

« DANS LE VILLAGE DE WATA, LA VIE EST SIMPLE : UN SOLEIL RADIEUX, DES POMMES DÉLICIEUSES ET DES GENS PASSIONNÉS. »

Soha Frem Karam

Notre mère a grandi à Wata avec ses cinq frères et sœurs. Pendant une guerre civile qui a fait rage dans le pays et à contre-courant d'une culture jeune en quête d'identité, ils se sont perdus dans la nature pour se retrouver.

Ils ont vécu et travaillé la terre entourée par les grands vergers de pommiers du village. Ils passaient leurs journées à faire du vélo sur les routes du village, ou à parcourir les sentiers de montagne en fredonnant des airs des Beatles, de Fairouz et de Moustaki.

Des amis et des connaissances les rejoignaient pour les déjeuners du dimanche ; parfois ils installaient leurs

tentes durant des jours et des semaines pendant la saison des récoltes pour s'intégrer au mode de vie bohème des Wata.

En grandissant dans les années 80, rien ne nous excitait plus que de visiter la maison de nos grands-parents à Wata.

Nous passions des journées entières avec notre famille et nos proches, à grimper aux arbres, à cueillir les pommes qui entrent maintenant dans la composition du cidre Wata. »

Soha Frem Karam

Les pommes libanaises de première qualité choisies pour ce cidre (Granny, Golden delicious et Starking delicious)



PHOTO JONATHAN EL HAGE





KESAK!

SAVEURS HERBACÉES ET POINTE BOISÉE, VIENNENT ENSUITE LES FRUITS NOIRS, QUI SE RÉVÈLENT DÈS LA DEUXIÈME GORGÉE.

Le Glory from Ashes

Ce cocktail a été inspiré par l'explosion tragique et horrible de notre belle ville de Beyrouth le 4 août 2020. Notre pays s'est transformé en cendres, mais nous, les barmen, n'avons jamais abandonné ou perdu espoir de reconforter les gens, au moins en leur offrant de bons et savoureux cocktails. Nous avons continué à être créatifs et n'avons pas cessé de créer de nouveaux cocktails. Finalement, tout comme notre célèbre chanteuse Fairouz a fait une chanson « Li Beirut » qui se traduit littéralement par « Pour Beyrouth », je dédie ce cocktail Li Beirut.

DESIGN CHARLOTTE MELLÉ

VERRERIE

+ Verre bas

GARNITURE

+ Bouquet de fleurs comestible

INGRÉDIENTS

- + 3,5 cl de graines de coriandre grillées infusées au Mezcal Anejo illégal : saveur fumée avec des notes d'agave douces en bouche
- + 1,5 cl de sirop simple de gingembre et de thym sauvage : le gingembre est piquant et épicé avec une très légère saveur boisée et le thym apporte sa saveur aigre, le goût du terroir Libanais
- + 5 cl de cidre de pomme Wata Original : orange et notes rafraîchissantes de pommes vertes du Liban
- + Verre lavé avec du cognac Hennessy VSOP : notes de vanille et de fût de chêne

« DÉGUSTATION »

Le cocktail est limpide, transparent. Le nez est équilibré entre l'arôme intense du thym sauvage et les notes de pommes, mêlées aux arômes fumés et grillés. En bouche, l'attaque est vive, avec des saveurs herbacées et et une pointe boisée. Étonnamment, ce sont les fruits noirs qui se révèlent dès la deuxième gorgée.

PRÉPARATION DU SIROP

- + Mélangez 1 tasse de sucre et 1 tasse d'eau sur feu vif jusqu'à ce que le sucre se dissolve, environ 5 minutes.
- + Retirez du feu ; ajoutez 1 petit bouquet de thym et un morceau de gingembre de 2 pouces, pelé et haché.
- + Laissez infuser 15 minutes.
- + Filtré dans un bocal.

- 1 Torréfiez 20 g de graines de coriandre et déposez les dans 300 ml de Mezcal Anejo illégal chaud. Laissez infuser toute une nuit.
- 2 Lavez le verre à cocktail avec le Cognac Hennessy VSOP.
- 3 Déposez les graines de coriandre grillées dans un verre à mélange.
- 4 Ajoutez le sirop de gingembre et thym.
- 5 Remuez l'ensemble.
- 6 Filtré le mélange dans le verre.
- 7 Déposez un bloc de glace (Clear Ice).
- 8 Allongez avec le cidre Wata Original.

**« NOUS TRAVAILLONS
AVEC LES INGRÉDIENTS
DU NID DE LA NATURE
POUR ÉLABORER CE
CIDRE CROUSTILLANT
ET HONNÊTE. »**

Soha Frem Karam

sont cueillies à la main et mûries entre 6 et 12 mois. Wata est un pionnier de l'industrie et le premier de son genre au Liban et dans la région.

Soha a toujours cru au potentiel de production du cidre à partir de nos pommes libanaises ; elle rêvait de retourner travailler dans le terroir et de se reconnecter à la terre.

Suite à la crise de la pomme qui a frappé le Liban, mettant en danger les moyens de subsistance d'une grande communauté, Soha a commencé à envisager plus sérieusement la création

d'une micro-cidrie dans le verger familial. Avec les encouragements de son mari Ramzi et de sa famille, elle a finalement décidé de quitter son emploi en entreprise – elle travaillait auparavant pour l'ONU – en 2017.

Aujourd'hui, Soha est la première femme cidricultrice de la région à croire fermement au potentiel du cidre libanais, et à espérer qu'un jour l'industrie se développe pour soutenir une communauté plus large d'agriculteurs, et faire avancer la recherche liée au développement rural et à l'innovation en matière de produits à base de pomme.

Les pommes vertes libanaises utilisées dans le cidre de pomme Wata Original donnent un équilibre parfait entre la douceur et l'acidité, avec un aspect léger, un arôme intense et enfin un équilibre entre le goût sec et doux.

PHOTO : JONATHAN EL HAOZ



Glory from Ashes, à Beirut

— par Jack Zgheib



Je m'appelle Jack Zgheib, j'ai obtenu une licence en gestion des systèmes informatiques en pensant que c'était ma seule passion professionnelle.

Pour gagner ma vie, je suis entré dans le monde de la mixologie en tant que barman. C'est devenu rapidement ma seconde passion.

Aujourd'hui, je travaille comme instructeur et barman chez « The Tipplers » qui m'ont soutenu et aidé à développer cet engouement.



—(C) JOURNAL DU VASE

« C'EST UNE BELLE CHOSE QUAND UNE CARRIÈRE ET UNE PASSION SE RE-JOIGNENT. »

Jack Zgheib

L'attrait de la profession, les innombrables variations, les nuits interminables, les personnes étonnantes, les égos altérés, les histoires merveilleuses, l'apprentissage constant et toute la « maturité » que j'ai assimilés étaient très similaires à la distillation et au vieillissement d'un bon single malt.

Les années ont passé, j'ai visité de nombreux de pays, affiné mes compétences, obtenu des certificats, créé des cocktail à l'infini et servi des milliers de personnes, mais je crois toujours que je suis au tout début de l'esprit des esprits que nous appelons mixologie.

Pour élaborer ce cocktail, j'ai choisi le cidre de pomme Wata original de la cidrerie Wata fondée par Soha Frem Karam.

Depuis 2019, la micro-cidrerie fabrique des cidres modernes du Liban au cœur d'un verger familial de quatrième génération au Mont Liban.

« Notre grand-père a toujours été un homme de vision et de rêves. Il a construit l'une des premières maisons sur la route principale de Wata El Jawz en 1970, car il voulait élever ses enfants dans un endroit magique : un endroit plein de nature et de produits naturels, où ils pourraient être sauvages et courir en liberté.