



## L'HERBARIUM

Oscar Quagliarini, chef barman de L'Herbarium, le bar tamisé du nouvel Hôtel National des Arts et Métiers, a une vision très personnelle de la culture des cocktails. Il imagine des préparations comme des fragrances, à la manière d'un parfumeur. Pour lui, la découverte olfactive doit être aussi importante que l'expérience gustative. Le meilleur spot ? Installé au comptoir pour mieux observer l'habileté des bras tatoués du chef très concentré.

**LE COCKTAIL SIGNATURE:** le Sud Sud Sud – bergamote, cognac (15 €) –, savoureux et bien dosé. La carte en éventail, comme un testeur.

**À GRIGNOTER:** une simple focaccia (offerte). **S. DE S.**

243, rue Saint-Martin (III<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 80 97 22 80. Tli de 18h à 2h.

JEROME GALLAND / ALEPH

Des préparations  
élaborées comme  
des parfums  
à L'Herbarium (III<sup>e</sup>).

