



Au N°vY, Coralie Gajda propose d'associer les spiritueux à des légumes, des herbes, des sirops et des compotes maison.

Secrets de la barmaid aux mille et une tequilas



A 26 ans, Coralie Gajda n'en est pas à sa première direction de bar. Après le Mama de Lyon, elle exprime sa créativité au N'vY de Genève. Quand le concombre rencontre le gin.

LAETITIA BONGARD

Coralie Gajda prévoyait de devenir ébéniste. Pour l'odeur du bois, sa texture, la noblesse du matériau. La vie, couplée à l'envie de «faire plaisir», l'a finalement menée à l'hôtellerie-restauration. Elle se passionne pour le bar grâce aux talents de l'un de ses professeurs. Très vite le bar devient «son bar». A 26 ans, cette jeune femme originaire de la région lyonnaise a fait de cet univers de quelques mètres carrés son espace de création. «C'est ma manière de m'exprimer, comme le ferait un poète», déclare la barmaid.

En ce début du mois d'août, le bar de l'Hôtel N'vY à Genève somnole, à l'abri de la chaleur extérieure. L'ambiance est calme, inutile de jongler avec les bouteilles pour épater la galerie. Coralie Gajda en appelle à la minutie et à la précision du geste. Elle entrelace de son index et son majeur la bouteille de Bas-Armagnac de Castelfort, dose d'un œil concentré le sirop de cannelle et le jus de carotte-orange-citron, cueille une rondelle de citron et un bâton de cannelle à l'aide d'une pince. «J'aime cette part énorme de créativité, travailler les légumes, les herbes. Notre carte des cocktails varie en fonction des saisons.» A sa demande, la cuisine lui fabri-

que des sirops et des compotes maison. Cette complicité peut donner lieu à une création estivale: le «Della mia nonna» composé de Vodka Ciroc, compote de rhubarbe et sirop de coquelicot.

Elle retrouve les codes avant-gardistes du Mama Shelter

N'vY et Mama Shelter: Coralie Gajda a aiguisé ses armes au Mama Shelter de Lyon durant trois ans avant de rejoindre l'Hôtel N'vY du groupe genevois Manotel (4 étoiles), en décembre 2016 en qualité de cheffe de bar. Elle avait déjà exercé cette fonction à Lyon. L'identité bohème chic et décontractée du N'vY lui rappelle vaguement l'esprit Mama. «On retrouve ces codes très modernes et avant-gardistes. La clientèle n'est en revanche pas la même. Au Mama, que ce soit le bar, le restaurant ou l'hôtel, chacune de ces entités peut fonctionner indépendamment l'une de l'autre», observe-t-elle. Refait à neuf en 2012, le concept du N'vY repose sur un découpage des espaces, où le bar devient le cœur de l'hôtel. Il accueille une clientèle d'affaires à 75%. L'objectif initial d'attirer une clientèle extérieure, celle qui ne séjourne pas à l'hôtel, reste difficile à atteindre. «On y travaille et on gagne des parts», affirme la cheffe de bar.

La barmaid sert autant les businessmen en quête de décompression que les noctambules parfois alcoolisés. «Le rapport humain est central dans ce métier. On dit souvent que le barman est le psychologue de l'hôtellerie-restauration!», plaisante-t-elle. La question qu'on lui pose le plus souvent: «Vous faites ça à plein temps?» Alors elle répond: «Oui, c'est un vrai métier.» Cette méconnaissance, voire ce manque de reconnaissance de la profession, semble l'amuser plus que l'affecter. Elle observe toutefois une évolution encourageante. «Les choses com-

meuvent à bouger. Il y a aussi de plus en plus de femmes qui exercent ce métier. Le titre de MOF barman existe depuis quelques années.»

Une tequila pour chaque palais: «Il suffit de trouver laquelle»

La barmaid brise la glace comme les codes, n'hésite pas à servir discrètement un mezcal fumé à la personne qui affirme détester le mezcal et ne boire que du whisky tourbé. «Il existe tellement de façons de travailler les spiritueux. On compte par exemple plus de 1000 sortes de tequila, je suis convaincue qu'il y en a une pour chaque palais. Il suffit de trouver laquelle.»

Elle se passionne pour l'histoire de petits producteurs, comme la Vodka Rétha de l'île de Ré distillée à base de pommes-de-terre, une petite production de quelque 1000 bouteilles par an. Ou le pisco La Peruana «qui privilégie la qualité à la quantité depuis des générations» et dont la bouteille inspirée du saké rappelle la double origine de son producteur, le Japon et le Pérou. «J'aime les produits qui défendent une vraie démarche, qui ont une âme, une histoire. Cela donne envie de les respecter, de les travailler.»

«On dit souvent que le barman est le psychologue de l'hôtellerie-restauration!»

Coralie Gajda
Cheffe de bar N'vY Hôtel, Genève

Coralie Gajda prend du temps pour élaborer ses recettes, fait toujours déguster ses collaborateurs afin de s'assurer que ses créations plaisent au plus grand nombre. Elle avoue avoir un faible



pour l'amertume. Le gin, le rhum, la tequila et le mezcal sont ses alcools de prédilection. Elle recourt par exemple à l'œuf pour adoucir, relève sa texture onctueuse et mousseuse agréable en bouche. Au Nv'Y, on lui redemande son «Miss Green» lorsqu'elle l'ôte de la carte. Mélange de gin tanquary rangpur, de sirop romarin maison, citron, gingembre et jus de concombre, sa fraîcheur lui ressemble un peu.

Son dernier coup de cœur: le gin jinzu, assemblé avec du saké et créé par un barman. «Peut-être est-ce pour cela qu'on l'aime?», interroge-t-elle. Elle le marie à la liqueur de Chambord, l'umeshu – un alcool japonais – et de l'eau de rose. Elle soigne l'aspect visuel, s'amuse avec le choix de la verrerie pour valoriser ses créations. «J'ai déjà servi des cocktails à partager dans des cages à oiseau ou dans des ballons gonflés à l'hélium, illustre la barmaid. Je recherche l'effet waouh.» Ambitieuse et passionnée, Coralie Gajda a trouvé sa vocation. Le bar est devenu son établi.

Série d'été 4/4 Lumière sur les visages du F&B

Le «cahier français» d'hotel revue vous propose de découvrir quatre visages du F&B dans les hôtels de Suisse romande. Après Vincent Mattera, Gabriela Buser et Loïc Visset, Coralie Gajda clôt cette série estivale. «Un sourire, un bouquet de fleurs, une odeur cheminant depuis la cuisine. Logiquement, à l'intonation de la voix, à la façon dont on glisse une chaise sous la table, on dépose une soucoupe, un verre, la tonalité est donnée», écrit François Simon. Nous partageons cette lecture. aca



Della Mia Nonna: Vodka Ciroc, compote de rhubarbe, sirop de coquelicot, Bitter exotique. ld



Austin Flower: Gin Jinzu, Umeshu Excellent, liqueur Chambord, eau de rose.