

# SHAKE WELL

**CARNET VOYAGE  
SCÈNES D'ATHÈNES**

---

**OPEN BAR**

REHAB  
CBD BAR

---

CONCEPT  
**SIMONE**  
SUR GARONNE

---

Album  
**Soleil d'Or**  
Elie Favreau  
Adam Caron

---

TENDANCE  
GREC MASTICHA

---

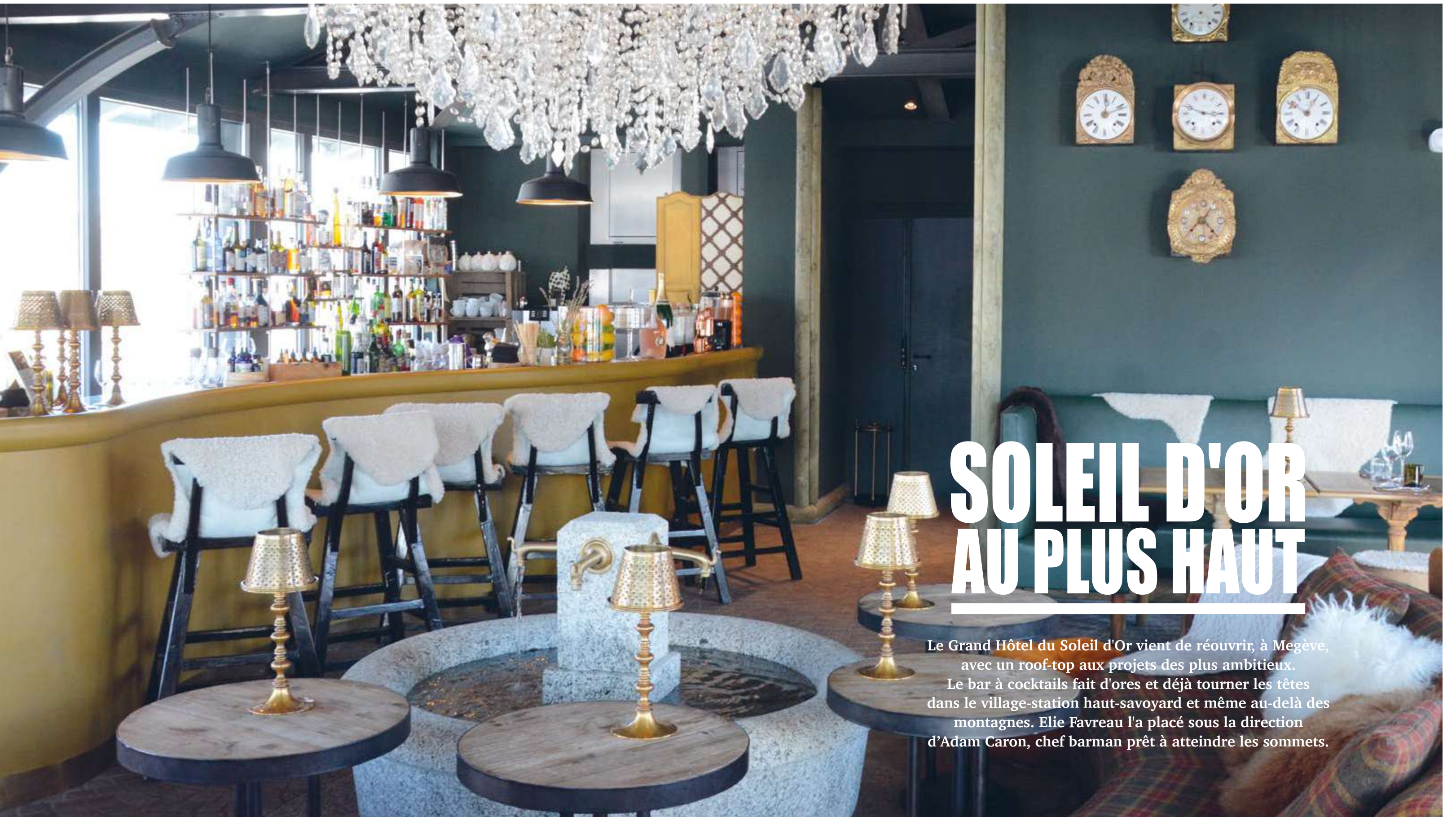
**ICÔNE**  
FRAÎCHEUR  
**GIFFARD**

---

**CONCOURS**

Bacardi, Marie Brizard, Diageo, Nikka, Beluga, Calvados, Bartenders Society, Elles

DOSSIER  
**RHUM**  
**ARÔMES**  
EN FERMENT



# SOLEIL D'OR AU PLUS HAUT

Le Grand Hôtel du Soleil d'Or vient de réouvrir, à Megève, avec un roof-top aux projets des plus ambitieux.

Le bar à cocktails fait d'ores et déjà tourner les têtes dans le village-station haut-savoyard et même au-delà des montagnes. Elie Favreau l'a placé sous la direction d'Adam Caron, chef barman prêt à atteindre les sommets.



Elie Favreau et Adam Caron

Photos Christophe Botyssié

C'est en vertu des hautes ambitions qu'il nourrit pour le bar du nouveau Grand Hôtel du Soleil d'Or de Megève qu'Elie Favreau l'a confié à Adam Caron. Adam Caron est pour ainsi dire né dans un bar: le Bistromatic, à deux pas des anciens locaux de Marie Brizard, rue Fondaudège, à Bordeaux, est le bar de sa mère. «C'est au Symbiose, avec Simon Chollet et Lucas Maraton, que j'ai appris le métier de barmen, dit-il. C'est aussi là que je me suis intéressé aux plantes et à la botanique.» A Megève, il redécouvre le genièvre et l'armoise.

«Larboratum, au goût de cola», précise-t-il. Adam voudrait pouvoir créer en se rapprochant du savoir des apothicaires. Un potager est d'ailleurs dans les cartons. En apiculture, il a ces projets: whisky à base de miel et hydromel. Adam est aussi musicien. Bassiste et percussionniste, il compose sur ordinateur. «Quand je travaille sur un cocktail, c'est la même inspiration, confie-t-il. Comme en musique, je pense couleur et texture.» Elie Favreau est le directeur des bars du groupe Millésime. Récipiendaire d'une mention complémentaire bar, il est ancien élève du lycée Sainte-Anne de Saint-Nazaire. Ses états de service se sont étoffés dans l'hôtellerie de prestige:

Bristol avec Maxime Hoerth, Fouquet's (l'hôtel), Peninsula, Burgundy, K2 (prémonition d'un retour au pays alpin), Domaine de Raba (propriété du groupe Millésime, de même que le Soleil d'Or). «Le principe, c'est qu'un chef barman s'impose dans chaque bar, dit-il, lui qui sait gérer les troupes et les trempes. Si nous avons six barmen de même tempérament dans un bar, quelle sorte de bar aurons-nous? Mieux vaut faire se rencontrer les caractères, débutants et expérimentés, barmen de bar d'hôtel et de street-bar, gens centrés sur la création et gens attentifs à l'accueil...» A Megève, le roof-top du Grand Hôtel du Soleil d'Or brille de tout ses feux. Deux mois après son ouverture, une clientèle d'habitues s'est déjà formée, et le bar est d'ores et déjà un lieu de convivialité mégevan où l'on se croise. Et les choix tarifaires en font un lieu ouvert à tous les publics. C'est le passage obligé des barmen du village-station avant et après leur service.

## Elie et Adam entendent porter le bar roof-top du Soleil d'Or au plus haut.





Adam Caron



**Adam Caron propose une carte d'une haute technicité.**



Elie Favreau



Kokiri



Gogo Yubari

Au Soleil d'Or, Adam Caron propose une carte haute en technicité (shrub, tincture, clarification, cordial, cuisson sous vide, glace pure taillée en diamant, préparations pré-batchées...) où les produits et les saveurs des alpages (pin, sapin, épicéa, serpolet ou thym des montagnes...) ont leur part mais pas seulement. La découverte de raretés est de mise: saké, pisco, mezcal, aquavit ou oëillet du Pérou, shizo pourpre, pandan, baie de rue officinalis, shiitaké...

Quatre exemples où l'on reconnaîtra le sens de la texture propre à Adam. Gogo Yubari: 30ml cordial maison (une infusion sous vide à basse température de shizo pourpre et de thé sakura à la fleur de cerisier et filtrée en une heure avant d'être coupée avec du sucre et acidifié à la poudre d'acide citrique (pour les notes de citron) et tartrique (car cela rappelle le raisin), 30ml saké infusé à la baie de la passion (baie de rue officinalis), 30ml rye whiskey Bulleit, up-stirred (au verre à mélange, servi dans un verre à pied), déco d'une goutte d'huile dans laquelle a macéré un oëillet de la passion du Pérou. From Megève with love: 20ml double crème d'épicéa bleu, 15ml verjus Bourgoin, 30ml Cap Mattei infusé au serpolet (thym des montagnes), 30ml aquavit Aalborg, 30ml tonic Archibald à la gentiane et au genièvre, sur glace, en long drink, déco d'une pomme de pin. Kokiri: 15ml orgeat maison, 20ml jus de citron vert, 30ml pineau des Charentes blanc infusé au pandan, 30ml aquafaba, 1bsp yuzushu (liqueur de yuzu sur une base de saké), 15ml mezcal d'espadañ Koch, 3 traits d'huile de pistache. Le Sweet Heart est un cocktail clarifié et pré-batché (petit lait et citron) au pisco Demonio de los Andes,

avec glace pure taillée en diamant. L'hôtel du Soleil d'Or appartient au groupe hôtelier Millésime, fondé par Philippe Monnin et Alexandra Patek. Les bars sont placés au cœur de ce projet néo-hôtelier. Le bar 1905, au premier étage d'Aux Vins des Pyrénées, restaurant à Paris et pièce de la collection Millésime, l'illustre.

#### MAISON PARTICULIERE

Millésime est fort d'une dizaine d'hôtels et de restaurants, dont le Domaine de Raba, près de Bordeaux, ou le Château de Sacy, près de Reims. Chacun est conçu comme une maison particulière. A Megève, la réouverture en décembre dernier du Grand Hôtel du Soleil d'Or rénové de fond en comble et doté de trois chalets est un événement, plus d'un siècle après sa construction en 1901. Placé sous la direction de Thomas Mérigaud, il devrait bientôt afficher cinq étoiles.

A mille cent treize mètres et vue sur le mont Blanc, la station de sports d'hiver a littéralement été inventée par la baronne Noémie de Rothschild en 1926, qui y a fait construire un premier hôtel sur le plateau du mont d'Arbois, sur le modèle des chalets-fermes du village. Le roi de Belgique et le tout-monde en font la renommée. En 1933, le premier téléphérique de skieurs est inauguré. Et en 1961, par décret publié au journal officiel, Megève devient Megève.

Le village-station est aussi reconnu pour ses tables. Au premier étage de l'hôtel, celle du Soleil d'Or est tenue par Flora Mikula et Stéphane Patraud. Au rez-de-chaussée, une chocolaterie met à l'honneur un chocolatier. Résolument, c'est tout un parcours que propose le Soleil d'Or, du lever au coucher.

# SAINTE JAMES



SHEEN 572.050.331

LES PLANTATIONS SAINTE JAMES ÉLABORENT UN RHUM AGRICOLE SELON UNE TECHNIQUE ET UN SAVOIR-FAIRE INCHANGÉS DEPUIS 1765. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.