



LE TROU NORMAND, UN CLASSIQUE RÉINVENTÉ

MATTHIEU BATAILLE
DILAN KAVAK
ADAM RZEZNIK
GUILLAUME CASTAIGNET

LE TROU NORMAND, UNE TRADITION HISTORIQUE

« Louis de Funes : Mais vous n'allez quand même pas manger tout ça ?

*Jean Gabin : Si, c'est parce que vous ne savez pas manger, attendez, vous allez voir...
Tiens, donnez-nous deux calvas. On va faire le trou normand. Le calva dissout les
graisses, l'estomac se creuse et y a plus qu'à continuer » (Jean Gabin, le Tatoué, 1968)*

Même si son efficacité est avérée depuis longtemps, il semble que personne ne connaisse l'origine du "trou normand" ! L'idée est simple : au milieu d'un repas copieux, souvent riche en beurre et en crème, la tradition est de boire d'une traite un verre de Calvados. Résultat ? L'estomac se remet en marche, avec l'impression de repartir à zéro et de pouvoir poursuivre avec une motivation renouvelée la suite du repas. Le trou normand était le plus souvent consommé entre le plat de poisson et le plat de viande. Celui-ci suivait l'entrée, alors que le plat de viande précédait le fromage, la salade et le dessert. Le trou normand a ensuite évolué au sein des restaurants gastronomique où il a trouvé une place de choix, le calvados y étant généralement servi accompagné d'un sorbet de pomme.

REVISITER LA TRADITION

Quatre barmen talentueux se sont associés à la maison Drouin
pour retravailler ce classique :

Matthieu Bataille, Dilan Kavak, Adam Rzeznik et Guillaume Castagnet

Avec différentes méthodes d'élaboration,

- A la façon classique d'un trou normand, une boule de sorbet arrosée
- En granité avec des glaçons et un blender
- Tel un Sgroppino, un sorbet fouetté
- A la Slushy Machine

**CE SONT 11 RECETTES INSPIRÉES
DU TROU NORMAND
QUI SONT ICI PROPOSÉES**

EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB

MATTHIEU BATAILLE | BAR MANAGER



«Originaire de Normandie, je suis passionné par le terroir normand et ses richesses, notamment le Calvados, un spiritueux que j'affectionne tout particulièrement.

Arrivé à l'ECC en Septembre 2022 en tant que barman, j'ai découvert un lieu où l'on a à cœur de marier tradition et innovation, valeurs qui représentent également la maison Christian Drouin avec qui nous partageons un lien historique.»

QUE PENSES-TU DE DE CE PROJET DU TROU NORMAND REVISITÉ ?

«Travailler sur une déclinaison d'un trou normand a pour moi été un réel plaisir, ça m'a ramené à des souvenirs de repas de famille où ma grand mère avait toujours la main un peu lourde au moment de te servir le Calvados. Apporter de nouvelles saveurs à cette tradition normande avec un savoir-faire et de nouvelles techniques montre que l'on a jamais terminé d'innover, marque de fabrique de la marque Christian Drouin et Experimental Cocktail Club.»



EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB
MATTHIEU BATAILLE | BAR MANAGER

LE BOOSTED

Méthode trou normand

Verre : Coupette

60 ml La Blanche de Christian Drouin

Sorbet de poire

(40 gr de poire, 20 ml d'Olorosson

20 ml de sirop d'érable, 10 ml de jus de citron)

EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB

MATTHIEU BATAILLE | BAR MANAGER



ESKIMO

Méthode : Granité au blender

Verre : Old fashioned

45 ml de calvados Christian Drouin Selection

25 ml de Cordial de Verveine / Citron Vert / Poivre de Madagascar Sauvage

15 ml de Cocchi Americano

1 trait de cardamome Scrappy's bitter

Passer au Blender avec 6 glaçons

SPOOTNIK
DILAN KAVAK | BAR MANAGER



*«Je suis Dilan, bar manager du Sputnik Bar à Paris dans le 3ème.
J'ai commencé le bar il y a une quinzaine d'années à Londres
En rentrant en France en 2016, je suis passé par le Danico
avant de faire l'ouverture du Sputnik bar.»*

**QUE PENSES-TU DE DE CE PROJET
DU TROU NORMAND REVISITÉ ?**

*«Le trou normand est un super « pré-dessert » car cela permet de rafraîchir le palais.
Je trouve cela génial de remettre cette tradition normande au goût du jour notamment
en le travaillant avec une approche très moderne comme en slushy et en y troquant le traditionnel
sorbet pomme verte par d'autres ingrédients exotiques.»*



NO CHICHI

Méthode : Slushy machine

Verre : Nick & Nora

40 ml de Calvados Christian Drouin Selection

25 ml de jus de pomme Tree of Love

25 ml de cordial de sureau

20 ml de citron vert



PINK GLASSES

Méthode : Granité au blender

Verre : Nick & Nora Glass

40 ml de La Blanche de Christian Drouin

2 cuillères à soupe de sorbet rhubarbe, basilic thai

20 ml de citron

Passer au blender avec 6 glaçons



«Je m'appelle Adam Rzeznik, j'ai grandi à Fécamp en Normandie. J'ai commencé à faire mes armes en cuisine après le bac, puis je suis rapidement passé derrière le bar après une expérience en Distillerie et Cocktail bar aux côtés des Guillaume Ferroni à Marseille. Après une première expérience Parisienne au Hoxton Hotel, un retour en Normandie de deux ans, je suis revenu à Paris il y a 3 ans pour reprendre les rênes du No Entry.»

QUE PENSES-TU DE DE CE PROJET DU TROU NORMAND REVISITÉ ?

*«Je suis très heureux du projet car en tant que Normand on est fier de notre terroir et on cherche à le mettre en valeur à travers nos métiers.
Et je trouve ça très intéressant de redynamiser une tradition de chez moi sans en changer l'esprit de partage et de fêtes.»*



NO ENTRY
ADAM RZEZNIK | BAR MANAGER

A LA FRENCH

Méthode : trou normand

Verre : Coupette

30 ml de Calvados Christian Drouin Sélection

10 ml de Sake

5 ml de liqueur de Sapin

5 ml de verjus

80 gr de Sorbet Poire

Top avec 40 ml de champagne

NO ENTRY
ADAM RZEZNIK | BAR MANAGER



PEACH MY VIBE

Méthode : Granité au blender

Verre : Hurrigan

40 ml de La Blanche de Christian Drouin

10 ml de vin de noix

45 ml de jus d'abricot

15 ml de cordial de lavande

Passer au Blender avec 6 glaçons



«Eduqué par un papa du sud-ouest obnubilé par la table, après quelques errances dans la santé et la musique, l'hospitalité et le cocktail se sont imposés comme une évidence. Formé par l'école du Castor Club, j'ai ensuite rejoint le Très Particulier en tant que chef barman où j'ai rencontré mon futur associé Benoit de Bonnefamille, qui y officiait comme dj résident. Coup de foudre amical et professionnel, nous avons décidé d'ouvrir notre bar où nous passons nos disques.»

QUE PENSES-TU DE DE CE PROJET DU TROU NORMAND REVISITÉ ?

«Travailler autour de l'idiome du trou normand a été très stimulant.

Le trou normand est un morceau absolument unique de la culture française et en même temps, quoi de plus universel que le plaisir de déguster une glace ? La contrainte était de le rendre le plus accessible possible sans le dénaturer, et en même temps la texture d'une glace donne le champ libre à beaucoup d'expérimentations. Le contrepoint aromatique que les saveurs d'un sorbet offrent est également une très belle base pour la création d'un cocktail !

J'espère que vous prendrez un plaisir enfantin à vous enivrer de trous normands !



HOLY PEAR

Méthode : trou normand

Verre : coupette

30 ml de calvados Christian Drouin Selection

1 boule poire fève de tonka

Top au Poiré

Option garnish : fève de tonka râpée



SAKÉ SORBETTO

Méthode : Granité au blender

Verre Highball

30 ml de La Blanche de Christian Drouin

100g de sorbet de rhubarbe ou de fraise

50 ml de saké pétillant

ajouter 2 glaçons dans le blender

Top au saké pétillant



ULTRAVIOLET

Méthode au fouet façon Sgroppino

Verre : coupette à glace

25 ml de La Blanche de Christian Drouin

50 ml de Vin Petillant Naturel

100g de sorbet myrtille fleur de sureau, ou fruits noirs

Incorporer la glace et la Blanche puis ajouter le pétillant naturel au fur et à mesure avec le fouet

Garnish : fleur de sureau (ou herbe aromatique)



TROU NOIR

Méthode : Shaken

Service dans une tasse à café

25 ml de Calvados Christian Drouin Selection

100g de sorbet au chocolat

Au shaker en ajoutant un maximum de glaçons

Top avec 50 ml de cidre.

Garnish : poudre de cacao



LEMON BASILE CLOUD

Méthode : Ramos

30 ml de La Blanche de Christian Drouin

100g sorbet citron basilic

10 ml jus de citron jaune

5 ml simple syrup

Ajouter des glaçons. Shaker fort. Mettre au freezer 1min30

Top au poiré

Garnish : citron jaune râpé

