

«Mon père m'a donné très tôt le sens de la confiance en soi. En tant que barman, j'ai d'un coup réalisé que j'avais un don pour remplir une salle»



## PROFIL

**1961** Naissance le 17 mai à Rugby en Angleterre.

**1981** Arrivée à Paris pour étudier à l'école hôtelière Ferrandi.

**1994** Engagé au Ritz, il reprend le Bar Hemingway.

**2004** Elu meilleur barman du monde par le magazine «Forbes».

**2009** Crée le titre Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Barman, en collaboration avec la Sorbonne.

Traverser pour la première fois les couloirs de l'un des plus prestigieux hôtels parisiens procure une sensation unique. Légendaire, magique, mythique, les qualificatifs ne manquent pas pour décrire le Ritz Paris, temple du luxe à la française si cher à Coco Chanel. Après plus de trois ans de rénovation, le palace revient au-devant de la scène alors que économiquement parlant l'hôtellerie haut de gamme est encore à la peine.

Au bout d'un dédale de couloirs se cache le Bar Hemingway. Lieu indémodable où officie depuis plus de 20 ans Colin Field, le plus français des Anglais, doublement élu meilleur barman du monde par le magazine *Forbes*.

Avec sa veste blanche et sa cravate noire, son français parfait parfois ponctué d'anglicismes assumés, ce frais quinquagénaire vous reçoit derrière le bar comme il le ferait à la maison. «Ici, je suis un peu le propriétaire sans l'être tout à fait. A l'exception du mobilier, chaque photo, chaque trophée de chasse ou encore chaque livre vient de chez moi», précise Colin Field, qui est arrivé au Ritz en 1994. Le bar est alors fermé depuis plus de dix ans. Frank Klein, président du palace, lui laisse carte blanche pour faire revivre l'endroit. «Ce qui est rarissime de la part de la direction d'un hôtel. Au bout de six mois, le bar était devenu le secret le mieux gardé de Paris. Ce n'est pas moi qui le dis, c'est le *Times*», précise le barman à qui on demande forcément son cocktail fétiche. «Le serendipity... 2/10 de calvados Pays d'Auge Original, une petite cuillère à café de sucre, deux branches de menthe fraîche, 3/10 de jus de pomme clarifié, 5/10 de champagne. Verser le calvados, le sucre, la menthe et le jus de pomme dans le verre et remuer. Ajouter le champagne et servir.

Et bien sûr, à consommer avec modération.»

Pour Colin Field, tout commence à Rugby, en Angleterre, avec son père, qui lui fait partager dès son plus jeune âge ses connaissances de la gastronomie et du service tout en cultivant un profond respect pour ces patrons sortis des écoles hôtelières. Quand un directeur de restaurant se présente en salle, le jeune Colin se met d'ailleurs systématiquement au garde-à-vous pour le saluer. «Je pense qu'inconsciemment je suis rentré dans ce métier pour devenir l'un de ces hommes qu'il vénérât tant... Enfin, peut-être. Il aimait m'emmener une fois par mois dans un restaurant aux nappes blanches. Pour un Anglais né en 1924, il estimait être un fin épiqueur; mais avec le temps et mon expérience, je dois dire que ses goûts étaient dans le fond assez primitifs».

Son père lui enseigne les codes et usages de la table et fait débiter

## Chef de bar

COLIN FIELD

Elu deux fois meilleur barman du monde, il est le gardien du Hemingway, le bar de l'hôtel Ritz de Paris, qui vient d'être rénové

ÉDOUARD AMOIEL

l'apprentissage par l'explication des divers contenants. «Une fois les règles assimilées, il me disait de mettre le vin rouge dans un verre à eau, car celui-ci était plus grand. En fait, il m'apprenait d'abord à procéder d'un point de vue scolaire. Avant de me montrer comment lui adaptait ensuite les bases.»

Directeur de théâtre et de cinéma, le père de Colin avait l'habitude de se produire sur scène devant 500 personnes. «Il m'obligeait à faire diverses représentations dont un spectacle de yo-yo. J'ai des souvenirs où je finissais en larmes. J'ai compris aujourd'hui les raisons pour lesquelles j'ai vécu cet enfer. Je ne le remercierai jamais assez.» Colin Field a ainsi appris à être à l'aise, et surtout à vous mettre à l'aise. Au point de participer à un spectacle en hommage à Serge Gainsbourg. C'était en 2016, devant plus de 2000 spectateurs, aux côtés de

Jane Birkin, Carla Bruni et Marianne Faithfull. Un créneau de sept minutes chrono pour réussir à faire rire le public. Banco. «Ce qui ne m'a pas empêché d'être terrorisé. Mon père m'a donné très tôt le sens de la confiance en soi et une certaine considération pour le regard des autres. En tant que barman, j'ai d'un coup réalisé que j'avais un don pour remplir une salle.» Un talent naturel de showman a ainsi fait la clé de son succès. Mais pas seulement.

Créateur du titre Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Barman, Colin Field cultive cette particularité d'avoir travaillé partout, aussi bien dans les grands hôtels que dans les chaînes de restauration rapide. Du Bistro Romain en passant par l'Hôtel Scribe, il éprouve autant de plaisir à servir dans un pub irlandais qu'à tenir le bar d'un palace. Chez lui, le client est vraiment le roi. «Mon approche est centrée sur la personne et son humeur. Je détaille en premier la tenue vestimentaire, si l'homme porte une cravate ou pas, sa façon d'être et de bouger, sa montre ou encore ses chaussures. Ce qui me permet d'anticiper les désirs des consommateurs. Les gens disent que je suis un «barman télépathe». Un type qui lit dans les pensées et qui a le service pour seule religion.» Car Colin Field porte une attention maniaque aux moindres détails, même lorsqu'il s'agit de vider des chips dans un bol. «Il est hors de question de servir des morceaux écrasés comme si quelqu'un s'était assis sur le paquet. Il faut que cela ressemble à des pétales de roses disposés sur le comptoir. Alors oui, même des chips peuvent être belles.»

Bar Hemingway, Ritz Paris, 15, place Vendôme, +33 1 43 16 33 74, www.ritzparis.com

### Un jour, une idée

## Pierre et Jean, les apôtres du bon pain



SÉBASTIEN LADERMANN  
@SLadermann

On prétend que la qualité d'un restaurant se mesure sans peine à celle de son pain. Par extension et à l'échelle supérieure, choisir son quartier ne relève pas complètement de l'absurde pour l'amateur de pain frais craquant et autres viennoiseries moelleuses.

A l'heure des produits de boulangerie industrielle importés surgelés, puis rapidement conditionnés sur place par de la main-d'œuvre bon marché qui n'a de boulangère que le nom, il faut reconnaître que la présence d'un authentique artisan à proximité de son lieu de vie représente une véritable aubaine.

Des matières premières de qualité, une fabrication qui fait la part belle à de longues fermentations permettant aux arômes de se développer pleinement, voilà qui vaut bien un peu de considération et quelques centimes de plus au kilo, non? Pierre et Jean, les apôtres du bon pain à l'origine de la Boulangerie des Bains et de son annexe en vieille ville de Genève, ne ménagent ni leur temps, ni leur peine.

Pas étonnant de les voir ainsi glaner les distinctions à la pelle. Pour la seconde fois consécutive cette année en effet, les voilà lauréats du Swiss Bakery Trophy. Soit le championnat suisse de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, version artisanale. Leur pain aux olives et celui à la figue et aux noix se voient reconnus bien au-delà du périmètre de leur quartier. Qu'on se le dise!

Les autres produits, tout aussi recommandables, s'avèrent eux aussi disponibles le matin dès 4h30. Un détail qui ravit les lève-tôt et les couche-tard, sans compromettre la qualité de la marchandise acquise par les clients aux horaires plus conventionnels, la production étant continue.

Une délicate attention qui révèle le soin apporté par Pierre et Jean à des produits qui, bien souvent jugés à tort comme simples, font vibrer intensément les papilles des gourmands.

Boulangerie des Bains, 65, rue des Bains, Genève, tél. 022 328 41 70, lu-ve 4h30-18h30 et sa 2h-13h30; Pierre et Jean, 12, rue Verdaine, Genève, tél. 022 310 55 50, lu-ve 7h-18h30 et sa 8-18h; www.boulangeriesdesbains.ch