



VÉZAC

Un champion de la mixologie au Trait d'union

Alexandre Nicolas est l'un des fondateurs du Trait d'union Vézac, une formule originale alliant bar, restaurant, tapas et spectacles.

Il fait partie des 18 finalistes du Bartenders Society, premier concours international de cocktails et de soft cocktails, des marques Saint-James et Caribos, à destination des barman de tous horizons. Lors de la finale internationale, lundi 4 et mardi 5 octobre prochains à Paris, Alexandre tentera de décrocher le sésame de l'excellence dans son métier. « C'est comme les tournois de Grand chelem en tennis », confie Alexandre, passionné par son métier.

« Le bar, c'est du trois en un. Il concentre tous les services du restaurant : création culinaire, sommellerie, service et relation clientèle. » Alexandre a travaillé en tant que barman en



Alexandre Nicolas va concourir à Paris. LÉNA BADIN

Australie chez le chef Shannon Bennett. Toute sa vie, il a peaufiné la création de cocktails dans des hôtels grand standing et restaurants étoilés. « La mixologie, c'est l'art de mélanger les boissons. Il faut arriver à un certain équilibre, comme un pâtissier ou un chef

cuisinier. » Maîtrise des saveurs, qualité des ingrédients, équilibre sont les maîtres mots de cet art, dont les élus sont triés sur le volet.

Son projet : continuer à rencontrer les plus grands du métier et exercer son art au Trait d'union, à Vézac.