



## LES BARS QUI FONT DU BRUIT

COCKTAILS D'ENFER ET ATMOSPHÈRE EXOTIQUE : CES QUATRE NOUVEAUX RENDEZ-VOUS PARISIENS ALIMENTENT LE BUZZ. REPERAGE ET RECETTES À TESTER.

PAR ÉLODIE ROUGE

### SOUL MOOD THE BEAST BELLEVILLE

Si vous avez aimé The Beast République, vous allez adorer la nouvelle adresse créée par Thomas Abramowicz. Ce smokehouse avec terrasse à Belleville utilise les mêmes ingrédients : des viandes fumées dans un barbecue importé du Texas, servies avec des sides qui tuent (scones salés, mac and cheese). Les plus ? Le décor de l'architecte Odile Decq, la carte de bières brassées pour la maison et la présence d'Ivan, talentueux mixologiste qui chahute de jolis flacons, tout particulièrement des bourbons. **Le cocktail à tester** : The Beast Old Fashioned. Dans un verre à whisky, versez 1 cuil. à café de sirop d'érable + 2 traits d'Angostura. Ajoutez 5 glaçons + 5 cl de bourbon Buffalo Trace. Mélangez pour diluer les glaçons. Décorez avec un zeste d'orange. 78, bd de Belleville, 20°. [thebeast.fr](http://thebeast.fr)

### BAR RITAL NO ENTRY

Impossible d'être passé à côté de l'ouverture de la trattoria Pink Mamma, fin juin, à Pigalle... Ce qu'on sait moins, c'est que le sous-sol abrite un speakeasy dont les potions revendiquent leurs origines ritales. Dans ce boudoir de velours rose kitsch à souhait signé Martin Brudnizki, la fièvre et le son montent du jeudi au samedi soir lors de fiestas endiablées. **Le cocktail à tester** : le Piemonte. Dans une coupe glacée, servez 4 cl de rhum Zacapa + 2 cl de vin de Barolo + 2 cl de vermouth



Le Piemonte au No Entry.

blanc + 2 cl de chinotto Quaglia + 2 gouttes de cherry bitters et d'orange bitters. Ajoutez un glaçon et une cerise nappée de chocolat. 20 bis, rue de Douai, 9°. [bigmammagroup.com](http://bigmammagroup.com)

### OLÉ ! OLÉ !

#### BOCARRIBA

Quand une sympathique bande de Sud-Américains ouvre un lieu pour ne plus avoir le mal du pays, cela donne le bar d'atmosphère le plus caliente de la capitale. Il faut dire que Nicolas Perini (ex-Candelaria) y assure une popote furieusement sexy autour d'empanadas, de frites de manioc et de guacamole addictif... Rythmes entraînants, déco stylée et potions exotiques à base de pisco, de rhum ou de mezcal y attirent la jeunesse branchée de l'Est parisien. **Le cocktail à tester** : le BocARriba. Pilez 6 grains de raisin noir + 3 rondelles de gingembre. Ajoutez 6 cl de jus de citron vert et passez au chinois. Complétez avec 18 cl de pisco et des glaçons avant de shaker. Versez dans une carafe et allongez de ginger beer. 68, rue de Belleville, 20°. [bocarriba.com](http://bocarriba.com)

**Le cocktail à tester** : le BocARriba. Pilez 6 grains de raisin noir + 3 rondelles de gingembre. Ajoutez 6 cl de jus de citron vert et passez au chinois. Complétez avec 18 cl de pisco et des glaçons avant de shaker. Versez dans une carafe et allongez de ginger beer. 68, rue de Belleville, 20°. [bocarriba.com](http://bocarriba.com)

### ANTRE SAUVAGE

#### HERBARIUM

Bienvenue à l'Hôtel National des Arts et Métiers, le rendez-vous le plus tendance de la rentrée, ouvert par Samy Marciano avec l'aide de Julien Cohen (Pizza Chic), Jean-Pierre Lopes et Thomas Delafon (Bambou), qui affiche complet tous les soirs. Le bon plan ? Squatter les tabourets de l'Herbarium,



Au Beast Belleville.



Herbarium.

qui n'exige pas de réservation. Unique en son genre, ce bar confidentiel distille une carte sous forme d'herbier, mise au point par le brillantissime Oscar Quagliarini. Résultat de ce travail autour des plantes réalisé en collaboration avec des nez ? Des élixirs dignes des plus grands parfums.

**Le cocktail à tester** : le Dirty Gibson. Mélangez 4 cl de Tanqueray London Dry Gin + 2 cl de Q Vermouth Dry + 3 gouttes du parfum infusion d'Oscar (le livre de recettes est en vente au bar !). Filtré dans un verre à Martini et décorez d'une olive noire fermentée. ■ 243, rue Saint-Martin, 3°. [hotelnational.paris](http://hotelnational.paris)

### LE GOÛT DE L'ÉPHÉMÈRE

TAKARAMONO, C'EST LE NOM DE CODE DU BAR QUI S'INSTALLE CHAQUE VENDREDI ET SAMEDI AU PETITE AMOUR (3, RUE DE LA FIDÉLITÉ, 10°). LE PRINCIPE ? ON Y DEGUSTE DU SAKE OU DES BIÈRES D'AUTEUR, DONT CELLES DE LA PANAME BREWING COMPANY, AVEC LES TAPAS D'ARMAND ARNAL, CHEF DE LA CHASSAGNETTE, EN CAMARGUE.

15 SEPTEMBRE 2017

JOANN PAI - NICOLAS BLISSON - JÉRÔME GALLAND.