



**Création cocktails  
Au Mood**

**tendances produits / création cocktails**

# Relance par la cuisine et les cocktails

Par Georges Golan



**Repris en septembre 2008 au groupe Bertrand par deux associés, le Mood semble reparti sur une voie de progression, grâce à des animations plus suivies. Une nouvelle barwoman venue du Buddha Bar va reconstituer une nouvelle carte.**

Le Mood, avec son décor très typé Japon et sa carte asiatique, avait été salué à son ouverture par le groupe Bertrand comme une nouveauté. Après un temps, cet espace important est devenu plus difficile à remplir et le concept copié de ci delà, a commencé à s'user surtout pour la salle du sous-sol qui fait night lounge. Caroline Gerault et son associé Claude Malfon, ont repris l'établissement en septembre dernier. Auparavant, ils avaient développé un bel établissement le Briand Zinc à La Bastille et cela durant 7 ans. Ensuite, ce fut la reprise du Saint M, cours Saint-Emi-

lion à Bercy, qu'ils continuent à exploiter parallèlement au Mood. Caroline qui a bien réussi dans la restauration, a un

profil original, elle fut DRH d'une grosse entreprise. Avec le Mood, son savoir-faire en la matière n'est pas inutile car l'éta-





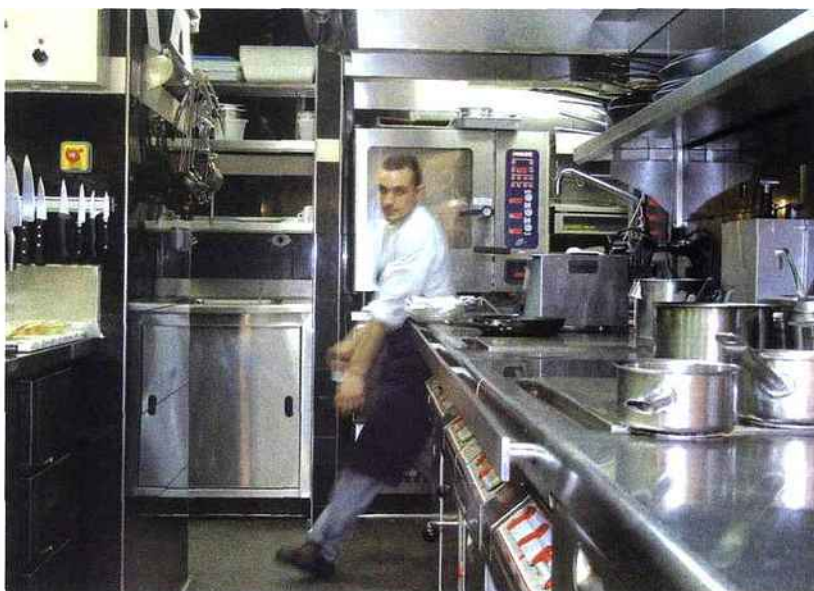
blissement emploie 40 personnes. L'établissement n'est fermé que le samedi midi et ne ferme le soir en week-end qu'à 4 heures au lieu de 2 heures en semaine.

### UNE ACTIVITÉ SOUTENUE

Le brunch du dimanche midi procure une nombreuse clientèle familiale attirée par des animations pour les enfants. La fréquentation générale semble avoir progressé depuis la reprise avec 150 couverts au déjeuner et autant au dîner, cela en semaine. En fin de semaine, le dîner attire 250 à 300 clients.

La salle du premier étage contient 120 personnes et celle du sous-sol en première partie de soirée permet de servir 70 couverts au moins, avant de passer en clubbing en seconde partie de soirée. Le club a repris du dynamisme avec le nouveau décor très pop et coloré. Les cocktails qui ne sont pas arrivés à leur optimum de vente, commencent à être de plus en plus servis. La nouvelle barwoman devrait, avec une restructuration de la carte, y aider. L'ambiance des soirées est bien soutenue grâce à la présence du DJ, plus rarement de musiques live.

L'établissement conforte son activité avec des événements organisés par les grandes entreprises. Sur le plan de la restauration, Caroline a recruté un nouveau chef venu du Crillon où il a beaucoup appris avec Jean-François Piège et qui a fait ses preuves Cours Saint-Emilion. Sa





nouvelle carte est sûrement pour quelque chose dans l'excellente fréquentation du restaurant.

Chloé, la nouvelle barwoman, après être passée à La Suite et Régine, a été formée durant un an et demi au Buddha Bar en préparant des concours en équipe et en travaillant ses bases. Son approche du cocktail est très personnalisée. Elle

demande au client ses préférences en matières de saveurs et lui compose un cocktail en partant d'une base, tout en suivant les attentes gustatives du consommateur (amer, acide, sucré). Elle personnalise aussi les cocktails de la carte. Par exemple, le Moï Thaï, qui est classique et qui se fait directement

dans le verre. Trois quarts de citron vert pilés avec 1 cl de grenadine et 1 cl d'orgeat. On remplit ensuite le verre à ras bord de glace pilée, façon long drink. On ajoute 2 cl de rhum brun puis 2 cl de rhum blanc et l'on complète avec du jus d'ananas. Un trait de liqueur, selon les traditions liqueur de pêche ou liqueur de melon, ou autre. ■



### Improvisation Chloé

A base de vodka et de liqueur de fruit, Marie Brizard, vodka, liqueur de mangue ou liqueur de pastèque et jus de pomme. Le tout est shaké

### Twenty Four Hours

Shaker vodka, malibu et jus d'ananas, blender en glace puis ajouter un energy drink

### Ultra violet

Téquila, gin, vodka, un TGV classique shaké, coloré d'un curaçao bleu.

### Champs Elysée

Verser selon un principe d'étagement des couleurs : grenadine, jus d'orange, jus d'ananas et citron vert pressé

### Champagne Chloé

Vodka, manzana, sirop de fraise. Verser dans 1/2 verre de champagne. La vodka et la manzana sont shakés