



Davy Nerambourg et Julien Escot.

Papa Doble Tout un art !

A Montpellier, deux bartenders révolutionnent l'after-work, mais aussi le panorama des bars à cocktails de qualité

Davy Nerambourg et Julien Escot ont ouvert, depuis peu, le Papa Doble, le premier cocktail-bar de Montpellier, et c'est déjà un succès. « *Le nom du bar vient du surnom que les barmen du Floridita, à La Havane, avaient donné à Ernest Hemingway, car il avait l'habitude de demander des double-daiquiris* », expliquent les deux jeunes bartenders. Eux aussi, sont loin d'être des inconnus. Julien Escot, avant de se poser à Montpellier, a été barman dans des établissements prestigieux comme le Cap-Eden-Roc, au Cap d'Antibes, le Kilimandjaro, à Courchevel, et le Langdon Hall, à Toronto, pour n'en citer que quelques-uns. En 2004, le magazine « *Drinks International* » le sacré barman de l'année, à Londres. Deux ans plus tard, il publie, aux éditions Minerva, « *Art Cocktail* », un guide devenu une référence pour les professionnels.

Davy Nerambourg, lui, se fait remarquer grâce à son talent en matière de mixologie dans les établissements londoniens en vogue des années 2000. Barman au Sanderson, puis chef barman du Club Gascon et du Cercle, il participe aussi à l'ouverture du Sketch de Pierre Gagnaire. De retour en France, il travaille dans plusieurs établissements de la région d'Annecy et de Courchevel et mise sur l'avant-garde et la sophistication. En 2007, au Sirha, il gagne le premier prix au concours de mixologie grâce à son



L'atmosphère feutrée – ou festive, selon l'heure – nous transporte avec délice aux temps bénis de la mixologie. Un rien américain, mais avec une touche française caractéristique, « *le cocktail devient art gastronomique, au même titre que la pâtisserie ou la haute cuisine* ». « Boire, manger et s'amuser » sont les maîtres mots du Papa Doble. Ainsi, on y déguste des cocktails originaux ou plus classiques, au son d'une musique adaptée au moment, accompagnés d'une sélection de snacking. Un savoir-faire qu'ont découvert les Montpelliérains avec grand plaisir. D'abord avec des cocktails accessibles, puis avec des recettes audacieuses, tel cet étonnant Market Mixology, un cocktail réalisé sur mesure et inspiré par les produits de saison.

Ici, le client ne se perd pas dans les méandres d'une carte des cocktails interminable. En effet, Julien et Davy ont établi une liste noire de ce qui n'aura jamais sa place au Papa Doble : exit les boissons énergisantes, les vodkas aromatisées aux bonbons, les liqueurs artificielles et les sirops fantaisistes. Dépouillé des artifices, il ne reste

que l'authenticité, la culture du cocktail des origines. Les spiritueux sont sélectionnés uniquement parmi les premiums, tant pour la consommation pure que pour les cocktails. « *Nous fabriquons nos propres bitters aromatiques à partir de recettes anciennes. Nous évitons les jus de fruits en bouteille, auxquels nous préférons les fruits frais pressés, centrifugés ou pilés, selon leur utilisation et nous travaillons nous-mêmes les herbes et les épices. Notre carte est modifiée à chaque saison* », expliquent les deux associés. La glace, ingrédient indispensable pour conserver la fraîcheur du cocktail, provient d'une machine produisant de gros cubes denses à dilution réduite, sans bulles d'air. Avec des tarifs cocktails entre 8 et 11,50 euros, le Papa Doble s'adresse à une clientèle de jeunes actifs de plus de trente ans, devenus amateurs des soirées organisées autour d'un pays ou d'une cuisine régionale. Le snacking, de 8 à 18 euros, est composé d'un assortiment de produits du Sud, du foie gras du Périgord au fromage corse, en passant par une sélection de charcuterie espagnole. Longue vie à Papa Doble ! □

cocktail Blonde Bombshell, un mélange de vodka vanille et de limoncello, qu'il qualifie de « *bombe atomique* ». « *C'est là que nous avons lié amitié. Puis, nous nous sommes revus à Courchevel, chez M. Auger* », se souvient Davy Nerambourg. Et c'est ensemble qu'ils se sont lancés dans l'aventure du Papa Doble. Situé dans le quartier de l'Écusson, dans la vieille ville de Montpellier, le bar à cocktails a été aménagé dans une ancienne cave de cent mètres carrés. L'ambiance feutrée y est très accueillante. La pierre de taille, les tables en acajou, les fauteuils, les poufs et les tabourets en cuir contrastent avec le blanc laqué des tables et des chaises. La reconversion est stupéfiante et à la hauteur de leurs ambitions.



LES COCKTAILS STARS DU PAPA DOBLE

Blonde Bombshell Short drink sur glace pile

1/2 citron jaune
8 feuilles de menthe
3 cuillerées à cocktail de sucre blanc infusé avec des gousses de vanille fraîches
3 gouttes de lemon bitter
5 cl de vodka vanille
1,5 cl de limoncello
Garniture : citron, menthe et vanille.

Tennessee Black 'n' Blue Long drink sur glace fraîche

4 mûres
5 myrtilles
1 cl gomme (sucre liquide)
2 cl de jus de citron jaune
5 cl de Jack Daniel's
3 gouttes de bitter réglisse
10 cl de jus de pomme trouble
Garniture : mûre, myrtille et twist lemon