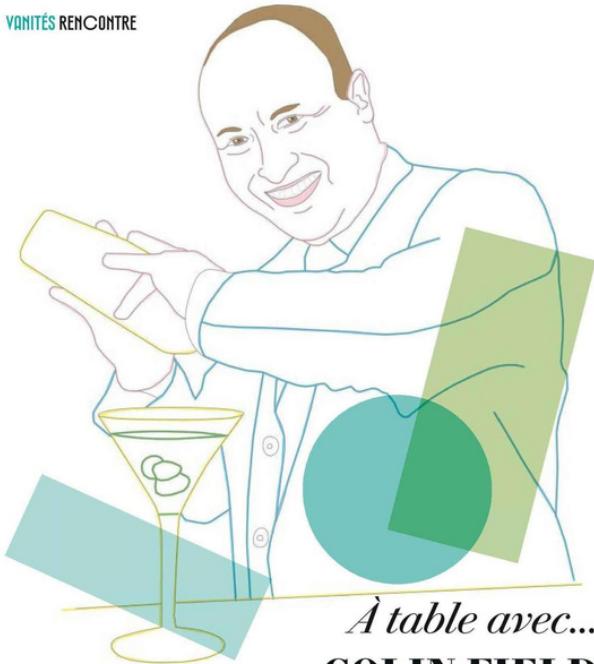




MAISON PROUST
PARIS

VANITY FAIR

VANITÉS RENCONTRE



À table avec... **COLIN FIELD**

Où l'ancien maître de l'Hemingway, mythique bar du Ritz, évoque son amitié avec Kate Moss et les secrets du dry martini, devant un steak tartare.

Entretien Maxime Jacob Illustration Géraldine Richard

Il ne faut jamais boire avant midi, jurait Ernest Hemingway. Colin Field attend donc que l'horloge des lieux indique 12 h 15 avant de commander un dry martini « à la cuillère, sans vermouth, avec trois olives ». Étranges précisions : pourquoi pas au shaker ? « Il n'y a que James Bond pour boire un dry martini ainsi. » Ok, mais sans vermouth ? « Non, ce cocktail ne doit contenir que du gin. » Très bien, mais trois olives, est-ce bien nécessaire ? « Quand j'étais jeune, j'ai perdu un concours parce que je n'avais mis qu'une seule olive au fond du verre. Depuis, j'en mets trois. »

Voir Colin Field hors des murs de l'Hemingway, le bar du Ritz qui fut

son royaume durant trois décennies, a quelque chose de surréaliste. Lui, le meilleur bartender de Paris, le confident nocturne des stars et des puissants, recevait en costume blanc derrière le zinc du 15, place Vendôme. Seulement voilà : Colin Field a décidé de quitter la maison. « J'avais fini par m'ennuyer », élude-t-il. Il a donc fixé rendez-vous à la Maison Proust, dans le 3^e arrondissement de Paris, un nouveau cinq-étoiles entièrement consacré à l'auteur de *La Recherche*. L'endroit est sublime, des tableaux de Paul-César Helleu aux plafonds en feuilles d'or et au bar, dont il prendra la direction cet automne. Il doit encore créer une carte, former le personnel et interdire aux bartenders de mettre des glaçons au fond de son dry martini. « Je ne sais pas pourquoi

ils le servent comme ça », soupire-t-il en observant son verre.

Avec lui, l'apéritif ressemble vite à un cours de mixologie. Colin Field connaît l'histoire de chaque cocktail et pourrait en parler des heures durant. Le negroni, ce mix de gin, vermouth rouge et Campari ? « Inventé dans les années 1960, pas au début du siècle comme on le dit souvent. » Homme de culture – son père gérait un cinéma au nord de Londres – Colin Field est aussi un technicien venu à Paris faire ses classes à l'école hôtelière Ferrandi. Ajoutez à cela quelques années passées à étudier l'art, et vous comprendrez pourquoi il cite abondamment Oscar Wilde, Winston Churchill ou William Shakespeare. Bref : il peut parler d'à peu près tout. Pratique pour un barman.

Kate 76 pour Kate Moss

Son histoire avec le Ritz a débuté le 25 août 1994. À l'époque, Colin Field est déjà connu en ville pour sa capacité à relancer les affaires en péril. Et, au mitan des années 1990, l'Hemingway n'est plus qu'un lointain souvenir pour quelques Parisiens fortunés. L'enseigne, ouverte dans les années 1920 sous le nom de Ladie's Bar, devenue le Petit Bar avant-guerre, avait fermé au milieu des années 1970, avant de renaître en 1979 sous le nom d'Hemingway, en hommage à l'écrivain et client du Ritz. Quand Colin Field prend l'établissement en main, le lieu sert de local de débarras à l'hôtel. « Il a fallu reconstruire une réputation, faire exister ce lieu oublié », retrace-t-il, en avalant une dernière gorgée de gin – pardon, de dry martini.

Sa méthode : beaucoup d'heures sup', des engueulades avec la direction et quelques astuces d'initiés. Comme appeler un à un les bars du quartier à partir d'une certaine heure de la nuit : « Envoyez vos derniers clients à l'Hemingway et vous serez couchés plus tôt. » Il en sourit encore : « Le meilleur moyen d'avoir du succès, c'est de ne pas avoir de concurrence. »

Bon, l'horloge indique 13 h 15 et nous sommes déjà en retard pour déjeuner. À la Maison Proust, on lui conseille le Charlot, un bistro de la rue de Bretagne, mais Colin préfère le Café du Marché des Enfants rouges, sur le trottoir d'en face. « Leur tartare est excellent »,



MAISON PROUST
PARIS

salive-t-il. Le voici donc attablé, en jean et chemise saumon, demi de bière blonde et 50 cl de rosé de Provence sur la table. Où en étions-nous ? Ah oui : en quelques années, Colin Field a transformé l’Hemingway en symbole du folklore parisien. Les touristes du monde entier, du moins ceux qui en ont les moyens, viennent y goûter ses cocktails signature, comme le Clean Dirty Martini, un breuvage qu’il n’a cessé de travailler durant dix ans. D’autres créations portent le nom de ses prestigieux clients. C’est le cas du Kate 76, à base de vodka, jus de raisin et champagne, dédiacé à son amie Kate Moss. Voilà une rencontre ! Un soir, peut-être en 1996 ou 1997, la mannequin s’était installée au bar de l’Hemingway avec son petit ami du moment, Johnny Depp. « A l’autre bout du bar, il y avait Jean d’Ormesson », se souvient Colin Field. Le barman finit par présenter les jeunes stars à l’homme de lettres. « On est tous devenus très

« SI LE CLIENT A UN VERRE D’EAU AU CONCOMBRE ENTRE LES MAINS, ÇA LE REND BEAUCOUP PLUS RÉCEPTIF. »

amis ce soir-là », sourit-il. Kate Moss, surtout, dira du barman qu’il « sait donner l’impression à chaque client qu’il est l’unique personne qui compte dans le bar. » Elle invite son nouveau confident chez elle, à la campagne, lui parle de ses pommeurs, des maladies qui gâtent ses fruits. Quand elle se marie à Jamie Hince, en 2011, c’est évidemment Colin qui s’occupe des boissons.

Ses presque trois décennies à la tête de l’Hemingway ont, disons-le sans honte, changé la manière de considérer le cocktail. Ça n’a l’air de rien, mais s’il est d’usage aujourd’hui que l’on vous serve de l’eau au concombre dans les bars de luxe, c’est parce qu’un jour Colin Field en a eu l’idée. « On met parfois cinq minutes à s’occuper d’un client quand il entre dans le bar, explique-t-il entre deux bouchées de viande crue. S’il a tout de suite un verre d’eau au concombre dans les mains, ça le rend beaucoup plus réceptif. C’est un parfum qu’on associe souvent au calme. » Il se dit du reste dépassé par son invention : « Aujourd’hui, tous les bars servent de l’eau au concombre mais ne savent pas expliquer pourquoi. »

MOF catégorie barman

Avec le Ritz, Colin a assuré sa réputation partout dans le monde. Un temps chargé du bar de l’Orient Express, il a été invité à donner le shaker, de New York à Tokyo. En 2011, le gouvernement a même créé pour lui la catégorie barman parmi les meilleurs ouvriers de France. « J’étais marié à mon métier », reconnaît le Britannique, en poivrant lourdement son steak. Souvent, au cours de la conversation, il me montre des photos de ses enfants, des grands au petit dernier, âgé de 5 ans. « C’est le seul que j’ai le temps de voir grandir, s’émeut-il. Le seul que je peux aller chercher à l’école. Quand j’étais à l’Hemingway, c’était impossible. » La fin du Ritz, pour le bartender de 62 ans, c’est aussi le début de la retraite. Version hyperactive : il compte poursuivre certaines missions à temps partiel, comme à la Maison Proust, et accepter des prestations lors d’événements ponctuels. « J’ai besoin de me poser un peu pour réfléchir au sens que je veux donner à cette fin de carrière, s’inquiète le mixologue. Je ne voudrais pas gâcher tout ce que j’ai fait en acceptant des choses qui ne me ressemblent pas. » Comme dans les cocktails, tout est affaire d’équilibre. □

SHAKE, SHAKE, SHAKE

Comment naît un classique ? Le soir du 31 décembre 1994, Colin Field improvise un cocktail pour un habitué du Ritz, Jean-Louis Constanza, alors associé d’un cabinet de conseil en télécoms et futur homme fort du groupe Orange : des feuilles de menthe, 45 ml de calvados, autant de jus de pomme non filtré, une cuillère à café de sucre et une dose de champagne. « Serendipity », se serait alors exprimé (en anglais) l’heureux testeur, donnant ainsi un nom à ce qui deviendra un breuvage signature de Colin Field.



Colin Field en 1996 au Ritz.

