



— APRÈS UNE DÉCENNIE À LA TRAÎNE DERRIÈRE NEW YORK ET LONDRES, PARIS DEVIENT ENFIN LA CAPITALE DU COCKTAIL. SPEAKEASIES CLANDESTINS, CLUBS SURVOLTÉS, BISTROTS D'INITIÉS ET FOODPAIRING ÉCLAIRÉ, LA MIXOLOGIE D'AUTEUR S'INVITE À TOUTES LES TABLES. —

Le Bed & Beverage : Le Pigalle

① Dans une ambiance seventies aux faux airs de salon anglais, le Pigalle nous entraîne vers des découvertes gustatives audacieuses. Une carte de boissons originales qui nous livre une vision subjective mais authentique d'un quartier empreint d'une nouvelle branchitude, SoPi. Ici, on part à la rencontre des lieux et des gens qui font vivre Pigalle. La suite de l'histoire s'écrit au sous-sol, là où les visiteurs sélectionnent leurs morceaux et réchauffent l'ambiance.
→ 9, rue Frochot, Paris 9^e, lepigalle.paris

Le freestyle : Bisou

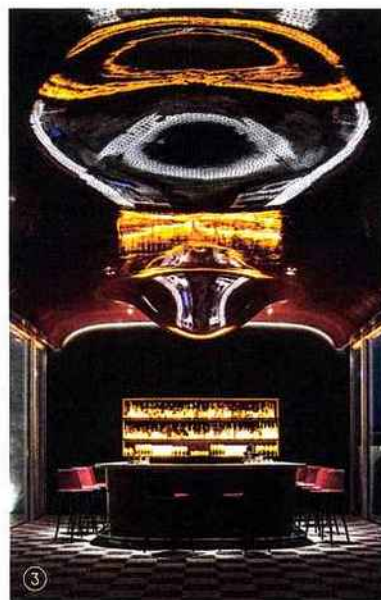
② Bienvenue au Bisou! Un spot à cocktails contemporain et éclectique, ambiance lampes bulles, bar en marbre, peinture rose et papier peint flamant rose. Ici, pas de carte! On transmet simplement ses envies et son humeur au bartender pour qu'il nous confectionne une boisson idéale sur mesure.
→ 15, boulevard du Temple, Paris 3^e

Le carnivore : Clover Grill

Comme Jean-François Piège ne se contente jamais du peu, il a doublé son Clover Grill d'un comptoir à cocktails, laissé entre les mains expertes de l'Experimental Group. À siroter avec un jambon de bœuf de Galice ou un homard bleu braisé, neuf créations originales dont l'"Experience 1", désaltérante alliance de vodka Fair, basilic, citronnelle et sureau.
→ 6, rue Bailleul, Paris 1^{er}, clover-grill.com

L'oiseau de nuit : Les Bains

③ Si la terrasse de poche, l'intimidante salle à manger et les salons feutrés des Bains restent convoités pour enchaîner les verres, le mieux est encore d'aller s'accouder au bar. C'est ici que Julien Deba prépare ses divins onguents avec ses herbes fraîches, ses liqueurs travaillées et ses produits de saison. Coup de cœur absolu pour le Spear Old Fashioned.
→ 7, rue du Bourg-l'Abbé, Paris 3^e, lesbains-paris.com



À TESTER...

Le maître : Candelaria

C'est à la joyeuse bande du Quixotic Projects que l'on doit l'un des speakeasies les plus courts de Paris : le Candelaria. Dans ce bistrot mexicain intimiste, on déguste des cocktails justement dosés, jouant sur l'acidité, l'amertume, ou encore la fraîcheur, accompagnés de savoureux tacos. Excellent!
→ 52, rue de Saintonge, Paris 3^e, quixotic-projects.com



Le parfumé : Herbarium

-

④ À la croisée du quartier Montorgueil et du Haut-Marais, l'Hôtel national des arts & métiers est résolument notre grand coup de cœur de l'année. Le designer Raphael Navot y a assuré la direction artistique avec brio. Ce qui nous emballa? Le travail des matières et des formes, mis en beauté par un artisanat d'exception. Et si la table le Ristorante National vaut le détour, le bar à cocktails de l'établissement n'est pas en reste. À l'Herbarium, le chef barman Oscar Quagliarini propose une carte d'elixirs exclusifs qu'il prépare à la manière d'un parfumeur.

→ 243, rue Saint-Martin, Paris 3^e,
hotelnational.paris

Le labo : No Entry

-

⑤ À mi-chemin entre une folle herboristerie et un boudoir en velours rose, le restaurant Pink Mamma cache dans son sous-sol un cocktail bar designé par Martin Brudnizki. Il faut traverser le couloir de la chambre froide du restaurant





À TESTER...

Le théâtral : Balagan

-
Table incontournable de la rentrée 2017, inspirée de la cuisine israélienne, le Balagan – petit dernier de l'Experimental Group – est également un spot à cocktails. Dans un boudoir feutré imaginé par Dorothee Meilichzon, large choix de cocktails alléchants comme le Bloody Balagan au sirop de betterave.
→ 9, rue d'Alger, Paris 1^{er},
balagan-paris.com

pour pénétrer dans ce repaire intimiste, à la lumière tamisée et aux banquettes confortables, où s'exposent pas moins de 3000 litres d'alcool infusé.

Côté carte, les quinze cocktails proposés sont aussi audacieux que pointus et insolites, imaginés à partir d'alcools italiens. La jeune équipe d'Alberto Sinibaldi envoie ainsi avec dextérité des Toscana au chianti à la grenade et au yuzu Choya, ou encore un Umbria, un Classic Martini pas si classique que ça, au gin et vermouth au sel et feuille d'huître. Fous.

→ 20 bis, rue de Douai, Paris 9^e,
bigmammagroup.com

Le Punchy : La Commune

⑥ Dans la famille des cocktails, on demande le punch. Oui, le punch, cet élixir réconfort généralement composé de rhum, de citron et de sucre. Boulevard de Belleville, la Commune – de la team du Syndicat, attention institution –, fait revivre le cocktail avec modernité afin de lui redonner ses lettres de noblesse. Ici, pas

question de mixtures mal dosées mais de véritables recettes savoureuses, servies dans de chic saladiers argentés. Côté déco, le bar opte pour de superbes murs en béton ciré, et d'un savant mélange de marbre et de laiton. Rocambolesque!

→ 80, boulevard de Belleville, Paris 20^e,
syndicatcocktailclub.com

L'exotique : Le Klay Saint-Sauveur

-
⑦ Qui n'a jamais rêvé de siroter un cocktail au cœur d'une jungle tropicale, en plein Paris? Situé dans le quartier branché du 2^e arrondissement, le Klay Saint Sauveur arbore une décoration audacieuse et désinvolte imaginée par le duo d'architectes Toro & Liautard. Une halte exhalante accompagnée de la carte inventive du mixologue Alex (Bar Long du Royal Monceau, Bar Les Heures au Prince de Galles), inspiré par ses voyages autour du globe. Un must!

→ 4 bis, rue Saint-Sauveur, Paris 2^e,
klaysaintsauveur.fr

