



# STYLE

## LA CARTE DE FRANCE DES COCKTAILS

Un Brin de Fée à Lyon, un Grain de Beauté à Paris ou un Bordeluche à Bordeaux... Jamais les cocktails n'ont été aussi tendance. Entre recettes originales et lieux décalés, notre sélection de dix adresses où les siroter cet été.

*Par Caroline Knuckey*



Romarin, lavande, jasmin ou pétiver sont quelques-unes des plantes aromatiques qui entrent dans la composition des cocktails de l'Herbarium.



**PARIS HERBARIUM  
POUR LES AMOUREUX DU PARFUM ❶**

Au cœur de l'Hôtel national des Arts et métiers, à deux pas du musée du même nom, l'Herbarium se veut «un lieu unique où le goût et l'odorat entretiennent des liens si étroits qu'ils permettent la synesthésie des deux sens», comme dit Oscar Quagliarini, mixologue et herboriste dans l'âme. Pour réaliser sa carte de 19 cocktails associés à 19 fragrances, il a travaillé 52 jus à base de plantes, de fleurs ou d'épices. On choisira en fonction des 19 flacons répartis sur le comptoir, ou en se laissant guider par Antonio, le chef barman. Pas de tapas dans ce bar cosy, juste quelques amandes fumées... On prolongera l'expérience tapas à la Cicchetteria ou au Ristorante, la trattoria chic de l'hôtel. Bon à savoir: l'hôtel cache un bar sur le toit avec un éventail de 24 gins à la carte. À réserver.

**Le cocktail** Le Grain de Beauté: lime cordial à l'aspérule odorante, vodka ou gin à base de quinoa, mousse de liqueur au gingembre, Mozart Chocolate Bitters, 15 €. Parfum associé: Techno Vérilla (vétiver et vanille).

**Où ?** Hôtel National des Arts et Métiers, 243, rue Saint-Martin, 75003 Paris. Tél.: 0181664700. Ouvert tous les jours de 18 h à 2 h du matin. [www.hotelnational.paris](http://www.hotelnational.paris)

**PARIS ISTR  
ALLIANCE TERRE ET MER ❷**

Philippe Morin et Pierre-Michaël Smague, deux Bretons pur jus, n'ont pas chômé avec leur restaurant et bar à huîtres doublés d'un bar à cocktails dans une rue du haut-Marais. Le modèle de Philippe appliqué à la lettre? «L'Oyster Bar» de Grand Central à New York et «Maison Première» à Brooklyn.» Si son shot ISTR, une sorte de Bloody Mary épicé et son huître à avaler cul sec, a fait beaucoup parler de lui, ce Breton exigeant éclabousse toujours la sphère cocktail de ses recettes surprenantes. À déguster sur son comptoir en zinc creusé de vasques remplies d'huîtres, avant un tartare de bœuf au couteau, huile de homard, ou un lobster roll du chef Julien Kerwien. Des influences bretonnes bien mixées à la culture new-yorkaise.

**Le cocktail** Le Red Snapper Savory: gin infusé à la sarriette, jus de tomate, sauce soja infusé (ail, piment, lime, gingembre, coriandre), jus de bergamote frais, pickles de céleri, poivre de Timut, bitter céleri, 9 €. Parfait avec des fruits de mer.

**Où ?** 41, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003 Paris. Tél.: 0143568125. Du mardi au vendredi 12 h-14 h 30 et 18 h-2 h, le samedi 18 h-2 h. [www.istr.paris](http://www.istr.paris)



HUIT OUVRAGES  
POUR CULTIVER  
SA MIXOLOGIE



**LA BIBLE DES COCKTAILS**  
3350 recettes illustrées sinon rien! Simon Difford détient le record du monde de recettes de cocktails. Le fruit de dix-huit ans de recherche par l'un des experts les plus renommés en la matière, écrivain, éditeur de Class Magazine destiné aux barmen et d'une

collection de livres sur les spiritueux (Difford's Guide). «J'ai retiré plus de choses de l'alcool que l'alcool ne m'en a retirées», disait Churchill. Ce livre s'en fait singulièrement l'écho.  
**De Simon Difford, Difford's Guide & Marabout, 13<sup>e</sup> édition (2018-19), 512 p., 29 €.**



**THE BARTENDER'S GUIDE: HOW TO MIX DRINKS, OR A BON-VIVANT'S COMPANION**  
Écrit en 1862 par le légendaire bartender américain Jerry Thomas, c'est le premier livre de cocktails jamais paru. Et jamais traduit... La bible des barmen américains fera le délice de tous

JÉRÔME GALLAND DR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**PARIS LE SHELL  
AMBIANCE COSY ET SANS ALCOOL 3**

On est bien à l'abri dans cette demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle située sur les grands boulevards. L'ambiance du Shell est un clin d'œil à la décoration rocaille de l'époque. Qui d'autre que l'Experimental Cocktail Club pouvait être à l'origine de l'aventure ? Déjà près de 20 établissements à l'actif de ce trio de choc. Paris, Londres, New York, Ibiza... Même Olivier Bon, l'un des trois larrons, s'y perd ! Rendre un « mocktail » (sans alcool) aussi bon, beau et sexy qu'un cocktail, c'était le pari à relever ! Mission accomplie par le chef barman Humphrey Bosch assisté de Reda Zanaz, avec une offre à trois niveaux d'alcool. Côté grignotage, on piochera dans les entrées italiennes du *Grand Restaurant*, pourvu d'un bar avec verrière au toit rétractable. L'hôtel vient aussi d'inaugurer son roof top...

**Le cocktail** Le Soleil Vert (un No Shell, donc sans alcool) : jus de céleri au poivre de Sichuan, sirop d'agave, citron vert et basilic thaï, 8 €. Le Mizu A Mi (un Two Shells) avec Nikka Coffey Grain whisky et vinaigre de pomme, lui, laisse sans voix...

**Où ?** Hôtel des grands boulevards, 17, bd Poissonnière, 75002 Paris. Tél.: 0185 73 33 33. Tous les jours de 18 h à 2 h. [www.grandsboulevardshotel.com](http://www.grandsboulevardshotel.com)

**PARIS MAISON BREGUET  
LE CHIC PARISIEN CÔTÉ JARDIN 4**

Hauts fauteuils en cuir capitonnés, bar circulaire au comptoir de marbre surmonté de colonnes en cuivre étincelant, verres suspendus et bouteilles à profusion... Sous la verrière de cet hôtel de l'est parisien, la star, c'est le bar ! Une carte de huit cocktails exclusifs proposée par Nico de Soto, passé par l'Experimental Cocktail Club et meilleur bartender français en 2014, aujourd'hui propriétaire du Danico à Paris. Derrière le comptoir, Marie Picard apporte sa touche personnelle. Côté restaurant, le binôme David Lanher et Marco Marzilli défendent, avec les chefs Davide Giacomelli et Iacopo Pischedda, une cuisine méditerranéenne, simple, brute et maîtrisée, à savourer au bar face à la cuisine, dans le jardin ou encore dans une salle à manger privative, la Wine Room.

**Le cocktail** L'AligaTo'Nic: gin roku, kumquat frais, Berto Aperitivo, sirop de thym citron maison, baies roses, tonic. Une recette signée Marie Picard à siroter au cœur du jardin.

**Où ?** 8 rue Bréguet, 75011 Paris. Tél.: 0158 30 32 31. Bar de 17 h à 1 h du matin. Déjeuner de midi à 14 h 30 et dîner de 19 h 30 à 23 h. [www.maisonbreguet.com](http://www.maisonbreguet.com)



les amateurs, tant par la rigueur et le vocabulaire de ses recettes, que par son caractère historique. Jerry Thomas, tour à tour marin, mineur, ménestrel puis barman, dessine les premiers contours de recettes qui feront le tour du monde. Le livre s'accompagne d'un manuel sur la

fabrication des « Cordials » écrit par le professeur C. Schultz, plus savant... De Jerry Thomas. Réédition de l'original de 1862, 272 p., 31,99 € sur [www.cocktailkingdom.fr](http://www.cocktailkingdom.fr)



**COCKTAILS** Dans ce recueil de 80 recettes imaginées par Maxime Hoerth lors de son passage au Bristol, les grands classiques côtoient des créations personnelles. Premier barman Meilleur Ouvrier de France en 2011, l'auteur manie le sur-mesure avec maestria. Les recettes

sont classées par saison. Car « on ne boit pas les mêmes cocktails à 18 h ou à 1 h du matin, en été ou en automne, la semaine ou le week-end ». Son Yokosso Sencha, un short drink à base de whisky Yamazaki, sirop de thé vert à la menthe et jus de concombre frais,

élaboré au shaker et servi en théière, pourrait bien servir de prélude à l'été. De Maxime Hoerth. Éditions Solar, 192 p., 30 €.



**ISSY-LES-MOULINEAUX L'ÎLE  
ESPRIT CHAMPÊTRE AUX PORTES DE PARIS ④**

Le décor d'un restaurant importe presque autant que ce que l'on va y déguster. Grâce à l'architecte Laura Gonzalez, cette île a fait peau neuve. L'esprit champêtre façon cottage anglais y est de mise. Si le bar intérieur au comptoir de chêne est idéal l'hiver, l'été c'est la terrasse, un rien guinguette, qui sera prise d'assaut. La carte de 10 cocktails (dont 4 sans alcool) imaginée par Laurent Greco, à l'origine du Mojito Lab à Paris, et relevée par Jérémie Beze, puise ses inspirations au potager. Menthe, ciboulette, thym, citronnelle, basilic, estragon, romarin... On en extrait les jus pour des cocktails aux textures veloutées. Côté tapas, on craque pour la planche de *L'île*: moules au chorizo Éric Ospital, croquettes de poitrine de cochon confite, croustillants de merlan et caviar d'aubergine.

**Le cocktail Folle Envie:** du nom de l'apéritif bio 100% français peu alcoolisé (11,2%) aux écorces de citron jauni et de cardamome qui le compose, tonic français Archibald et romarin du jardin de *L'île*, 9 €.

**Où ?** 170, quai de Stalingrad, parc de l'Île-Saint-Germain, 92130 Issy-les-Moulineaux.  
**Tél. :** 01 41 09 99 99.  
Ouvert de 11h à 2h du matin.  
[www.restaurant-lille.com](http://www.restaurant-lille.com)

**BORDEAUX LE POINT ROUGE  
200 ANS D'HISTOIRE À DÉGUSTER ⑤**

Gaël Geffroy est tombé dans la marmite des vins et spiritueux très tôt, grâce à Claude Martignoles, ex-proprétaire du café *Le Régent* et grand collectionneur d'alcools. Cette passion a tout déclenché. C'est dans l'une des ailes du château Descas sur le quai de Paludate, dans un vrai chai, avec plafonds en voûtains et murs de pierre, que le Point Rouge déploie ses 500 m<sup>2</sup>. Vins (plus de 1000 références), spiritueux (des bouteilles pouvant atteindre 20000 €), cocktails... trois belles cartes sont au menu. Celle des cocktails est un must. Au total, 100 drinks distillant 200 ans d'histoire, de 1800 à nos jours, y sont répertoriés. Essentiellement des classiques, mais dont les recettes sont reproduites dans les règles de l'art. Transmettre leur passion de la mixologie n'est pas ici juste une formule, c'est une raison d'être.

**Le cocktail**

Le Bordeluche: rhum Plantation Jamaïque de la maison Ferrand, vin de Bordeaux, fruit de la passion, miel et anisette Marie Brizard, servi dans un verre tiki splendide dessiné par Geffroy himself, 11 €.

**Où ?** 1, quai de Paludate, 33800 Bordeaux.  
**Tél. :** 05 56 94 94 40.  
Ouvert du lundi au samedi de 18h à 2h.  
[www.pointrouge-bdx.com](http://www.pointrouge-bdx.com)



**MOCKTAILS**

La tendance est au mocktail, comprenez sans alcool, contraction de mock (imiter en anglais) et cocktail. Avec ce recueil de 70 recettes, Caroline Hwang aide à se familiariser avec cette nouvelle tendance. Des plus classiques Virgin Mojito ou Piña

Colada, aux plus toniques comme le Granité poire et sauge, le Yuzu épicé et pétillant ou encore le Punch mentholé orange et macadamia, faites votre choix !  
**De Caroline Hwang, Marabout, 192 p., 15,90 €.**



**LES COCKTAILS À BASE DE GIN**

Le Gin Tonic en passe de détrôner le Spritz cet été ? Ça tombe bien ! Ce petit livre va s'avérer très utile. En tout, 20 classiques et 9 créations, plus la recette « guest » de Kaled Derouiche, ex-bartender de l'Andy Wahloo, suivent une solide intro sur l'histoire

du gin et le dispositif à mettre en place pour les réussir. On retient le Martinez (gin, vermouth rouge et liqueur de marasquin) inventé en 1862 par Jerry Thomas pour un chercheur d'or exigeant « quelque chose de spécial ».  
**De Laurence Marot et Régis Célebe, Tana, 72 p., 12,95 €.**



**STRASBOURG AEDAEN PLACE (ART EVERY DAY AND EVERY NIGHT) : HEUREUX MÉLANGE 7**

Deux bars, deux restaurants, un café littéraire, un boudoir, une salle de spectacles, une galerie d'art, une terrasse, un patio et quelques espaces cachés... Par une petite porte basse on pénètre ainsi dans l'ancre de Lucas Gacitua-Petit. Sa carte de 10 cocktails gourmands et créatifs, évoluant avec les saisons, est un travail d'équipe et le fruit d'un parcours atypique. C'est en devenant barman de fortune en parallèle de ses études à Sciences Po que la passion des cocktails l'a rattrapé. Avec Prohibited Bartending, le nom de la petite entreprise qu'il a montée depuis, Lucas propose ateliers de dégustation et animations autour de l'univers du cocktail, ateliers que l'on retrouve épisodiquement sur place et destinés à ouvrir de nouveaux horizons... Bien joué!

**Le cocktail** Follow The White Rabbit: jus de carottes, purée de noix de coco, sirop acide maison au citron vert et au cumin, aquavit, 12 €.

**Où ?** 4-6, rue des Aveugles, 67000 Strasbourg. Tél.: 0390 0090 01. Ouvert du dimanche au mercredi de 18h à 1h30 et du jeudi au samedi de 18h à 3h30.

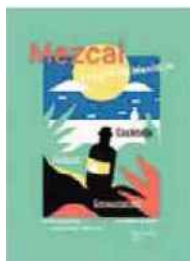
[www.aedaen-place.com](http://www.aedaen-place.com)

**RENNES LE MONTFORT L'ART DU RITUEL 8**

C'est dans une ambiance Art déco que *Le Montfort*, dernier-né de la scène rennaise, a pris ses marques. Restaurant midi et soir, il devient bar à cocktails à la tombée du jour. Au piano, le chef Jonathan Boyère, passé par *LeCoq-Gadby*, y délivre une cuisine du marché bien balancée. Mais c'est au shaker que tout se joue. François Badel, qui œuvre dans les palaces depuis l'âge de 14 ans – il n'en a que 26 –, est un fou de rituel. Presser la pulpe d'un ananas, brûler une branche de thym, verser son Pineapple Cover dans un ananas en cuivre et lui ôter son couvercle avant de le servir... tout un art qui fait briller les yeux et met l'eau à la bouche, avant même d'y avoir trempé les lèvres. Et pour faire glisser le tout, des petites planches simples et de bon ton. À noter, la très belle carte de spiritueux.

**Le cocktail** Le Pineapple Cover: vodka, jus d'ananas, fruit de la passion, jus de cranberries, sirop d'ananas et vanille maison, jus de citron jaune/vert, soda maison au citron, servi dans un sublime verre en cuivre nervuré comme un ananas, 14 €.

**Où ?** 1, rue de Montfort, 35000 Rennes. Tél.: 0299 793850. Ouvert du mardi au samedi de 11h à 1h. [www.lemontfort.fr](http://www.lemontfort.fr)



**MEZCAL, L'ESPRIT DU MEXIQUE**

Longueur en bouche du cognac, fumé du whisky, notes aromatiques du gin... L'enfant terrible du Mexique est le résultat du savoir-faire ancestral des maîtres mezcaleros. Ce premier ouvrage en français à lui être consacré dévoile ses origines,

ses étapes d'élaboration et des cocktails inédits par 44 barmen. Les auteurs sont trois experts de haut vol. L'un est maître de conférences en études latino-américaines, l'autre un entrepreneur franco-mexicain, fondateur d'un bar spécialisé dans le mezcal. Le dernier est

consultant en spiritueux, il est aussi rédacteur en chef du magazine *Rumporter*, consacré à la culture rhum. De Domingo Garcia, David Miguères et Alexandre Vingtier. Hachette, 288 p., 19,95 €.



**DRINKS, UNRAVELLING THE MYSTERIES OF FLAVOUR AND AROMA IN DRINK**

Ce « guide contemporain du parfum liquide », non disponible en français pour l'instant, est un must. « Au commencement était l'Art... » Ce sont les premiers mots de Tony Conigliaro. Le célèbre



**LYON LE MOB HOTEL LYON CONFLUENCE LA BIENVEILLANCE EN PARTAGE** 6

On connaissait celui des puces de Saint-Ouen. *Mob Hotel* étend le bienveillant « mieux vivre ensemble » voulu par Cyril Aouizerate à Lyon, dans le quartier restructuré de Confluence et de son musée. Épicerie en guise de réception, cuisine bio et locale, pop-up stores, salon Air Mob, salle de yoga, cinéma en plein air, jardins potagers pour les riverains, coworking... rien n'a changé, mais tout a changé! Le bâtiment de 5000 m<sup>2</sup>, très moderne, s'agrément de nombreuses terrasses et balcons. Philippe Carraz, autodidacte passionné, passé par l'*Alcazar* à Paris et le *Soda Bar* à Lyon, propose deux cartes à cocktails. L'une, estivale pour la terrasse, l'autre, plus élaborée pour le bar intérieur. En prime, concerts et pizzas signées John Berg, double champion du monde!

**Le cocktail Brin de Fée:** vodka, absinthe artisanale, citron jaune bio, sirop de romarin maison bio et blanc d'œuf de ferme, 12 €.

**Où ?** 55, quai Raimbaud, 69002 Lyon. Tél.: 04 58 55 55 88. [www.mobhotel.com/lyon](http://www.mobhotel.com/lyon)

**MARSEILLE CASPARD L'EXPERIENCE DE LA « CUISINE LIQUIDE »** 10

Édouard Giribone, ancien propriétaire du *Bistrot d'Édouard* à Marseille, et Ben Colombani sont à l'origine de ce bar à « cuisine liquide ». Une philosophie qui prend en compte le travail des épices, la qualité des produits et le fait maison. En témoigne leur *Fais-moi Rêver*, cocktail réalisé au feeling, à la tête d'un client trop heureux de vivre l'aventure. Tous leurs breuvages sont des signatures dont eux seuls ont le secret, la touche d'humour en plus. Il suffit de lire la carte pour s'en convaincre: *Ta Mère* aux Baumettes, *Fuck Donald Trump*, *Le Concombre Masqué*... Côté grignotage, tacos, guacamole, houmous et aubergines grillées relèvent le tout dans une ambiance rétro tiki, avec comptoir et papiers peints tropicaux, sièges et suspensions en rotin. *Gaspard* a aussi sa terrasse. ●

**Le cocktail Fuck Donald Trump:** tequila infusée aux piments doux, citron vert, miel d'agave, Cynar (amer italien distillé avec 10% d'artichauts), 12 €.

**Où ?** 7, boulevard Notre-Dame, 13006 Marseille. Tél.: 07 71 76 04 65. Ouvert tous les soirs de 19 h à 1 h sauf le dimanche. [www.facebook.com/bargaspard](http://www.facebook.com/bargaspard) et [www.instagram.com/gaspardcocktails](http://www.instagram.com/gaspardcocktails)



mixologiste londonien, propriétaire du Bar *With no Name* d'Islington, a d'abord étudié l'art et son histoire avant de se lancer dans l'univers du cocktail. Art, films, musiques, poésie... ses inspirations sont multiples, ses cocktails techniques. À partir d'une cinquantaine de

recettes classiques retravaillées, ce révolutionnaire livre sa philosophie du cocktail, élevée au rang d'expérience. Une leçon magistrale. **De Tony Conigliaro.** Ebury Press, 224 p., 25 £.



**L'ART DU COCKTAIL**  
« Tout cocktail n'est qu'une variante de l'un de ces cinq types : l'Old Fashioned, le Martini ou Manhattan, le Sour, le Highball et le Fix », disait Sasha Petraske, auteur de ce livre posthume compilé par sa femme, Georgette Moger-Petraske. Ce que l'on

peut retenir de ce grand nom du cocktail, mort tragiquement en 2015 et dont le bar clandestin Milk & Honey ouvert en 1999 à New York restera dans les annales, c'est l'élégance et le bienveillance. Ce guide minimaliste élégant, illustré de dessins graphiques mettant l'accent sur

les ingrédients, en est le reflet. On se pique au jeu de ces 75 recettes. **De Sasha Petraske, avec Georgette Moger-Petraske.** Phaidon, 240 p., 29,95 €.