

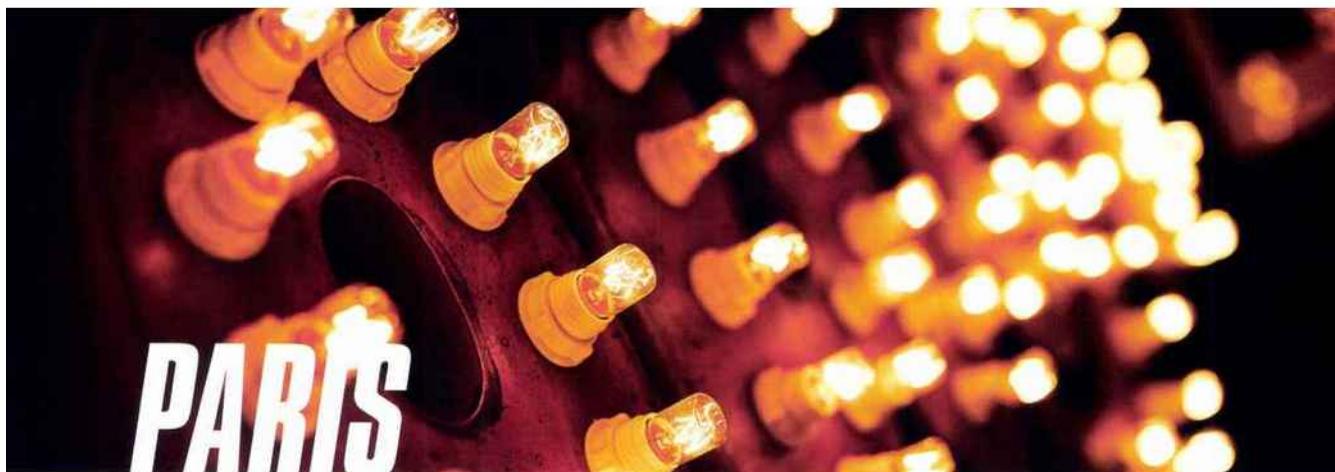


LES 40

ADRESSES QUI COMPTENT DANS L'HEXAGONE

PARIS, PROVINCE, NOUS
AVONS SÉLECTIONNÉ LES
ADRESSES INCONTOUR-
NABLES DE LA SCÈNE
COCKTAIL FRANÇAISE. BAR
DE PALACE OU PLUS CONFIDENTIEL, SPÉCIALISTE DU
RHUM OU DU NEGRONI,
AMBIANCE TÊTE À TÊTE
OU ENTRE AMIS, IL Y EN A
POUR TOUS LES GOÛTS ET
TOUTES LES ENVIES.

Par Charles Delaere,
Cécile Fortis et Jonas Vallat
Photos Christophe Meireis



BAR HEMINGWAY, HÔTEL RITZ

15 place Vendôme, Paris 1^{er}
Métro : Opéra, Madeleine
Tél. : 01 43 16 30 30
lun-dim : 12h-2h
<https://fr.ritzparis.com>
Bar d'hôtel
À partir de 30 €

On ne change pas une équipe qui gagne. Avec l'indéboulonnable Colin Field aux manettes, gardien du temple du luxe à la française, les années glissent sur le Bar Hemingway sans en altérer les qualités. Son décor hors du temps, sorte de musée à la gloire du célèbre écrivain, est une ode au luxe propice aux conversations feutrées. Hermétiques aux nouvelles tendances du bar, les équipes travaillent à l'ancienne autour de drinks classiques légèrement revisités le tout sans jigger. C'est une autre idée du bar que propose le Ritz, une formule totalement désuète mais terriblement charmante. On n'y vient pas pour la créativité des drinks mais pour l'ambiance inimitable et le voyage dans le temps qu'offre l'établissement.

DANICO

6 rue Vivienne, Paris 2^e
Métro : Bourse, Sentier
Tél. : 01 42 21 93 71
Tous les jours : 18h-2h
Bar à cocktails
À partir de 14 €

Bienvenue dans la très chic galerie Vivienne, cet îlot du 2^e arrondissement parisien qui, bien que situé à 600 mètres du métro Sentier, offre aux flâneurs une sensation d'Ouest parisien sans même dépasser l'Opéra Garnier. Sis dans l'ancienne boutique Jean-Paul Gaultier, accessible depuis la très tendance (et bruyante) trattoria Daroco (dont la deuxième adresse parisienne se trouve... dans le 16^e), qu'il vous faudra traverser dans toute sa longueur, le Danico se mérite. Installés dans un fauteuil en velours vert faisant face au comptoir en marbre zébré de noir et de blanc, le doute nous gagne. Mais vu le rendu du Shroom 237 (xérès oloroso, bourbon, noix, cèpes lactofermentés, bitters chocolat), l'indulgence finit par l'emporter. Chapeau Nico de Soto!

EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB

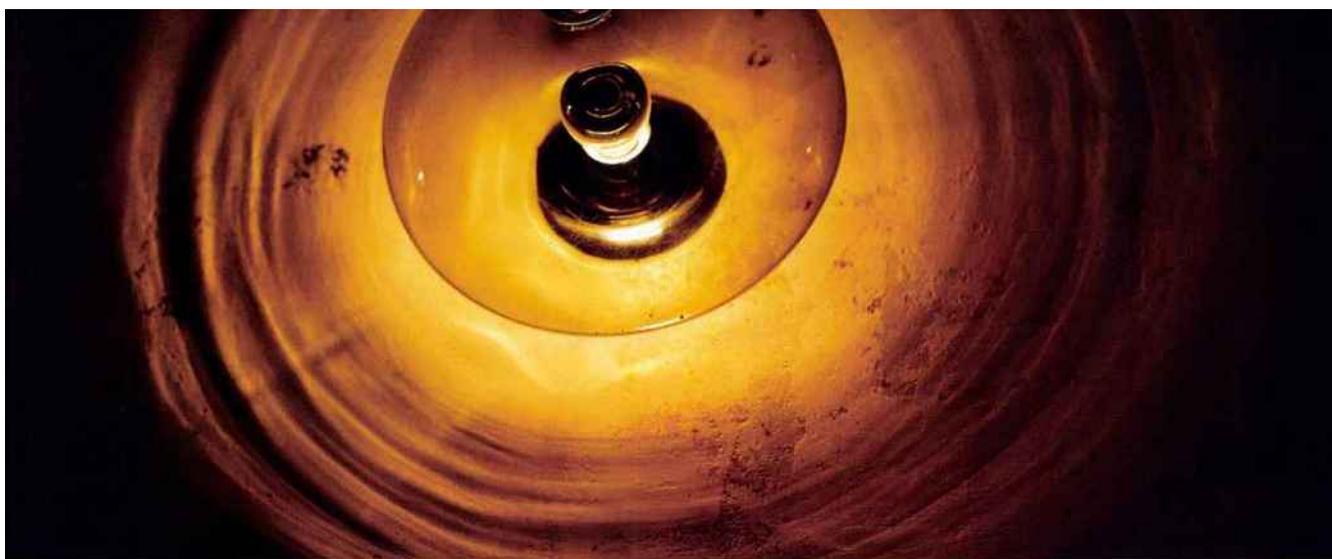
37 rue Saint-Sauveur,
Paris 2^e
Métro : Étienne Marcel
Tél. : 01 45 08 88 09
www.experimentalgroup.com
lun-jeu : 19h-2h/ven-sam :
19h-4h/dim : 20h-2h
Bar à cocktails
À partir de 13 €

Douze ans déjà... On se dit que le temps des expérimentations doit être révolu, le business plan du trio d'entrepreneurs Romée de Goriainoff, Olivier Bon et Pierre-Charles Cros ayant été déroulé à la perfection avec l'ouverture, depuis, d'une quinzaine de bars à Paris, Londres, New York ou Ibiza. Et pourtant, on continue de passer un excellent moment à siroter un verre au comptoir de l'Experimental Cocktail Club. Service attentionné, cocktails réalisés sur le fil, déco atemporelle : on met quiconque au défi de trouver une raison de boudier l'Expé. Et pour être certain de ne pas se perdre en chemin, on se recommande une dernière Boussole (Whisky de Table Compass Box, vin muté à l'armagnac château de Léberon, rhum Havana Club 3 ans, Talisker bitter)!

GOLDEN PROMISE

11 rue Tiquetonne, Paris 2^e
Métro : Étienne Marcel
Tél. : 09 67 61 97 03
www.goldenpromise.fr
mar-sam : 19h-2h
Bar à cocktails
À partir de 14 €

Faut-il encore présenter la plus grande cave à whiskies de France - 1200 références -, armée pour la scène internationale? L'amateur de single malts aura relevé l'allusion à cette variété d'orge, la Golden Promise, qui domina la culture écossaise durant une période considérée comme un véritable âge d'or du scotch (1965-1985). En quelques années, le bar de La Maison du Whisky, situé dans la très belle cave voutée de La Maison du Saké, a su aussi gagner ses lettres de noblesse en matière de cocktails. Cette saison, on y savoure notamment un Onze fait pour l'attaque : Laphroaig 10 ans, Hampden, Clacquesin, Bitter End Thai, très peu dilué et rafraîchi, le temps de la dégustation, dans sa petite bouteille servie sur glace et laissée à disposition à côté du verre. Très élégant.



JEFREY'S

14 rue Saint-Sauveur,
Paris 2°
Métro : Sentier
Tél. : 01 42 33 60 77
Tous les jours : 19h-2h
Bar à cocktails
À partir de 14 €

Parmi tous les bars cultivant l'ambiance des années 1920, qui ont poussé comme des champignons dans la capitale en 2012-2013, le Jeffrey's a toujours été un peu à part. Sans doute parce que cette accumulation de fauteuils clubs et autres canapés Chesterfield entre parfaitement en résonance avec cet espace de poche, et en mezzanine, pour lui conférer une atmosphère intimiste et chaleureuse, un côté gentleman's club authentique ou pour le moins sincère. Parmi les nouveautés de la saison, Benjamin Nolf, derrière le comptoir depuis cinq ans, réalise notamment un *Noble Needles* (mezcal Koch, Martini Bitter, Martini Ambrato, lapsang souchong, pink pepper, charcoal). À noter aussi une très belle liste de whiskies (à partir de 7 €), qui a su privilégier la qualité des flacons à leur quantité.

MABEL

58 rue d'Aboukir, Paris 2°
Métro : Sentier
Tél. : 01 42 33 24 33
www.mabelparis.com
mar-mer : 19h-minuit/jeu :
19h-1h/ven-sam : 19h-2h
Bar à cocktails
À partir de 13 €

Un bar qui souhaite rendre hommage au rhum doit-il forcément s'incarner en bar Tiki ou en bar à ti-punchs et autres rhums arrangés? Depuis cinq ans, Joseph Akhavan travaille une très heureuse troisième voie. Dans cette salle toute en longueur, qui s'ouvre par une sandwicherie (les meilleurs grilled cheese sandwiches de la ville?), ce passionné allie exigence et créativité pour sortir des drinks dont certains se sont déjà imposés au rang de classiques. Dans la carte #20, si le Tu seras un homme mon fizz prend des vacances (il devrait être de retour aux beaux jours), on apprécie l'arrivée d'un nouveau rejeton : le Cliff Swallow (rhum de La Barbade, rhum de Martinique, gentiane, pandan, fruits de la passion, soja bio, vanille, bitters). La troisième voie existe, venez la rencontrer.

THE SHELL, HÔTEL DES GRANDS BOULEVARDS

17 boulevard Poissonnière,
Paris 2°
Métro : Grands Boulevards
Tél. : 01 85 73 33 33
Tous les jours : 18h-2h
Bar d'hôtel
À partir de 12 €

Planqué dans un renfoncement du boulevard Poissonnière, l'hôtel des Grands Boulevards se la joue chic et cool avec un menu hétéroclite qui surfe sur les tendances sans en faire des tonnes. Ici on peut s'imposer un "dry january" qui ne manque pas de saveur avec le menu "no shell" réservé aux cocktails sans alcool. On peut aussi piocher dans le "one shell" en mode *low alcohol* ou filer vers le "two shells" et ses drinks plus traditionnels. Quand viennent les beaux jours, on quitte le bar tout de velleurs du rez-de-chaussée pour passer à l'étage sur le rooftop à l'atmosphère de guinguette chic pour déguster des drinks d'été. Big up au Grands Boulevards (bourbon infusé à la feve de cacao, bitter Gran Clasico, vermouth rouge), aussi aromatique qu'efficace.

CANDELARIA

52 rue Saintonge, Paris 3°
Métro : Filles du Calvaire
Tél. : 01 42 74 41 28
www.quixotic-projects.com
Tous les jours : 18h-2h
Bar à cocktails
À partir de 12 €

Lancée en 2011 par Carina Soto Velasquez, Joshua Fontaine et Adam Tsou, cet antre des eaux-de-vie d'agave s'est immédiatement imposée comme l'étape incontournable de toute tournée internationale des bars à cocktails parisiens en raison de sa présence régulière dans le très sérieux World's 50 Best Bars. On appréhendait un peu d'y remettre les pieds. Eh bien, on avait tort! Le temps est sans doute revenu de pousser à nouveau la porte de cette minuscule *taqueria* et de se laisser porter, en début de soirée, dans l'arrière-salle pour siroter le classique de la maison, La Guêpe Verte (tequila au piment, concombre, coriandre, agave, citron vert). Et, pourquoi pas, jouer les prolongations avec un plateau de quatre mezcals et tequilas (30 €).



HERBARIUM, HÔTEL NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERS

243 rue Saint-Martin,
Paris 3°
Métro : Arts et Métiers
Tél. : 01 80 97 22 80
lun-dim : 18h-2h
www.hotelnational.paris
Bar d'hôtel
À partir de 15 €

L'attrait principal du très branché hôtel National des Arts et Métiers réside dans son bar au décor chic et cosy. Là, une foule bigarrée un poil m'as-tu vu se délecte des folles créations d'Oscar Quagliarini. Si l'Italien tatoué brille par son absence, ses drinks eux occupent le devant de la scène et font la part belle à l'univers de la parfumerie. On choisit parmi les vingt-deux touches à parfum qui font ici office de menu et on fonce vers le Newspresso Martini (liqueur de café, cold brew, vodka, sirop de jasmin, mousse de liqueur de sureau) tout en gourmandise, un péché coupable auquel on ne saurait résister. Si le menu a peu évolué depuis l'ouverture du bar, on attend avec impatience qu'Oscar passe par Paris pour faire parler son immense talent.

LA MEZCALERIA, HÔTEL 1K

13 boulevard du Temple,
Paris 3°
Métro : Filles du Calvaire
Tous les jours : 18h-2h
Bar d'hôtel
À partir de 13 €

Sur les ruines du très bling hôtel Murano, qui eut son heure de gloire du mitan des années 2000 à celui des années 2010, est né l'hôtel 1K (prononcer "incas"). Adieu style lounge épuré, place à une célébration du Mexique haute en couleurs ! Après avoir remonté le grand hall d'entrée et tourné à gauche dans un premier restaurant, bifurquez sur votre droite pour en longer les cuisines. Vous voici arrivé. Dans cette grande salle à la décoration foisonnante (et très réussie, comme cet immense crucifix lumineux au milieu de la pièce, ces tentures géométriques ou tous ces clins d'œil à l'imagerie du Dia de los Muertos), laissez-vous aller au mezcal en choisissant parmi la dizaine de cocktails qui lui font honneur ou les cent cinquante références proposées à la dégustation. *Salud!*

LA MINA, CARBÓN

14 rue Charlot, Paris 3°
Métro : Filles du Calvaire,
Rambuteau
Tél. : 01 42 72 49 12
mar-sam : 19h-2h
www.carbonparis.com
Bar à cocktails et restaurant
À partir de 10 €

Pour les amateurs de cocktails, la réouverture du restaurant Carbón et par là même de La Mina, son bar à cocktails, est probablement la meilleure nouvelle de l'hiver. Il faut dire que c'est désormais Tristan Rainteau, déjà croisé au Mary Celeste et aux Grands Verres, qui est aux manettes. Et, pour ce jeune bartender, certainement le plus doué de sa génération, la mixologie n'est pas seulement une affaire de goûts. Résolument engagé, il signe une carte d'authentiques cocktails "crafts" donnant la part belle aux petits producteurs qu'il aime mettre en avant et aux produits faits maison. Au-delà du côté humain de ses créations, nous avons été bluffés par la précision et l'équilibre de ses drinks comme le Cleared (gin Pink Pepper, eau de pamplemousse clarifiée).

LITTLE RED DOOR

60 rue Charlot, Paris 3°
Métro : Filles du Calvaire
Tél. : 01 42 71 19 32
www.lrdparis.com
dim-mer : 18h-2h/jeudi,
ven-sam : 18h-3h
Bar à cocktails
À partir de 11 €

Sans doute le bar le plus smart de la capitale. Chic - déco anglo-saxonne, service aimable et distant à la fois -, il fait aussi appel à votre intelligence. Comme Alice dans le roman de Lewis Carroll, il vous faudra, en poussant cette petite porte rouge, conserver votre âme d'enfant - curiosité et gourmandise en premier lieu. En cette fin d'année, la carte, qui vivait ses dernières semaines, proposait onze mots uniques dans leur langue, chacun associé à une image onirique, une maxime et... une recette de cocktail. Ainsi, cet Ubuntu (rhum Plantation 3 Stars, mandarine, herbe géante exotique, thé sud-africain) est parvenu à faire résonner au plus profond de nous-mêmes la délicate mission qui lui avait été confiée : "ensemble nous sommes plus forts". On en a pris un deuxième...



THE CAMBRIDGE PUBLIC HOUSE

8 rue de Poitou, Paris 3^e
Métro : Filles du Calvaire,
Saint Sébastien-Froissart
Tous les jours : 15h-1h
<https://thecambridge.paris/>
Bar à cocktails
À partir de 8 €

Avec l'ouverture du Cambridge en début d'année dernière, on peut enfin visiter le Sussex sans quitter Paris. Le décor est total, entre les mélodies de rock anglais, les tableaux de chasse et le vert bouteille à toutes les sauces : on plonge dans un univers immersif. Pour parfaire le tableau, on s'essaye à la carte food en s'enfilant une meat pie (16 €) et un sausage roll (8 €). Les puristes de l'ambiance pub ne transigeront pas et commanderont une bière parmi l'offre minimale mais bien sélectionnée. Ceux qui sont arrivés par hasard se rabattront sur la quinzaine de références de vin dont huit sont servies au verre. Enfin, ceux qui connaissent le talent des tenanciers iront droit au but et choisiront l'un des quatorze cocktails au menu. Il ne manque plus que la diffusion de matches de foot de 3^e division mais on ne s'en plaindra pas.

SHERRY BUTT

20 rue Beautreillis, Paris 4^e
Métro : Sully-Morland
Tél. : 09 83 38 47 80
mar-sam : 18h-2h/
dim-lun : 20h-2h
Bar à cocktails
À partir de 13 €

C'était l'un des tout premiers bars à révolutionner la scène parisienne, dès 2012. La pratique de la mixologie y a toujours été minutieuse, la carte des whiskies, prompt à satisfaire le plus exigeant amateur de single malts. Sept années n'y ont rien fait : le Sherry Butt (du nom de ces immenses fûts de xérès de 500 litres dont raffolent les Écossais pour le vieillissement de leurs malts) reste à un très haut niveau, sans en faire des tonnes. Dans une ambiance décontractée de loft new-yorkais à la lumière tamisée, on a profité au comptoir d'un Ronin (whisky japonais, madère au pandan, xérès oloroso, champagne/thé fumé, sel noir), qui compile merveilleusement les obsessions de la maison. Ce serait vraiment déraisonnable de repasser pour cet Hanyu 1988 *Eight of Clubs* ?

BAR 1802, HÔTEL MONTE CRISTO

20-22 rue Pascal, Paris 5^e
Métro : Censier-Daubenton
Tél. : 01 40 09 09 09
lun-mar et dim :
19h-minuit/mer-sam :
19h-1h
Bar d'hôtel
À partir de 12 €

Le bar de l'hôtel Monte Cristo rend hommage à Alexandre Dumas : 1802 n'est autre que la date de naissance de l'auteur du *Comte de Monte Cristo*. Mais s'il célèbre le rhum, avec ses cuvées de dégustation (plus de 500 références) ou à travers sa carte de cocktails, c'est en l'honneur de son grand-père, propriétaire d'une plantation de canne à sucre en République dominicaine. Confortablement installé dans ce très beau bar, on se laisse guider par Adrian Niño, le bar manager, qui est passé maître dans l'art de revisiter les classiques comme le prouvent son Old Fashioned (Santa Teresa 1796, réduction de canne à sucre, Aromatic bitters, zeste d'orange confit) et son Negroni (Mount Gay *Black Barrel*, Metaxa 12 ans, Campari au shizo, Otto's Vermouth, eau de kewra).

CASTOR CLUB

14 rue Hautefeuille, Paris 6^e
Métro : Odéon,
Cluny-La Sorbonne
Tél. : 09 50 64 99 38
lun-mer : 19h-2h/
jeu-sam : 19h-4h
Bar à cocktails
À partir de 14 €

Niché entre Saint Michel et Odéon, le Castor Club se la joue cabane au Canada et offre une escale reposante dans un quartier qui grouille de monde. En huit ans d'existence, le Castor Club n'a rien changé de sa formule gagnante et propose inlassablement une offre 100 % cocktail où les magnifiques classiques de la maison squattent le menu. Pourtant, cette année, l'institution du quartier Latin voit son équipe évoluer avec le départ de Raphaël Blanc pour le Sherry Butt. Pas de panique pour autant, son remplaçant maîtrise parfaitement le Chirac 95 (calvados, gé-népi, shrub pomme, citron, blanc d'œuf), le cocktail emblématique de la maison, et saura faire évoluer la carte en douceur sans renier l'âme des lieux. Des cocktails créatifs et savoureux, une ambiance chill et sans chichi, que demande le peuple ?



HÔTEL GEORGES V

31 avenue Georges V,
Paris 8^e
Métro : Georges V,
Alma-Marceau
Tél. : 01 49 52 70 00
dim-jeu : 12h-1h30/
ven-sam : 12h-2h30
www.fourseasons.com
Bar d'hôtel
À partir de 28 €

Le bar du George V rassemble à lui seul tous les clichés du Triangle d'or parisien : touristes fortunés, décor princier et drinks hors de prix, tout y passe. Pourtant, on a vite fait d'oublier le décorum un poil pompeux pour s'y sentir étonnamment bien. On prend place à l'imposant bar en marbre et on se laisse charmer par la bonne humeur contagieuse de l'équipe, qui assure un service impeccable sans faire dans l'obséquieux. Si la carte est très orientée sur les long drinks clinquants, les becs fins ne seront pas en reste et n'hésiteront pas à demander un cocktail sur-mesure. Notre twist de Manhattan à base de calvados était tout simplement impeccable. Une valeur sûre où le luxe assumé n'a pas oublié de faire preuve d'une certaine décontraction.

LES AMBASSADEURS, HÔTEL DE CRILLON

10 place de la Concorde,
Paris 8^e
Métro : Concorde
Tél. : 01 44 71 15 00
lun-dim : 12h-2h
www.rosewoodhotels.com
Bar d'hôtel
À partir de 27 €

Si les bars de rue occupent le devant de la scène cocktail parisienne, les palaces n'ont pas dit leur dernier mot pour autant. Les Ambassadeurs, le bar du Crillon, mise sur un décor incroyablement fastueux et une ambiance cosy pour offrir une expérience haut de gamme. Si la vue sur l'obélisque de la Concorde, les plafonds peints, les enfilades de colonnes et les dorures ont de quoi faire tomber sous le charme, la qualité des drinks n'est pas en reste. On s'installe au bar en u et on savoure un Concorde (pisco, aquavit, poire, noisette, chocolat) parfaitement équilibré. On a vite fait d'oublier le public très "posh" des lieux et on apprécie le service impeccable qui n'en fait pas des caisses. Mieux que tout autre bar d'hôtel, le Crillon offre une escale hors du temps tout en raffinement.

COPPERBAY

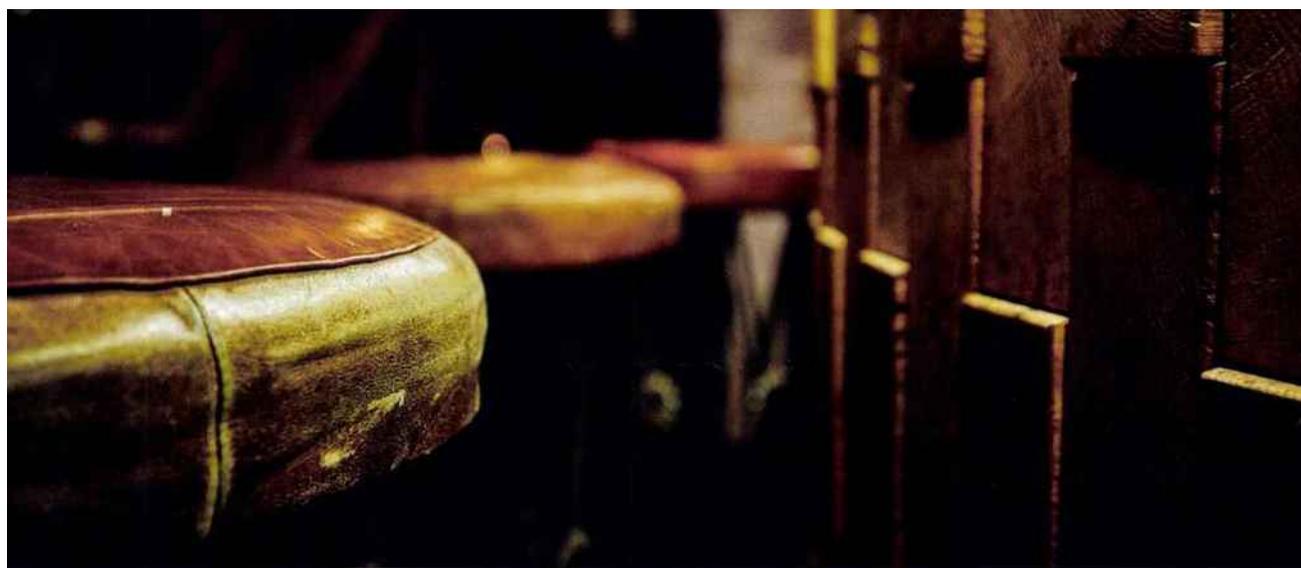
5 rue Bouchardon, Paris 10^e
Métro :
Strasbourg Saint-Denis
Tous les jours : 18h-2h
36 boulevard Notre Dame,
13006 Marseille
mar-sam : 18h-1h
www.copperbay.fr
Bar à cocktails
À partir de 12 €

En cultivant un style bien à lui, le CopperBay s'est très vite imposé comme un incontournable de la scène cocktail parisienne. Depuis, l'équipage à l'âme voyageuse a aussi jeté l'ancre à Marseille. Si Aurélie Panhelleux est toujours à la manœuvre dans la capitale, dans la cité phocéenne, c'est Julien Lopez qui est à la barre. Quant à Elf Fabritius, elle navigue entre les deux adresses. Élégants, lumineux et chaleureux, les CopperBay séduisent aussi avec leurs créations exclusives, souvent inspirées de la food à l'image du Poil de Carottes (vodka infusée au bacon, shrub petits pois-carottes, jus de citron, bitter algues kombu). Mais il est aussi question d'évasion avec des drinks pointus et accessibles comme le Malgache Swizzle (rhum infusé à l'ananas, velvet malgache, eau de coco au sarrasin grillé, jus de citron vert).

DIVINE

61 rue d'Hauteville, Paris 10^e
Métro : Poissonnière,
Gare de l'Est, Château d'eau
Tél. : 01 42 29 21 01
lun-sam : 18-2h/dim : 12h-16h
et 18h-2h
Bar à cocktails
À partir de 8 €

Avec Divine, Nicolas Munoz (déjà derrière la *success story* du Bisou) frappe un grand coup, et prouve une fois de plus que le bar à cocktails n'a pas besoin de se regarder le nombril pour envoyer du rêve. Entre la déco bien sentie, l'accueil super chaleureux et les drinks impeccables et sans prétention, Divine coche toutes les cases du bar cool qui ne se prend pas la tête sans rien lâcher sur la qualité des boissons. On commence tout en finesse avec un Divine Highball (cognac, vermouth, xérès, sésame) avant de se laisser aller à un plaisir coupable avec une assiette de nachos généreusement arrosée de sauce. Le genre de bar où l'on amène indifféremment ses potes, ses collègues, son date ou sa grand-mère sans que personne ne trouve quoi que ce soit à y redire.



LE SYNDICAT

51 rue du Faubourg
Saint-Denis, Paris 10°
Métro : Château d'Eau
www.syndicatcocktailclub.com
Tous les jours : 18h-2h
Bar à cocktails
À partir de 10 €

Jeudi 27 décembre 2019. La «galère dans les transports» en était à son 23^e jour, les fêtes des Français, «gâchées par les grèves», paraît-il. Pas le choix : il fallait passer au Syndicat pour essayer de comprendre. On y a été très bien reçus. Trois personnes au service, des plus enclines au dialogue qui soient. Le patrimoine des apéritifs et spiritueux français est une richesse qu'il nous faut protéger et partager, nous a-t-on expliqué. En matière de mixologie, la répartition ne saurait souffrir d'aucune approximation, a relevé un habitué des lieux. Démonstration faite par le verre avec un Papa Diab (gin Normindia, rhum JM infusé aux feuilles de bois d'Inde, cordial citronnelle-curcuma, bitter piment). Tout le monde est bien à jour de sa cotation pour 2020 ?

FRÉQUENCE

20 rue Keller, Paris 11°
Métro : Bastille,
Ledru-Rollin, Voltaire
Tél. : 01 71 32 40 35
mer-lun : 18h-2h
Bar à cocktails
À partir de 12 €

Fréquence incarne à merveille le futur du bar à Paris en ne misant pas sur le tout cocktail. Ce lieu protéiforme et chaleureux a plus d'un tour dans son sac. Entre les cocktails ultra-léchés qui n'en font pas des caisses, les Dj sets bien sentis à base de soul et funk et les petites assiettes gourmandes, Fréquence est furieusement cool. Ici pas besoin de serrer les fesses pour commander un cocktail, la carte des boissons se veut facile à lire et se paye même le luxe de ne pas indiquer systématiquement le spiritueux utilisé. Les créations brillent par leur minimalisme apparent sans tomber dans le simplisme. On craque pour Doud (pignon de pin salé, Cap Corse blanc, shôchu de riz, calvados) et sa délicatesse avant de jeter un œil à la belle sélection de bières. Garanti sans esbroufe, Fréquence envoie les bonnes ondes en toute simplicité.

LE BAR BOTANISTE, HÔTEL SHANGRI-LA

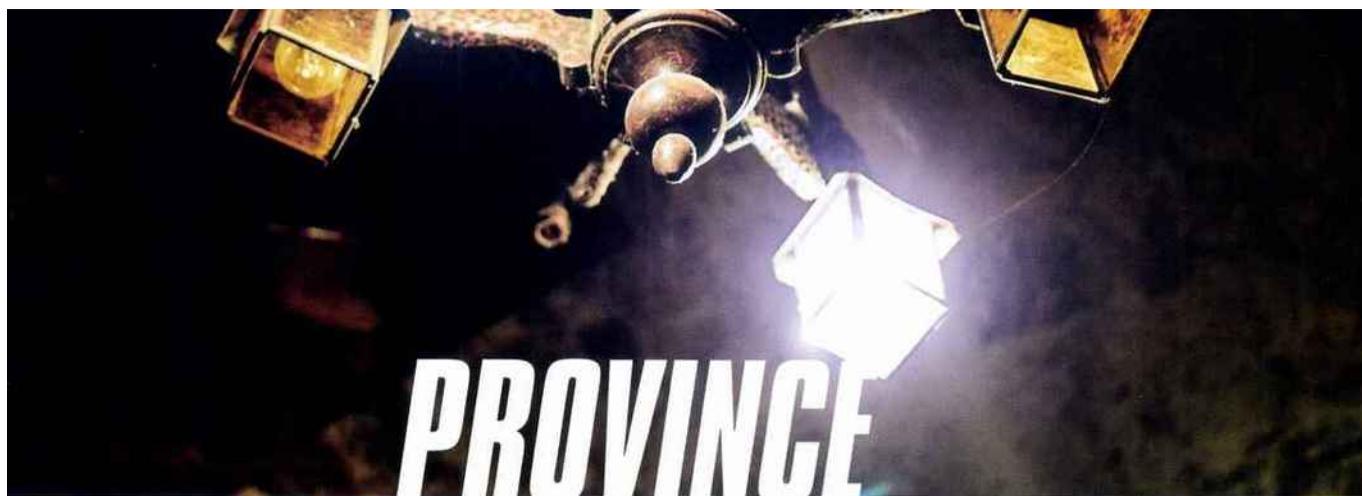
10 avenue d'Iéna, Paris 16°
Métro : Iéna
Tél. : 01 53 67 19 93
www.shangri-la.com
lun-dim : 18h-2h
Bar d'hôtel
À partir de 27 €

Le Botaniste nous rappelle que tous les bars de palace ne se ressemblent pas. Ici on oublie les cocktails pseudo chics à base de purée de fraise et de champagne pour prendre une tout autre direction. Clément Émery, le chef barman, fait parler son immense créativité en s'inspirant de la passion pour la botanique du prince Roland Bonaparte, l'ancien maître des lieux. Son menu audacieux sort des sentiers battus et propose une expérience sensorielle hors du commun. On craque pour Mahogany (whisky Dalmore, rhum Caroni, fève tonka, cardamome, thé pu'her), un monument de richesse et de complexité qui est peut-être l'un des meilleurs drinks de la ville. L'ambiance feutrée d'un luxe qui ne fait pas dans le clinquant est l'autre atout d'un bar à ne manquer sous aucun prétexte.

CRAVAN

17 rue Jean de la Fontaine,
Paris 16°
Métro : Jasmin
Tous les jours : 8h-23h
Bar à cocktails
À partir de 12 €

En ouvrant Cravan dans le 16^e arrondissement, Franck Audoux n'a certainement pas fait le choix de la facilité. Mais on comprend facilement qu'il soit tombé sous le charme de ce café datant de 1911, installé au pied d'un magnifique immeuble Art Nouveau signé Hector Guimard. De toute façon, le maître des lieux n'est pas du style à suivre les tendances. Son approche radicale le prouve aisément. Dans cette adresse qui détonne sur la scène cocktail française, jusque dans ses horaires d'ouverture (de 8 heures du matin jusqu'à 11 heures le soir), ne vous attendez pas à boire du vin ou une bière. Ici, même si l'on peut s'offrir un verre de saké ou un café de compé', la carte se compose uniquement de cocktails. Des drinks épurés, d'une précision et d'une élégance rares. En matière de bar food aussi, ses assiettes ciselées relèvent d'une exigence qui ne connaît pas de concessions.



COMBAT

63 rue de Belleville, Paris 19^e
Métro : Pyrénées
Tél. : 09 80 84 78 60
dim-mar : 18h-minuit/
mer-sam : 18h-2h
Bar à cocktails
À partir de 12 €

Dans cette partie de la rue de Belleville mi-bobo mi-populaire, face à une épicerie bio ultra-aseptisée et une grande librairie de quartier, Combat se détache par ses couleurs lumineuses et sa décoration soignée. Un accueil avenant et détendu, des boissons exécutées à la perfection ont permis à Margot Lecarpentier et sa team, en un peu plus de deux ans, d'imposer leur bar à cocktails dans une partie de l'Est parisien qui en manquait. Surtout, elles ont porté haut leur combat : ici, un seul homme derrière le comptoir comme pour prouver que les femmes envoient aussi des drinks canons. Comme ce 1804 (liqueur umeshu, vermouth dry, teinture de baie de passion, rhum, sirop de miel, eau gazeuse) d'une très grande fraîcheur et avec juste ce qu'il faut d'acidulé.

JOKER COCKTAILS & BAR

29 place Louise de Bettignies,
59800 Lille
Tél. : 06 23 97 64 50
mar-jeu : 18h-00h/ven : 18h-1h/sam : 18h-2h/dim : 18h-1h
Bar à cocktails
À partir de 10 €

Depuis son ouverture, ce bar à cocktails collectionne les récompenses. À commencer par le prix du "meilleur bar à mixologie" des Trophées de la Nuit reçu en 2017, comme pour célébrer son premier anniversaire. En 2018, François Descamps, son fondateur, s'est également fait remarquer en gagnant la finale France du concours The Perfectionists organisé par la tequila Patrón. Il faut dire que le maître des lieux ne manque pas d'inspiration pour élaborer ses drinks. Pour preuve, quand la plupart des bartenders suivent le rythme des saisons, sa carte est différente d'une semaine à l'autre. Au Joker Cocktails & Bar, il est également possible de demander une création sur-mesure lorsqu'on ne trouve pas son bonheur parmi les cocktails du moment. Un must!

LA QUEUE DU COQ

10 rue Vaugelas, 74000
Annecy
Tél. : 09 81 26 95 00
mar-sam : 18h-1h
Bar à cocktails
À partir de 9 €

Il y a cinq ans, avec l'ouverture de La Queue du Coq, au cœur de la jolie cour du Pré Carré, Annecy a fait une entrée remarquée sur la carte de France du cocktail. Il est vrai qu'Alexandre Girard, le fondateur, est un véritable passionné aussi exigeant dans la sélection des produits qui entrent dans la composition de ses recettes qu'attentif à l'équilibre de ses drinks. D'ailleurs, avec son équipe, il collectionne les trophées dont le très prestigieux Grand Prix Havana Club 2018 remporté par Ninon Fauvarque. Si la barmaid a depuis quitté le nid, les drinks y sont toujours à la hauteur. D'ailleurs, La Queue du Coq ne séduit pas seulement avec sa carte régulièrement renouvelée, évoluant au rythme des saisons : on aime aussi sa déco indus-vintage et son accueil tout aussi attentif que décontracté.

MONSIEUR MOUTARDE

40 rue des Forges,
21000 Dijon
Tél. : 03 80 43 48 87
www.monsieurmoutarde.com
mer-sam : 17h-2h
Bar à cocktails
À partir de 8 €

C'est dans un superbe hôtel particulier du XIII^e siècle, en plein cœur de Dijon, que ce très séduisant Monsieur Moutarde a trouvé place. Avec ses deux grands bars, ses petits salons et sa terrasse intérieure, il pourrait rouler des mécaniques. Mais il est plutôt du style chaleureux et accessible. Il suffit de jeter un œil à la carte imaginée par Colin Lach, le nouveau bar manager, pour s'en apercevoir. Au programme des dégustations, huit créations comme l'Hardi's Spritz (bourgogne Hautes Côtes de Nuit, guignolet Boudier, pur jus de cranberry, sirop maison cannelle-orange, tonic) et quatre grands classiques dont le mythique Last Word. Le genre de cocktail qu'il faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie. Si, en semaine, les gyozas, les buns de pulled pork et les nachos méritent eux aussi le déplacement, le week-end, c'est en famille qu'on se régale avec le brunch de Monsieur Moutarde.



LE CODE BAR

39 rue du Vieil-Hôpital,
67000 Strasbourg
Tél. : 06 09 14 02 57
Tous les jours : 18h-4h
Bar à cocktails
À partir de 11 €

Depuis 2013, ce petit bar à cocktails sur deux étages, niché à côté de la cathédrale, qui se présente entre «le speakeasy, le bar de nuit et celui d'hôtel», s'est fait un nom grâce à son back bar où chaque bouteille est savamment sélectionnée et ses drinks bien équilibrés. Cet hiver, la carte qui compte douze créations originales met à l'honneur les signes du zodiaque comme le Lion (Hennessey fine de cognac, Noilly Pratt infusé au romarin, sirop d'érable, bitter Suze Red) ou la Vierge (vodka, thé rouge à l'hibiscus, fleur de sureau, purée de poire de cactus, eucalyptus). Le Code Bar s'est également fait connaître avec ses soirées guest bartending où l'on peut croiser des barmen venus des quatre coins du monde et ses dîners gastronomiques "accords mets et cocktails" imaginés avec le restaurant Les Semailles à La Wantzenau et son chef Jean-Michel Loessel.

L'OFFICINE

3 cour Saint Henri,
Grand Hôtel-Dieu,
Lyon 2^e
Tél. : 04 72 41 84 96
www.legrandrefectoire.com
mar-sam : 18h-1h
Bar à cocktails
À partir de 13 €

Imaginé par Marc Bonneton, l'une des figures incontournables de la scène cocktail française, avec la complicité de Mathieu Lochar et Thibault Salvat, L'Officine s'impose comme l'un des bars à cocktails les plus bluffants de Lyon. Il faut dire que c'est au cœur du magnifique Grand Hôtel-Dieu, avec vue sur le dôme, qu'on y sirote des drinks parmi les plus pointus de la ville. Des grands classiques habilement revisités comme le East Martini (gin Star of Bombay & Oligin, Noilly Prat Dry, saumure d'olive) mais aussi des créations inédites à l'image du très tendance Clear Milk Punch (mix de rhums, thé noir, épices, ananas, citron, lait clarifié). À déguster en compagnie du célèbre pâté en croûte du Grand Réfectoire, la brasserie bistro-nomique orchestrée par le chef Marcel Ravin, installée au rez-de-chaussée.

CASA JAGUAR

157 rue Cuvier, Lyon 6^e
Tél. : 04 78 24 03 73
mar-sam : 18h30-1h
Bar à cocktails et restaurant
À partir de 11 €

Cette "cantina tropicale", comme Casa Jaguar aime se présenter, se distingue avant tout par son look dépayssant. L'une des signatures d'Arnaud Grosset et de sa bande déjà à la tête du Soda Bar, du Monkey Club et de La Maison Mère. D'ailleurs, côté food, les spécialités latines comme le ceviche, le tiradito ou encore la picanha de bœuf jouent les vedettes sur la carte. Lorsqu'on passe au bar, baptisé Pink Flamingo, les "cocteles" misent eux aussi sur les saveurs exotiques. Vous l'aurez compris, ici, le rhum, la tequila et le mezcal sont à l'honneur comme dans la Mayas Margarita (mezcal, citron vert, sirop de thé, saumure d'olive noire), un classique savamment revisité. Mais avec des créations à l'image de El Inti Rosado (vodka, liqueur d'abricot du Roussillon, sirop de nopal, basilic frais, citron vert, eau de coco), ce Casa Jaguar à l'âme voyageuse prouve qu'il est "open mind" et qu'il ne connaît pas de frontières.

OLD SPORT CLUB

Adresse secrète, Nice
Tél. : 06 51 48 87 53
www.oldsport.club
Tous les jours : 18h30-00h30
Bar à cocktails
À partir de 11 €

Speakeasy oblige, l'adresse du Old Sport Club est secrète. Pour la connaître, il faut s'inscrire sur le site. Sésame en poche, ne soyez pas étonné de vous retrouver devant un photomaton. Une fois entré, vous pourrez enfin vous offrir un drink imaginé par Matthieu Christophe Pluta, l'un des bartenders les plus pointus de Nice. Ses cocktails créations comme le Truffle Paloma (mezcal Koch, tequila Milagro, Chartreuse Jaune, truffe, soda d'orange sanguine, citron, chocolat blanc) et ses cocktails premium à l'image de l'Armagnac Egg Nog (armagnac Encantada Aperitiv Batch, crème, lait, œuf, porto blanc) en sont la plus belle preuve. Si les Gin Tonics sont également à l'honneur de la carte, la Chartreuse joue aussi les vedettes avec une jolie sélection. L'autre point fort du Old Sport Club, c'est son petit fumoir doté d'une cave à cigares.



APERTURE

2 rue des Trésoriers de la Bourse, 34000 Montpellier
Tél. : 09 87 17 44 33
www.aperturemontpellier.com
mar-sam : 18h-1h
Bar à cocktails et restaurant
À partir de 9 €

Le retour sur le devant de la scène de Julien Escot, l'un des tauliers du bar français, n'est pas passé inaperçu. Six mois seulement après l'ouverture d'Aperture, dans le quartier de l'Écusson, son nouveau bar à cocktails-restaurant a en effet trouvé sa place parmi les dix meilleures ouvertures de bars au monde selon Tales of the Cocktails Foundation. Une véritable consécration. Dans sa nouvelle adresse, un lieu superbe qu'il présente comme son projet le plus personnel, il a réuni ses deux passions, la photographie et le cocktail. En sirotant l'un de ses drinks, imaginés avec la complicité de Rémi Bataillé, comme le Peanut (rye whiskey à la cacahuète, miel au sésame, bitters) ou le Tokyo Society (vodka, yuzu, citron jaune, vanille, baies de Timur), on peut ainsi admirer ses photographies. Mais aussi passer à table histoire de partager (ou pas) les jolies assiettes d'Aperture.

WILLIE CARTER SHAPE

3 rue Collot, 34000 Montpellier
Tél. : 09 84 11 64 53
mar-dim : 18h30-1h
Bar à cocktails
À partir de 10 €

Ce bar à cocktails montpelliérain ne porte pas le nom de l'une des plus grandes contrebandières américaines par hasard. Le Willie Carter Shape s'inspire en effet de l'époque de la Prohibition. Les whiskeys américains sont d'ailleurs nombreux à squatter la carte. Mais pas seulement. Des créations parfaitement maîtrisées comme le Swizzle Del Maguey (mezcal Del Maguey *Vida*, Amaro Nardini, Aperol, citron vert, falernum maison, Angostura bitters) et le Carter's Sazerac (cognac Pierre Ferrand 1840, Dry Curaçao Orange, pedro ximenez, Chocolate & Burlesque bitters, sirop d'éraable à la noisette) démontrent que l'équipe ne manque pas d'inspiration et ne connaît pas de limites. Elle le prouve également avec Naked, sa nouvelle adresse installée au cœur des Halles du Lez, le nouveau hot spot de la ville.

L'HEURE DU SINGE

59 rue Riquet, 31000 Toulouse
Tél. : 09 67 64 87 80
www.heuredusinge.com
mar-ven : 17h-2h/
sam : 17h-3h
Bar à cocktails
À partir de 11 €

L'Heure du Singe, c'est le genre d'adresse qu'on rêve tous d'avoir en bas de chez soi. Avec leur bar à cocktails on ne peut plus sincère, Morgane Peyrot et Nicolas Blanchard ont en effet réussi à trouver le juste équilibre entre cocktails pointus et ambiance conviviale. Résolument accueillants, ils n'en sont pas moins exigeants qu'il s'agisse de sélectionner des produits de qualité ou de respect de l'environnement. Mais leurs drinks de haut vol ont pour habitude de rester accessibles. Quant à leur programmation, entre soirées guest bartending et DJ's sets, elle séduit par sa diversité. Depuis peu, L'Heure du Singe est également aux manettes de Chlorophylle, le bar à cocktails Des roses et des orties, le nouveau restaurant du chef Yannick Delpech, à Colomiers. Une adresse qui mérite bien sûr une petite visite.

FAT CAT

4 rue de Rémusat, 31000 Toulouse
Métro : Capitole
Tous les jours : 19h-2h
Bar à cocktails
À partir de 12 €

Ouvert en 2015 par Emmy Jeannin et Quentin Pierre-Antoine, à deux pas de la place du Capitole, le Fat Cat peut se targuer d'être le premier bar à cocktails digne de ce nom de la Ville Rose. Inspirée des Années Folles, leur adresse peut surtout être très fière de son parcours. Car si à ses débuts, l'équipe misait surtout sur les grands classiques, désormais, elle revendique haut et fort sa personnalité à travers une carte composée de cocktails du marché qui se déclinent comme un repas avec entrée, plat et dessert. Ici, ce sont en effet les saisons qui guident la créativité mais aussi les moments de dégustation. Pour démarrer, en guise d'entrée donc, attaquez par un drink frais mais affirmé comme celui composé de Byrrh au gruë de cacao, vodka Bows infusée aux câpres, vinaigre balsamique et soda. Pour la suite du "repas", laissez vous guider.



SYMBIOSE

4 quai des Chartrons,
33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 23 67 15
mar-sam : 19h-2h

Bar à cocktails et restaurant
À partir de 11 €

En matière de cocktail et de food, s'il y a une adresse incontournable à Bordeaux, c'est très certainement Symbiose. Orchestré par Simon Chollet et Lucas Maraton, deux bartenders de talent, et Félix Clerc, un chef tout aussi doué, leur restaurant et bar à cocktails s'est d'ailleurs très vite fait un nom bien au-delà du Sud-Ouest. Résolument engagés, les trois associés partagent produits et techniques dans une démarche éco-responsable résolument aboutie. Ils cultivent même leur propre jardin fourni en légumes racines et aromates originaux. De quoi nourrir leur créativité qui s'exprime à travers une carte imaginée autour des sept péchés capitaux composée de verres ciselés à l'image de l'Erika (mezcal Koch, aubergine brûlée et encre de seiche, crème de sésame noir et Cynar, bouillon dashi, cas-cara). Incontournable !

POINT ROUGE

1 quai de Paludate,
33800 Bordeaux
Tél. : 05 56 94 94 40
www.pointrouge-bdx.com
lun-sam : 18h-2h

Bar à cocktails et restaurant
À partir de 12 €

Orchestré par Gaël Geofroy, le Point Rouge voit les choses en grand. Tout à la fois restaurant, bar à vins et bar à cocktails, cette adresse prend ses aises sur 500 m² dans l'ancien chai du Château Descas savamment relooké. Si la carte des vins déroule plus de 1000 références prestigieuses, celle des spiritueux a également fière allure avec ses nombreux flacons de collection. Du côté des cocktails aussi, le Point Rouge fait dans la démesure avec pas moins de cent drinks distillant deux cents ans d'histoire, de 1800 à nos jours. Le Point Rouge ne se contente pas de vous faire voyager dans le temps : avec ses créations, il fait aussi preuve de modernité. D'ailleurs, cette adresse peut se targuer d'être la première à avoir adopté une machine à glaçons permettant de produire d'énormes blocs de glace totalement transparente.

LUCIOLE

14 place du Solençon,
16100 Cognac
Tél. : 05 45 81 70 11
www.bar-luciole.com
mar-sam : 17h-1h

Bar à cocktails
À partir de 9,5 €

Avec Tony Conigliaro, le mythique bartender londonien, et Guillaume Le Dorner, son complice de toujours, qui a longtemps managé son non moins célèbre 69 Colebrook Row, le cognac a trouvé deux ambassadeurs de haut vol. Installés depuis trois ans déjà dans l'ancienne carrosserie Augier, au cœur de Cognac, les deux complices célèbrent en effet l'eau-de-vie charentaise sous toutes ses formes. Près de deux cents flacons squattent les étagères de leur Luciole et s'y dégustent aussi bien sec qu'en mode pairing (les soirées huîtres-cognac sont un must !) et naturellement en cocktails. Des drinks précis et percuteurs comme le désormais classique Spitfire (cognac VSOP, crème de pêche, citron, sucre de canne et vin blanc) ou le très smart Butter Kir Royal (liqueur de cognac au beurre, champagne).

LE MONFORT

1 rue de Montfort,
35000 Rennes
Tél. : 02 99 79 38 50
www.lemontfort.fr
mar-sam : 9h-1h

Bar à cocktails et restaurant
À partir de 9 €

Grâce à François Badel, Le Monfort a su se faire une place sur la scène cocktail française. Il faut dire que le désormais célèbre bar manager a remporté la Ti'Punch Cup France en 2018 et le Chairman's Reserve Mai Tai Challenge l'an passé. Deux victoires qui illustrent son penchant pour l'eau-de-vie de canne. C'est d'ailleurs dans ce restaurant et bar à cocktails résolument trendy que l'on trouve la plus grande sélection de rhums de la capitale bretonne. La carte des cocktails est elle aussi à la hauteur grâce à ses drinks inspirés et équilibrés comme l'incontournable Gin Badel Smash, un classique savamment twisté (gin G'Vine infusé au basilic, liqueur de fleur de sureau, basilic frais, jus de citron vert, sirop de miel maison).