

ifs — Étudiant en mention complémentaire barman au lycée Habelais, Arthur Anne a remporté l'étape régionale du concours Calvados stories, en revisitant le traditionnel café goute normand.

L'histoire

Sur les bords du lac Léman, en plein automne, les après-midi d'un jeune barman stagiaire peuvent parfois avoir quelque chose de monotone. Même au cœur d'une expérience de formation très enrichissante, dans le luxe d'un établissement haut de gamme d'Évian-les-Bains (74) : le très select Royal palace !

Un jour de novembre, alors que les clients se font rares au bar de l'hôtel, Arthur Anne se met en tête de moderniser un des éléments (liquides) essentiels de notre patrimoine culturel... Le café goute *made in Normandie* ! « **Ma région me manquait et je voulais redonner du peps, réveiller ces moments d'ennui** », explique tout simplement le Caennais de 19 ans, étudiant en mention complémentaire « bar » au lycée Habelais.

Un cocktail gourmand

Encouragé par « un ami barman canadien rencontré là-bas », il multiplie les tests pour améliorer son cocktail, loin d'imaginer cependant que sa création lui vaudra, trois mois plus tard, d'obtenir sa qualification pour la finale nationale du concours Calvados stories. Une compétition qui met à l'honneur le plus célèbre de nos breuvages et sa filière de production, à l'initiative de l'Interprofession des appellations cidricoles (Idac).

Jeudi, c'est dans l'établissement qu'il fréquente depuis quatre ans



Arthur Anne a séduit le jury du concours Calvados stories.

PHOTO : OUEST-FRANCE

dy's coffee au jury régional, parmi une dizaine de candidats. Les professionnels ont récompensé « un cocktail gourmand et équilibré, aux notes pâtisseries de tarte aux pommes, dont les associations de café et de poivre Williams, de noisette et de vanille mettent en valeur les arômes du calvados en proposant une version contemporaine et raffinée du café goute. »

Jérôme Dupont, le directeur du domaine du même nom à Victot-Pontfol, décédé en août 2018 à l'âge de 48 ans. « **C'était le père de mon meilleur ami** », confie Arthur, dont les « merveilleux souvenirs d'enfance, dans ce domaine du pays d'Auge » sont la source d'inspiration principale. L'histoire dans l'histoire, en quelque sorte, de la création d'un cocktail normand inventé à la montagne, et

ses, les belles choses et les beaux endroits », résume Arthur Anne, qui se verrait bien prendre de l'expérience en faisant « quelques saisons, en France et à l'étranger, avant d'avoir (son) propre établissement, dans une ambiance chic et cosy ».

D'ici là, il a rendez-vous lundi 30 mars au bar du Palais de Tokyo, à Paris, puis peut-être à Deauville (en mai) pour la finale internationale. Sa