



Les cocktails The Ruck Hotel by Martial Zabo. « Ma spécialité : la création minute et sur-mesure

»

20/08/2023 | BAR & RESTAURANTS, Bars à Lyon | 0 | ★★★★★



Martial Zabo - Photos © Lyon People

Texte : Fanny Suteau – A 28 ans, le barman du Ruck Bar s'épanouit dans son travail et passe la plupart de son temps à imaginer de nouvelles recettes. Ses dernières créations, pas encore à la carte mais déjà plébiscitées par les clients : le Sugar Honey Iced Tea et le Lux.

A Gerland, le bar du [nouvel hôtel 4 étoiles](#) adossé au stade sait recevoir ses convives. Ces derniers peuvent profiter du grand espace intérieur, comme de la terrasse extérieure, tout en sirotant de savoureux cocktails, préparés minutieusement par **Martial Zabo**. Ce lyonnais d'origine maroco-ivoirienne est un autodidacte. Il s'est formé aux côtés de ses pairs et en se documentant. En 2017, il a débuté en tant que serveur dans un bouchon lyonnais puis est devenu, au fil des années, responsable de salle. Après 5 ans, Martial Zabo, a quitté son poste pour rejoindre le monde de la mixologie au Ruck Hotel.

« Ce qui me plait dans ce métier, c'est le fait de pouvoir allier la créativité, l'expression de soi et le contact avec les clients »

Arrivé en mars 2023 dans le nouvel hôtel de la famille **Ginon**, le barman s'adapte aux envies de ses clients et a rapidement mis en place sa propre méthode de travail. Sa spécialité : la création sur-mesure. Vodka ou rhum, acidulé ou sucré, Martial Zabo trouvera le mélange qui vous correspond. « Chaque personne est unique. Le challenge pour moi, c'est de trouver les goûts de chacun », précise-t-il. C'est de cette manière qu'il a confectionné deux nouveaux cocktails.

Le Lux, cocktail tiki à base de rhum et de fruits exotiques, est idéal pour l'été. Son goût fruité et sa texture légère invitent les clients au voyage. Le Sugar Honey Iced Tea convient, quant à lui, parfaitement pour l'apéritif. Son mélange de vodka, de citron et de thé vous donnera l'eau à la bouche. Une chose est sûre : si vous ne savez pas quoi commander, aucune inquiétude, Martial Zabo le saura pour vous.



Les recettes du Ruck Bar

Sugar Honey Iced Tea

- Vodka earl grey
- Vodka citron
- Miel
- Jus de citron



Lux

- Rhum blanc et rhum ambré
- Cointreau triple sec
- Jus de citron
- Jus d'ananas
- Jus de passion
- Sirop de vanille

The Ruck Hotel

345, avenue Jean Jaurès - 69007 Lyon

Ouvert le lundi et mardi, de 15h à 00h. Du mercredi au vendredi, de 15h à 1h. Le samedi de 12h à 1h. Fermé le dimanche.

Tél. 04 28 38 69 00