



C'est avec mon amie Bergeou que j'ai découvert l'Alchimiste. J'ai tout aimé dans ce bar de nuit. L'ambiance déco rappelle les années 20 et se situe entre la brocante chic et la maison de famille : tables en bois, gros canapés en velours, lampes de bureau chinoises, tableaux aux murs.

Au fond de la pièce, une partie salle de restaurant qui accueille volontiers les groupes d'amis, étudiants, couples, et même les familles avec enfants pour une cuisine tendance italienne plutôt sympa. J'ai beaucoup aimé l'accueil et le conseil du barman.

Ici on parle de mixologie, l'art du cocktail dans toute sa splendeur, sans trop de chichis. Selon vos goûts ou vos envies, on vous conseillera tel cocktail maison ou un classique du genre. Les cocktails proposés à la carte sont originaux, de qualité et pour tous les budgets (de 6 à 12 euros). Une formule tapas vous permet de grignoter ou de dîner tout en dégustant votre cocktail. J

L'Alchimiste est un bar-restaurant simple, charmant, tendance hipster sur les bords, une adresse bordelaise qui ne manque pas de charme. • J J

L'Alchimiste, 16, rue du Parlement-Saint-Pierre, à Bordeaux. Ouvert du mardi au samedi, de 19h à 23h30.

Tél. 05 56 48 11 82. □ www.lalchimistebordeaux.com

La recette : Irish Coffee

Ingrédients :

- 2 cuillères à café de sucre brun
- 4 cl de whisky
- de la crème liquide épaisse
- du café filtre

Préparation

1. Faire fondre à feu doux le sucre dans le whisky, ajouter un peu de café pour bien tout diluer.
2. Verser le mélange whisky chaud dans un verre (que vous aurez rincé à l'eau chaude).
3. Verser ensuite doucement le café chaud sur le whisky.
4. Verser la crème délicatement sur le café – poser une petite cuillère sur le café pour aider la crème à rester à la surface.

À savoir :

- Rincer le verre à l'eau chaude lui évite de se fendre sous l'effet de la chaleur lorsque vous allez y verser le mélange whisky chaud.
- On peut râper un peu de muscade sur la crème si on le souhaite.
- On peut aussi faire un Irish Coffee directement dans un verre en chauffant le verre à une flamme. Ajouter le whisky et le sucre dans le verre, ajouter le café et ensuite la crème.
- La technique pour verser la crème sans troubler le café, est de poser le dos d'une petite cuillère sur la surface du café et de faire couler doucement la crème dans la cuillère, elle va ensuite glisser sur le café. Une fois ce geste maîtrisé, créer l'effet bicolore devient enfantin !

Photo : © Joëlle Dubois