

Edition : **Mai 2026 P.17**

Famille du média : **Médias**

professionnels

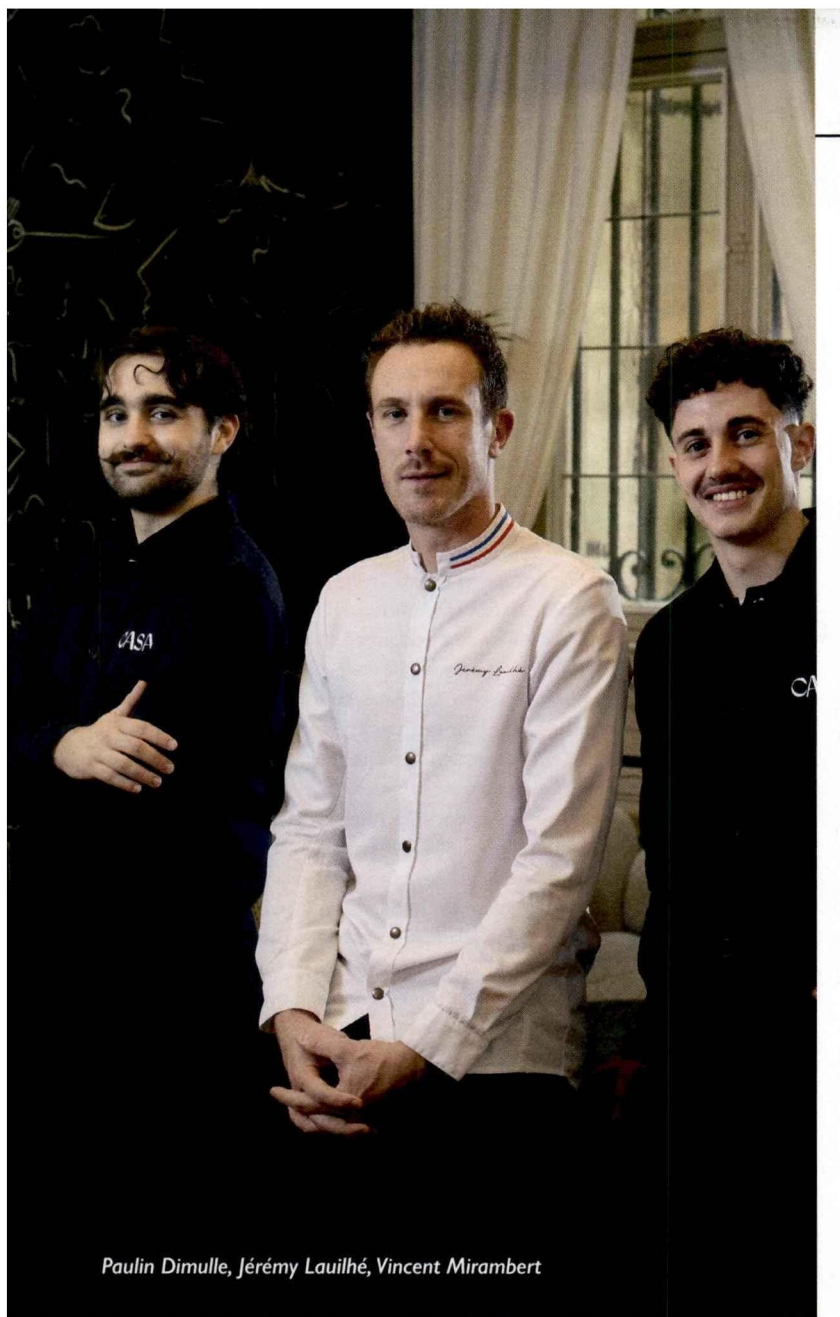
Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Journaliste : -

Nombre de mots : **249**



Paulin Dimulle, Jérôme Lauilhé, Vincent Mirambert

JÉRÉMY LAUILHÉ

MOF ET CONSULTANT EN MIXOLOGIE

(BAR CASA DU GRAND HÔTEL FRANÇAIS DU GROUPE
GINTO HÔTELS, BORDEAUX)

Jérémy Lauilhé vient de dévoiler, avec son équipe, la nouvelle carte du Bar CASA. Chaque menu revendique son identité. Pour cette saison, CASA mise sur des cocktails techniques, estivaux et accessibles, nourris de spiritueux français, de produits de saison... et de thé, terrain que le consultant maîtrise avec précision. *« Le matin, je ne bois pas de café mais un Earl Grey. Mes premiers souvenirs de cocktails au thé remontent à Fernando Castellon, l'un de ceux qui ont ouvert la voie du thé en mixologie. »*

Depuis, Jérémy en a fait un outil de création. Le thé n'apporte pas seulement du parfum : il donne structure et longueur en bouche. *« On ne l'utilise pas comme une épice. Tout se joue à la précision. »* Balance, bouilloire à température réglable, minuteur : rien n'est laissé au hasard. Dans Volupté, cocktail clarifié gourmand et épicé du Bar CASA, le Lapsang Souchong distille ses notes fumées et boisées. Abricot, coco, falernum, citron vert et Planteray Original Dark composent le reste du tableau.

Le cocktail est présenté en petite bouteille, à servir sur clear ice dans un verre rocks. Quant à l'Earl Grey, autre favori du consultant, il est souvent travaillé en sirop afin d'apporter des nuances d'agrumes grâce aux huiles essentielles de bergamote. *« Le thé parle à l'époque : les clients veulent des boissons digestes, élégantes et nettes. »* Davantage qu'une tendance, un vrai langage liquide.