



Cocktails

L'Herbarium, un bar d'un nouveau genre expliqué par Oscar Quagliarini

Rencontre avec celui qui, derrière ses tatouages et ses pendentifs, respire la tendance dans le bar du tout nouvel Hôtel National des Arts et Métiers à Paris.

Par Aude Bernard-Treille, photo Jean-Charles Caslot.

Quel est le concept de l'Herbarium ?

C'est un projet que je réalise enfin après six ans d'études sur le parfum. Quand j'en ai parlé à Raphaël Navot, l'architecte du lieu, j'ai compris que j'allais tout de suite être en adéquation avec son thème : le côté sauvage de la nature, la forêt, les animaux. Je me suis dit que c'était une occasion de lancer mon projet de bar à parfums. Entre l'odorat et le goût, qui sont très proches finalement, il s'agit de transmettre une expérience unique et revenir aux éléments naturels. Je prépare moi-même 52 jus à base de plantes, fleurs ou épices pour réaliser mes 19 fragrances. Du vétiver, de la racine d'Iris... Et si on ne sait pas à quoi cela correspond, on peut alors sentir dans l'orgue à parfums.

Quelle est ta spécialité ?

J'ai étudié toutes les tendances des cocktails, la mixologie... Mais je me suis petit à petit intéressé aux épices et à tout ce qu'elles pouvaient apporter. Je suis venu à l'herboristerie, puis à la parfumerie. Le fait de savoir travailler les épices m'a permis de me distinguer et de me rapprocher d'univers comme la parfumerie. Grâce à Julien Cohen, j'ai rencontré Camille Goutal, sa cousine, qui m'a aussi donné des notions de parfumerie.

Parfum ou cocktail, est-ce la même façon de créer ?

Non ! D'ailleurs, l'univers du bar, les barmen tatoués de partout comme moi ne m'amuse plus. La parfumerie m'intéresse nettement plus aujourd'hui ! La construction d'un cocktail est toujours la même alors qu'avec un parfum on peut vraiment délirer, donner une émotion et amener quelqu'un complètement ailleurs.

Qu'est-ce qui surprendra quand on viendra à l'Herbarium ?

On aura une carte avec 19 mouilletes de parfums qui représentent chacune un cocktail. Au comptoir,

on peut aussi sentir directement dans les fioles. C'est un jeu. Dans le petit livre que nous avons écrit, il y a aussi tous les cocktails avec les recettes, le détail sur les herbes. Comme un herbier, tout est répertorié et on apprend sur l'art du parfum et de la botanique.

Quelles sont les herbes les plus faciles à travailler ?

Le vétiver et le romarin donnent tout de suite un goût distinctif. La rose est plus compliquée. Le jasmin est aussi très difficile, car on la met dans l'eau et elle se gonfle en prenant trop de liquide. Je travaille les extractions en fonction des saisons. Pour le jasmin, j'ai compris qu'il fallait mettre seulement la fleur en suspension sur l'alcool et ne surtout pas la plonger. Avec les vapeurs d'alcool, le jasmin s'imprègne et donne des gouttes comme des huiles essentielles.

Quel est le cocktail qui te ressemble le plus ?

Il n'y en a pas vraiment et, pour les parfums, je suis devenu un peu extrémiste : je ne mets que de la figue. Avant, je ne buvais que du gin pur et j'ai bien fait d'arrêter complètement.

Quelles sont les qualités d'un bon bartender ?

Savoir faire des cocktails avec autre chose que du vermouth, du gin, du whisky et tous ces alcools

très secs et très lourds. Il faut aussi s'intéresser au rendu final et ne pas passer une heure sur des shows avec un shaker. Il faut se concentrer et bien diluer les ingrédients, agir vite.

Trois endroits dans le monde où boire de bons cocktails ?

The Bar With No Name, au 69 Colebrooke Row à Londres, avec un des barmen que j'apprécie le plus, le Typing Club à Singapour et La Punta à Rome, un bar mexicain ouvert par le même mec que Jerry Thomas Speakeasy et Freni e Frizioni.



Son parcours

Né à Rome, Oscar Quagliarini a grandi dans un petit village à côté de Milan. À 19 ans, il commence à travailler dans un bar à bières. Suivent presque vingt années de « nuit », faisant de lui un expert, mais surtout un passionné dont les envies se partagent entre la musique et les cocktails. Son histoire le conduit de Milan au Bénin, en Afrique de l'Ouest, puis au côté de Julien Cohen chez Grazie pour un contrat de deux mois. Il y restera deux ans et demi... Son approche et son professionnalisme lui font prendre les rênes de Gocce, le bar à cocktails chic du restaurant Professore, à Paris. Puisqu'on ne change pas une équipe qui gagne, comme dit la formule, il a désormais le loisir de s'exprimer à l'Herbarium, le bar à cocktails du nouvel Hôtel National des Arts et Métiers.

Hôtel National des Arts et Métiers
243, rue Saint-Martin, 75003 Paris.
Tél. : (0)1 81 66 47 00.

Herbarium
Ouvert tous les jours sans réservation de 18h00 à 2h00 du matin.
hotelnational.paris

« L'univers du bar,
les barmen tatoués de
partout comme moi ne
m'amuse plus. »