



**S'il est un quartier où les cocktails sont rois à Bordeaux, c'est bien celui-ci. Avec un constat clair sur la tendance générale : c'est 50% mojito et 50% tout le reste.**

A la Comtesse, l'un des plus anciens bars du quartier, le célèbre mélange cubain est un best-seller depuis 10 ans. « Parce qu'on fait les meilleurs de Bordeaux, affirme le barman, pince-sans-rire et baptisé Blaise. Sans me vanter, on prend du bon rhum, on n'y met pas de limonade, on utilise du citron vert frais. Et surtout ce qui fait la différence, c'est le pilon ! On prend le temps d'écraser la menthe dans chaque verre. » Et la maison ne mégote pas sur la verdure. Chaque jeudi soir, la Comtesse écoule 5 kilos de menthe fraîche en branche.

## Pouvoir d'achat

Parce qu'il n'y a pas que le mojito dans la vie, le bar affiche aussi d'autres spécialités comme la Madeleine, un cocktail maison dont la recette est tenue secrète mais qui « va vous rappeler quelque chose ». Pour le reste, oublié le Spritz (cocktail vénitien orange à base de prosecco) déjà presque ringard, ce qui fait vraiment un tabac cette année, c'est le « gin tonic de luxe. On utilise du gin Copper Head ou du Citadelle et on ne met pas de Schweppes mais un tonic de luxe. C'est comme un gin tonic normal mais c'est plus cher. » Car le cocktail s'accorde harmonieusement avec un portefeuille bien garni, qui lui-même va de pair avec l'embourgeoisement du quartier.

à la Comtesse, le ticket moyen par client a doublé en dix ans et la proportion de bières et de cocktails servis lors d'une soirée, s'est inversée. Fini les étudiants fauchés qui font durer leur demi. Aujourd'hui, les terrasses sont pleines de jeunes sans souci qui peuvent épater la galerie

avec des tournées de Cosmopolitan (1) ou de Sex on the beach (2).

## Mélanges uniques

Si la plupart des bars du quartier se sentent désormais obligés de proposer, avec plus ou moins de bonheur, une carte de cocktails avec une dizaine de références classiques, certains essaient de varier les mix. C'est le cas de l'Alchimiste et du Can Can, deux établissements qui proposent des mélanges originaux élaborés patiemment par le barman qui prépare lui-même ses jus et ses sirops. On peut y siroter un Coccole (câlin en italien) avec des abricots secs marinés ou un Monkey business à base de whisky infusé aux mûres, à condition là aussi d'avoir emprunté la Mastercard de James Bond avant de sortir.



### Les « mixologues »

Sur les quais, la Marikita a aussi choisi de se démarquer en misant sur les cocktails. On peut les commander au verre ou à la vasque, un récipient d'un litre qu'on sirote à plusieurs avec des pailles. Bastien Gaillard, le patron se présente volontiers comme un mixologue, « c'est comme un cuisinier. Il faut bien connaître les saveurs et les goûts, ça ne s'apprend pas. »

À la Marikita, on peut ainsi goûter des rafraîchissements à base de sirops de romarin, d'hibiscus et de basilic infusés maison. Et qu'on ne s'y trompe pas, on ne parle pas là d'un repaire de militants écolos venus comparer les mérites des jus de légumes mais d'un vrai bar à la devanture clinquante, où les fêtards se bousculent le soir. Car les habitués apprécient les créations du patron qui propose volontiers des cocktails au chocolat en hiver ou à la figue en été.

Mais attention, en la matière, l'originalité n'est pas gage de réussite. Bastien Gaillard sourit encore en évoquant les cocktails déstructurés qui ont un temps occupé sa carte. « J'avais fait une Pina Colada déstructurée : on mangeait l'ananas et la noix de coco à la cuillère et à côté il y avait un punch coco dans un petit verre. » Inutile de préciser que la recette a fait un four. • **Textes et photos** □

**Stéphanie Lacaze**

[La Comtesse](#) : 25, rue du Parlement Saint-Pierre ; [L'Alchimiste](#) : 16, rue du Parlement Saint-Pierre ;

[Le Marikita](#) :

14, quai Richelieu

*(1) Cocktail à base de vodka et de triple sec □ (2) Cocktail à la vodka, au schnaps et au jus de canneberge. □  
à consommer avec modération !  
Tout ce qui est cité ici est, bien sûr,*