômée en olfaction et formulation du goût, œuvre aux côtés d'un parfumeur de renom. Une gestionnaire et une créative. La complémentarité de leurs profils les pousse à abandonner leurs postes respectifs avec l'idée de créer une marque de liqueurs fines inspirée de la parfumerie. « *L'approche des spiritueux est très pragmatique alors que, dans la parfumerie, elle est onirique. Nous voulions travailler sur les sensations* », explique Marlène Staiger. La confection des jus est confiée à la maison dijonnaise Gabriel Boudier, élue meilleure liquoriste du monde. Le nom de la marque née en 2016 s'inspire du H, « éta », de l'alphabet grec, qui lie matière et esprit, hommage à leur passion commune pour le cerveau. Car les trois liqueurs sont les allégories gustatives de tempéraments humains inspirées de scènes de la vie. Ainsi, Procrastination, avec son mélange de chêne, thé noir, rooibos, orange, jasmin et romarin, évoque un après-midi lascif passé au coin du feu

dans de dodus Chesterfield en cuir devant un thé fumant ; « *On est bien et on fera tout demain* », décrivent les jeunes femmes. *Carpe diem*. Hystérie est inspirée du mannequin Kate Moss. « *Il s'agit d'une hystérie rock and roll, de cette femme un peu dingue qui arrache son soutien-gorge* », précisent-elles. L'assemblage, issu de la macération et/ou de la distillation séparée des ingrédients – cardamome, cranberry, fruit de la passion, violette, piment, galanga, estragon –, apporte de la profondeur aux jus et marque un contraste entre un parfum floral délicat et une bouche explosive. *Perfidie* est une ode aux égéries baudelairiennes damnées par un nez soufré induit par la tomate, complété d'un cœur de fruits rouges intenses et d'une longueur épicée. « *Je voulais une odeur de poison, un peu sanguine, pour créer une forme d'addiction à la Basic Instinct* ». Effectivement, on y retourne. Les mélanges d'une subtilité exquise nous hypnotisent avant que nous soyons ranimés par les sonneries de notification des smartphones des entrepreneuses, qui rappellent qu'elles sont des *millennials*. De quoi offrir un coup de jeune à la liqueur. *Gabrielle Vizzavona*

60 € le flacon de 50 cl.



PAPILLES ET PUPILLES COCKTAIL NOUVELLE VAGUE

Et si l'huître était devenue la nouvelle perle du cocktail ? Contre vents et marées, accablés et préjugés, il faut oser découvrir les créations

« lamellibranchées » des mixologues. Dernièrement, le Bar à Huîtres a ouvert le ban avec d'impressionnantes créations moléculaires parmi lesquelles l'Oyster Ginger Shot dont la recette mêle une huître creuse, des algues marines, de la vodka, du citron vert et du gingembre. Autre adresse qui a le vent en poupe, l'Istr, devenu l'une des références des oysters bars parisiens, propose actuellement un shot maison (photo) particulièrement réussi. De l'écailler au shaker, il se compose d'une huître Cadoret n° 5, de vodka, de jus de tomate, de pickles, de céleri et de poivre 5 baies. Une sorte de bloody mary iodé qui démâte les papilles puis leur fait prendre le large une fois la bestiole gobée. « *On a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche* », aurait pu dire Léon-Paul Fargue.

Laurence Haloche

Istr, Paris III^e (01.43.56.81.25).

FOCUS CHÂTEAU LE PAPE 2015

Le domaine fut fondé au XVIII^e siècle par un maître voilier de Bordeaux. Ces 9 hectares, acquis en 2012 par Robert et Elisabeth Wilmers, propriétaires de Château Haut-Bailly, sont aujourd'hui au cœur de l'appellation Pessac-Léognan. Le Pape bénéficie de toutes les attentions de l'équipe du grand cru classé. Le mieux, pour le découvrir, est sans doute d'y passer une soirée puisque le château dispose de 5 chambres d'hôtes. Bien entendu, il s'agit aussi de siroter le millésime 2015, très belle année : un vin (75 % merlot et 25 % cabernet sauvignon) très expressif, puissant sans excès. *S. R.* Entre 25 et 30 €.

