

Maximilian Burri

Le cocktail mis en scène

par Paulette Berguerand

Il a servi Hitchcock, von Karajan, Agnelli, le Shah d'Iran...
Rencontre avec Maximilian Burri, chef de bar bien connu sur le Haut-Plateau.

«Mon métier
m'a ouvert les portes
du monde!»



Maximilian Burri: «Dans un cocktail, ce n'est pas l'alcool qui fait l'ambiance.»

Durant 30 ans, dont 8 en croisière, ce Zurichois diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne a baladé ses shakers dans une centaine de pays, cueillant au passage un titre de champion du monde.

De sa longue expérience, le barman tire une philosophie qu'il dévoile volontiers en vous tendant une de ses délicieuses mixtures: «Un cocktail réussi, ce doit être une atmosphère de réjouissance que l'on crée, avec fleurs, bougies, musiques. Je peux servir une recette différente pour chaque jour de l'année, en jouant avec les couleurs, les jus de fruits frais. Ce n'est pas l'alcool qui fait l'ambiance, d'ailleurs la moitié des clients n'en demandent pas.»

Souvent, Maximilian mixte le cocktail en fonction du visage et de l'humeur de son vis-à-vis. «Car le bar, explique-t-il, c'est un peu comme une église, un lieu où l'on vide son cœur. J'adopte alors l'attitude des 3 singes: ne rien voir, ne rien entendre, ne rien dire.» Enfin, le virtuose nous sert son credo: «Il faut restaurer et développer l'art du cocktail, qu'on néglige beaucoup trop. A Crans-Montana, on peut faire de belles choses, si l'on s'en donne la peine.»

For 30 years, eight of which were spent on cruise ships, Maximilian Burri, who is from Zurich and has a diploma from the Lausanne Hotel Management School, has travelled with his shakers throughout a hundred or so countries, winning a world champion title on the way. From his vast experience, the barman has gleaned a philosophy that he is quite happy to share with us over one of his delicious mixtures: "The art of a successful cocktail is to create an atmosphere of celebration, with flowers, candles and music. I could serve a different recipe for each day of the year by playing with colours, fresh fruit juices. It's not the alcohol which creates the festive atmosphere. In fact, half of my clients don't even want it." Very often, the mixing of Maximilian's cocktails will depend on the face and the mood of the person he has in front of him. "For the bar, he explains, is rather like a church, a place where people open up their hearts. That's when I have the same attitude as the three monkeys: see no evil, hear no evil, speak no evil." Finally, the virtuoso divulges his credo: "We need to bring back and develop the art of making cocktails, which has been much too neglected. In Crans-Montana, if we put enough effort into it, we could do wonders."

Petite suggestion:

«Pour un anniversaire d'enfant, par exemple, je mélange à parts égales du jus d'orange, du jus d'ananas et de la grenadine. Je décore d'une jolie paille et baptise le tout du prénom du héros du jour, succès assuré!»

An idea:

"For a child's birthday party, for example, I mix equal parts of orange juice, pineapple juice and grenadine. I decorate it with a pretty straw and give it the hero of the day's name. It's always a great success!"