



Buzz: tous shootés ?



Michel Verlinden Journaliste

08/04/15 à 11:28 - Mise à jour à 16:19

C'est le gimmick du moment : le shot. De nombreux bars s'y mettent. Souvent pour le pire. Et le meilleur ? On l'a trouvé au Crystal Lounge à Bruxelles.

C'est une sorte de succédané du cocktail. En moins bon. Le "shot", servi dans un "shooter", est emblématique d'une époque. Une époque grisée par la vitesse, la petite portion et l'effet maximal. L'horizon est celui du "binge drinking", boire sans même goûter, faire l'économie de la saveur pour ne s'en tenir qu'à l'effet. Boire comme on enfonce un clou. A priori, on n'aime pas trop le shot avec ses mélanges "cheap" à base de Red Bull, vodka et autres sirops de violette. Le shot exhibe des dehors forains, de foires à néon.

Pourtant, des tentatives existent pour redorer son blason. On en a identifié une jolie version au Crystal Lounge, le bar de l'hôtel Sofitel Brussels Le Louise.

Le pitch ? Un verre à shot planté dans un contenant plus grand rempli de glace pilé. La recette ? Inspiré du Dry Martini, si cher à Dorothy Parker, il s'agit d'un mélange de gin - l'excellent Tanqueray - avec du Noilly Prat Dry, ce vermouth français. La cerise sur le gâteau ? Une brochette de trois olives vertes ayant macérées, elles aussi, dans le Noilly Prat.

www.crystallounge.be



Le shoot version Crystal Lounge © MV