

Périphérique

# Michaël Gorra, l'as du cocktail

Line Renette ALOMO

Libreville/Gabon

Ce n'est pas sa seule spécialité, mais Michaël Gorra excelle dans l'art de fabriquer les cocktails. Tout est parti d'un vécu dans un univers " pluriculturel ". Ensuite, le natif de Libreville (Estuaire) s'est laissé guider par un amour du service resté intact 34 années plus tard. À telle enseigne qu'il a fini par en faire un business au sein d'une structure dénommée "O2vie", produit de sa marque "Mykago", qui se veut la solution en boisson pour des occasions événementielles. Des moments indiqués pour faire profiter à tous de sa passion pour le mariage des saveurs.

Une journée durant, nous avons eu accès à un pan de son savoir-faire. Une passionnante activité.

**POUR** la séance de dégustation dédiée à notre équipe de reporters, le consultant en tourisme, hôtellerie et restauration (THR), Michaël Gorra, vêtu d'une chemise blanche, s'efface pour laisser place au produit : un menu de cocktails spécialement apprêté pour que notre palais découvre le savoir-faire de l'homme en la matière.

D'abord un " Bissou na bissap ", un mélange de bissap, de fraise et de citron dont l'équilibre en bouche dévoile un goût aigre. Ensuite, c'est au tour du " Mango et sa passion " de se découvrir à nous. Des mangues du terroir, agrémentées de fruit de la passion, le tout marié au curaçao bleu (une liqueur à 15° d'alcool) sont additionnés par le professionnel. Le palais ne trouve pas encore son compte, mais c'est ignorer la ténacité de Michaël à atteindre la satisfaction du client qu'il appelle le " Guest satisfaction ".

« Laissez moi vous créer une boisson de votre goût ! », lance-t-il. Après avoir requis nos préférences en termes de fruits, c'est chose faite quelques minutes plus tard à l'aide d'une savante addition d'ingrédients dont il détient seul le secret. Et, là, on peut dorénavant savourer son plaisir en écoutant Michaël Gorra. « Pour le moment, vous dégustez des "virgins", c'est-à-dire des cocktails sans alcool. Mais tout à l'heure, on va en rajouter », indique-t-il.

À chaque agencement de saveurs, l'odeur, le visuel, la texture, et même la densité semblent donner corps et caractère à la boisson. « L'aspect visuel, à travers la verrerie adaptée, et une touche de décoration suscitent chez le client l'envie de goûter », soutient celui qui fait de la satisfaction du



Michaël Gorra, un amour inconditionnel pour les alcools.

client son maître-mot. Mais il faut laisser de côté ces délices pour vivre l'histoire de Michaël.

**TOUT-PETIT** • Sa chance est d'avoir grandi auprès de parents, amis et connaissances qui avaient eux-mêmes beaucoup voyagé et donc ramené à la maison un bout des cultures de chacun des lieux qu'ils avaient visités. « Dès l'âge de 4 ans, je servais des spiritueux (alcool raffiné). C'est de là que part mon goût pour le service, la réjouissance des convives, mettre les petits plats dans les grands. Ceci est presque ancré dans mon ADN », se vante-t-il.

Adolescent, il fait des punches, cocktails martiniquais et, un peu plus tard, des rhums arrangés. « Merci à mes amis des îles », salue-t-il au passage. Toute chose qui lui octroie aujourd'hui une grande communauté d'adeptes qui sait, depuis toujours, que le "truc", du jeune homme c'est la restauration, les bonnes boissons. « Quand nous étions petits, il connaissait déjà les alcools. Notre père était collectionneur d'alcool rare. Je pense que c'est de là qu'est partie sa passion. On n'avait pas l'âge d'y

toucher, mais Michaël était très intéressé par tout ce qui était odeur, belle bouteille et conditionnement d'alcool. Plus tard, quand il s'est lancé dans la restauration, l'hôtellerie, je n'ai pas été surpris, surtout quand il s'est spécialisé dans les vins et spiritueux. Et, quand il a décidé de se mettre à son compte et de faire ses propres alcools, j'en ai conclu qu'il répondait simplement à un appel de la nature », témoigne son frère Hans.

**CONNAISSANCES** • C'est donc pour rester fidèle à ses amours d'enfance que le jeune Michaël embrasse des études du secteur (agence de voyage, arts de la table, management international des hôtels...). Il peut ainsi se targuer d'avoir des connaissances en classification des alcools, suggestions de menus et peut, à lui seul, vous organiser des soirées, ou de l'événementiel avec des boissons à thème, quand il ne décide pas de vous vendre des cocktails haut de gamme en format Pré-Mix.

À un moment de sa vie, il a voulu se spécialiser en restauration, car il aime bien cuisiner : « Au Flandrin, une luxueuse pâtisserie parisienne, pour un programme en

alternance arts de la table option A, j'ai su que j'aimais ça, mais que je n'étais peut-être pas fait pour les fourneaux. En cuisine, on est enfermé, on fait rêver les gens avec les plats gastronomiques, mais on n'entre pas en contact direct avec la clientèle. » Alors, il abandonne ce qu'il appelle le back office (les cuisines) au profit du front office (la salle), afin d'être au contact des gens. Pour ce faire, l'institut Collège Lasalle au Maroc lui ouvre ses portes pour un apprentissage en technique d'hébergement ainsi que la gestion des activités touristiques. Alors qu'il est assistant Food & Beverage (F&B) au Sofitel Marrakech, une rencontre, en 2014, lui donne l'occasion de rentrer dans son Gabon natal pour la mise sur pied d'un grand projet. « Je suis un touche-à-tout dans l'industrie du tourisme. Vu que j'ai déjà la formation initiale des différents secteurs du tourisme, il ne me faut pas beaucoup pour me spécialiser », indique-t-il.

Mais il a des idées à faire valoir et surtout à matérialiser. Aussi, décide-t-il de voler de ses propres ailes. Chose faite une année et six mois plus tard, avec la mise sur pied ce qui va devenir son bébé : "O2vie" le produit et " Mykago ", la marque qui se propose de faire de l'événementiel avec des boissons.

« Comme vous avez des boîtes events qui font la décoration ou la restauration, moi, je fais la couverture d'événement avec de la boisson. Par exemple, quand on est à un deuil dans nos sociétés bantou, "O2vie" vous propose mieux qu'un café misère, en mettant à votre disposition un cocktail qu'on appelle "Irish coffee". Une association de Bailey's, café et crème fraîche liquide. C'est plus agréable car, de toute façon, la personne ne va pas revenir », suggère-t-il.

**TRADI-MODERNE** • Une autre de ses spécialités, se plaît-il à montrer : associer la tradition à la modernité.

« Je voue un véritable culte à cette notion de tradi-moderne, le parfait mixte », revendique-t-il. " O2vie " était plus fluide avant les événements post-électorales de Libreville, avec une certaine dynamique qui s'était installée auprès des clients. Mais là, regrette-t-il, le réseau est à refaire.

En attendant, il s'appuie sur les réseaux sociaux à travers la page "facebook O2VIE" et le instagram Mykago pour intensifier l'offre et conquérir des adeptes de l'art des cocktails.

" Saveurs locales ", une école d'hôtellerie l'a également sollicité pour partager avec ses étudiants son savoir dans les arts de la restauration.



Ici, une préparation de boissons à thème.



Une adepte des cocktails du jeune homme en pleine dégustation.