

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

L'Herbarium, bar à parfums et cocktails

Paris (75) Inspiré par l'univers de la parfumerie, le chef barman Oscar Quagliarini imagine des fragrances comestibles pour ses cocktails.



© Jérôme Galland

Oscar Quagliarini, chef barman de L'Herbarium, le bar de l'Hôtel national des Arts & Métiers.

À l'ouverture de l'Hôtel national des Arts & Métiers (Paris, IIIe) en juillet 2017, le propriétaire La Clé Group et le restaurateur Julien Cohen ont fait appel à Oscar Quagliarini pour imaginer un nouveau bar à cocktails. Ouvert 7 jour sur 7, avec ses 15 places au bar et une trentaine réparties autour de tables basses, L'Herbarium se distingue par son approche du parfum grâce notamment à un petit meuble à flacons créé en collaboration avec l'architecte du lieu, Raphael Navot . Tokyo Printemps, Dirty Gibson, Le Grain de Beauté... les 19 flacons présentés indiquent le nom du cocktail ainsi que la composition du spray qu'ils contiennent. Pour chacun, le chef barman a imaginé une recette de macération hydroalcoolique à partir d'épices, de fruits et/ou de fleurs qu'il a ensuite pressée et filtrée.

Le nez et le goût

Cette fragrance comestible est vaporisée autour du verre juste avant de le servir afin d'appuyer la composition du cocktail au niveau du nez. " C'est très volatile. Après trente secondes, c'est fini. Et heureusement, sinon, il y aurait un trop grand nombre de parfums dans le bar ", précise-t-il. Pour le cocktail Tokyo Printemps, à base de whisky japonais, d'abricot, d'amandes grillées et de bitter, la fragrance comestible est composée de lavande et de figue et pour le Dirty Gibson - à base de gin et de vermouth -, il s'agit d'ambrette et de vanille. Devant le meuble à flacons, à l'aide des sprays et des touches de parfumeur, le client peut sentir les fragrances avant de choisir son cocktail.

Les supports écrits

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)

Pour illustrer son approche, Oscar Quagliarini qui mène des recherches sur l'univers de la parfumerie depuis sept ans met son livre à disposition des clients du bar, mais également à la vente. Herbarium présente le travail de Brillat-Savarin et le phénomène de la rétro-olfaction, un choix de 26 plantes illustrées à la façon d'un herbier et les compositions de ses cocktails. " J'ai étudié de nombreux livres scientifiques et j'ai voulu garder les petites histoires, les choses qui intéressent ". La carte des cocktails est également une référence à la parfumerie puisqu'il s'agit d'un éventail de touches de parfumeur sur lesquelles sont indiquées les noms des cocktails et leurs ingrédients.