

– Des Palais au palais – Petite chronique de l'Hôtellerie de Luxe et des Arts Apéritifs milanais !

A travers un parcours d'apprentissage exceptionnel, jalonnés de visites, d'entretiens avec des professionnels, mais aussi de master classes et de dégustations, nos apprentis de mise à niveau en BTS Management de l'Hôtellerie-Restauration ont au fil des jours, exploré avec émerveillement l'artisanat italien des breuvages liquoreux, la passion des sirops ! Parallèlement, ils ont été saisis par la vitalité virtuose des traditions hôtelières de l'Italie. Et jusqu'à toucher du doigt le génie du marketing reconnu à cette nation en tous domaines. Une expérience riche en vibrations et en ondes formatives pour nos onze jeunes néophytes passionnés d'hôtellerie et de sommellerie.

D'hôtels en palaces, de palaces en salle de dégustation, bref **de palais en palais** il n'y a qu'un pas ! que nous avons franchi dans l'allégresse aux côtés de professionnels aussi généreux que consciencieux : trois hôtels d'une beauté à couper le souffle, trois Master classes Bar et/ou Dégustation, deux fabriques de liqueurs emblématiques, mi actives, mi musées, de quoi donner à comprendre les ressorts historiques de réputations internationales rayonnantes tout à fait singulières.

18/02 : Accueil Coffee-break dans le spacieux jardin d'hiver du très audacieux hôtel Enterprise**** (groupe Planetaria) établi dans les années 1970, en lieu et place d'anciennes presses à journaux milanais. Visite guidée interactive d'une structure d'hébergement moderniste qui accueille une clientèle d'affaires dans un décor délicatement sinisant.



Deuxième round dans la salle d'œnologie de l'hôtel avec une conférence sur le Vermouth Bordiga, par un membre de la famille propriétaire de cette marque. Placés face à leur plateau individuel de dégustation, nos apprentis ont assisté à l'énoncé d'une réalité insoupçonnée : qu'en Italie, le Vermouth - loin des préjugés ordinaires qui sont légion en France à propos de cet alcool - entendre dire d'un vin qu'il est « vermouthé » n'est assurément pas un compliment ! - est redevenu un apéritif très populaire !

Ainsi, ne pourront-ils plus l'assimiler à une boisson vieillotte ou « corrosive », comme peut l'être l'absinthe, boisson classée depuis son interdiction en France dans la conscience nationale tantôt du côté des potions médicinales, tantôt parmi les alcools d'un goût discutable et sans grand intérêt.



Troisième round avec une immersion dans l'univers des Campari, Père & Fils, dans la galerie qui leur est dédiée, située à l'emplacement de l'ancienne fabrique, dans le quart Nord-Est de Milan. Visite guidée en anglais, profuse et passionnante, nous découvrons la success-story d'une petite entreprise familiale devenue multinationale à grand renfort de techniques publicitaires structurées par le goût de l'art.





19/02 : intermède gourmand à la pâtisserie bicentenaire *Marchesi*, à la boutique de la majestueuse Galleria Vittore Emmanuele II entre deux incursions :

Au Park Hyatt Milano***** de la Corporation US « Hotels Hyatt » : présentation de l'établissement en italien par trois responsables – parmi lesquels, le Directeur des Mets et Breuvages – et avec qui nos apprentis ont lié un premier contact personnel.



Dans les effluves de huit prodigieuses liqueurs pour une séance d'initiation exigeante à la dégustation. Sous la houlette bienveillante et drôlissime d'un « Gustasopho », mot valise pour « Philosophe du Goût », comme il se définit lui-même. Guidés pas à pas, nos apprentis ont appris à distinguer quatre grappas, d'un Amaro, d'un Gin, d'un Vermouth et d'un Bitter, comme à en reconnaître le parfum et les qualités. Mise en pratique au bar, sans transition où ces nouveaux savoirs ont permis d'effectuer dans l'allégresse les mélanges de bases des plus fameux cocktails italiens (Negroni, Sprits, ...)

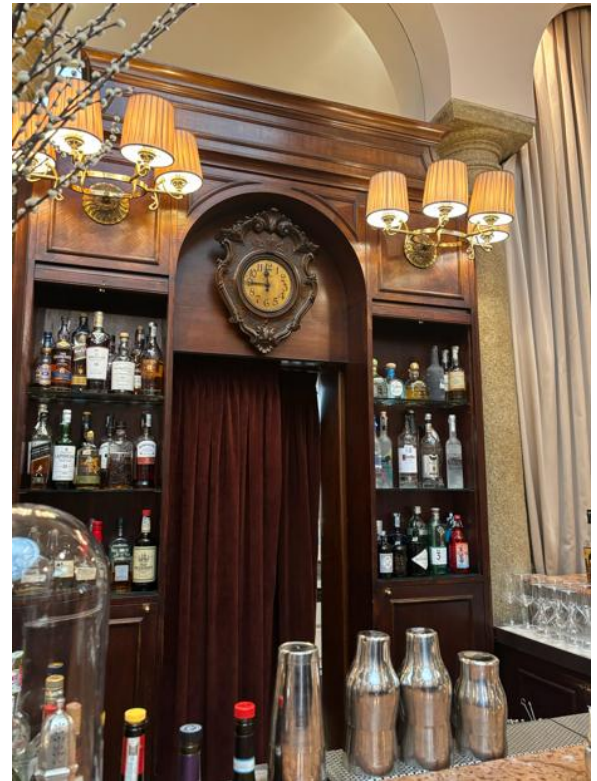


20/02 : Journée de visite et session Bar à Cocktail

Rencontre au Grand Hotel Et de Milan***** (via Alessandro Manzoni, à deux pas du Teatro alla Scala) avec le gérant de l'établissement ; un Français au parcours spectaculaire qui a fort impressionné nos apprentis, par ailleurs éblouis par la beauté des lieux.

C'est que cet établissement somptueux, aussi appelé « Maison de Verdi » - pour avoir servi de dernière demeure au musicien - est une authentique institution du goût milanais pour le faste et l'élégance. Les Milanais eux-mêmes en constituent l'une des principales clientèles. 55% de la fréquentation tout au long de l'année est constituée d'Européens et d'Américains, qui aiment à y retrouver leurs habitudes ainsi que leurs personnels dédiés (clients « résidents »). Etablissement de style néoclassique, mêlant subtilement raffinement et histoire, qui n'a pas manqué d'évoquer à nos apprentis les pratiques de villégiature en vogue au XIXème siècle.

Maison de très grand prestige, fondée bien avant les grands groupes hôteliers d'envergure globale, le Grand Hôtel Et de Milan, aujourd'hui membre du consortium *World's Leading Hotels*, reste géré par la famille qui l'a établi en 1863, comme un symbole de traditions hôtelières toujours très appréciées.





Ce midi-là, en sortant du Grand Hôtel, nos apprentis ont été invités à préparer un Negroni chez Breitling! L'association de Barmen qui avait l'organisée est à associer au succès de ces montres de luxe, en tous cas à la stratégie de vente du célèbre horloger suisse qui en est l'inventeur. Cela, nos apprentis l'ont bien compris et se sont prêtés volontiers à l'exercice de bar proposé : préparer un cocktail dans les règles de l'art! Mission accomplie avec brio. Et dans la joie pour chacun.



Visite finale grandiose à la fabrique des frères Branca : au cœur de la passion des sirops et d'un marketing plus que centenaire!

