

Depuis quelques années, les bars à cocktails se multiplient dans la capitale. Certains d'entre eux, les «speakeasy» – où l'on parle doucement pour ne pas se faire repérer comme en pleine prohibition américaine, jouent la carte du secret et se passent d'enseigne.

PAR EMMANUELLE EYLES

## LES BONNES PLANQUES

# DES BARS À COCKTAILS



### ← LE JACQUES' BAR EN AMOUREUX OU EN PETIT COMITÉ

**Le plus :** l'atmosphère cabinet de curiosités.  
**Le plus plus :** les épices dans les cocktails.

On y accède par un somptueux escalier en bois du XVIII<sup>e</sup> siècle, au fond de la première cour de l'hôtel Hoxton. Le papier peint floral, la finesse de la verrerie et des appliques, les livres anciens et poufs raffinés évoquent le cabinet de curiosités d'Agatha Christie. Il flotte dans ce lieu un savant mélange d'influences britanniques et arabes. C'est en l'honneur du décorateur Majorelle qu'il a été imaginé, et l'influence marocaine se retrouve aussi sur la carte des cocktails. Pour preuve, le « Jacques Snapper » composé de gin, jus de tomate, sauce épicée, jus de citron se voit relevé d'essence de harissa, tandis que le « Tikiztate » est un mélange de tequila, jus d'ananas, citron vert... et ras el-hanout.

30-32, rue du Sentier, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. : 01 85 65 75 75. the hoxton.com.

### → LE SOLERA

POUR LES FANS DE MIXOLOGIE

**Le plus :** l'expérience, totalement inédite.  
**Le plus plus :** le DJ aux platines.

Ici, boire un cocktail devient une expérience scénographique imaginée par Christopher Gaglione, ancien chef barman de la maison Prince de Galles : on ne sait pas dans quel réceptacle on va boire, ni quel sera l'accompagnement. Un concept surprenant et enchanteur.

Rien de plus ne sera dévoilé, à vivre !  
283, rue Saint-Jacques, Paris 5<sup>e</sup>. Tél. : 07 77 60 63 93.



### ↓ LE FOU À LA COOL AVEC POTES BRANCHÉS

**Le plus :** la fougue de la barmaid Alejandra Fuentes.  
**Le plus plus :** le « Club du Fou » au sous-sol, avec orchestre endiablé pour danser le week-end.  
**Cocktail star :** « Les Xérophytes » : tequila Calle 23, chartreuse verte, cordial de fleur de sureau Belvoir, jus d'aloë vera, givrage sel et sésame...

Incandescente tout comme les cocktails torrides qu'elle invente, Alejandra, la toute nouvelle barmaid du Fou pulvérise tous les codes et met le feu au bar. La voir danser, chanter, manier les shakers et cracher le feu après une rasade de gin est un spectacle en soi.  
37 bis, rue du Sentier, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. : 01 40 26 14 94. le fou.paris.



### ↑ LE MOONSHINER POUR SWINGUER ENTRE POTES FAÇON CLANDESTINE

**Le plus :** pousser la porte de la chambre froide de la pizzeria Da Vito pour pénétrer dans un bar secret à la musique jazzy.

**Le plus plus :** le voyage dans les années 1930 !  
**Cocktail star :** « le Rock'o Co » (whisky Jura tourbé infusé pendant deux jours avec betterave crue, sucré au sirop de coco fait maison, une touche de concentré aromatique de chocolat et copeaux de chocolat noir).

Ambiance feutrée, appliques tamisées, jazz rétro sur le gramophone, coffre-fort dans le superbe fumoir (si vous parvenez à l'ouvrir, vous gagnez ce qui s'y trouve), team de barmans passionnés, carte de cocktails étonnants : tous les ingrédients sont réunis pour une soirée secrète et festive.

5, rue Sedaine, Paris 11<sup>e</sup>. Tél. : 09 50 73 12 99.

(Suite page 153)

## Pure expression d'élégance

Le Crémant d'Alsace offre un bouquet exceptionnel et une délicate effervescence. Il invite chacun à cultiver l'art de partager les bons moments.



VinsAlsace.com

Crémant d'Alsace  
CULTIVER SON JARDIN

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





## LE BALLROOM ↑

POUR LES BANDES DE FÊTARDS

**Le plus :** concerts live le mardi et DJ le week-end.

**Le plus plus :** ouvert jusqu'à 5 heures le vendredi et le samedi.

Planqué dans la cave du restaurant The Beef Club ou encore accessible par une porte noire sans enseigne puis un escalier qui descend à pic, le Ballroom évoque à merveille l'époque de la prohibition aux Etats-Unis. Préférer une place au comptoir aux superbes sofas capitonnés car les barman sont passionnants et peu avares en conseils et idées de cocktails.

La carte sans cesse renouvelée affiche 11 cocktails avec alcools forts, fruits frais et sirops maison. Possibilité de s'offrir un pichet de punch vodka-cardamome pour cinq.

58, rue Jean-Jacques Rousseau, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. : 09 66 97 92 08.



## ↑ L'HERBARIUM ENTRE BEAUTIFUL PEOPLE

**Le plus :** l'expérience olfactive que propose le mixologue parfumeur Oscar Quagliarini.

**Le plus plus :** ouvert jusqu'à 2 heures du matin.

**Cocktails stars :** « Sparkling Rose Velvet » (champagne Fleury, liqueur naturelle aux roses Palent et mousse de liqueur aux fleurs de sureau), « La Forêt du Lac » (gin Terroir et sirop artisanal aux bourgeons de pin sylvestre et santal rouge).

Pensé comme une sulfureuse boutique d'apothicaire, l'Herbarium enchante avec son bar végétalisé encombré de racines et de plantes séchées, ses intrigantes petites fioles aux mille essences de plantes et ses cocktails imaginés comme des fragrances. Oscar Quagliarini, véritable magicien, parfume chaque cocktail afin de compléter l'expérience d'une touche olfactive.

23, rue Saint-Martin, Paris 3<sup>e</sup>. Tél. : 01 80 97 22 80.

## ↓ LA JOHNNIE WALKER HOUSE

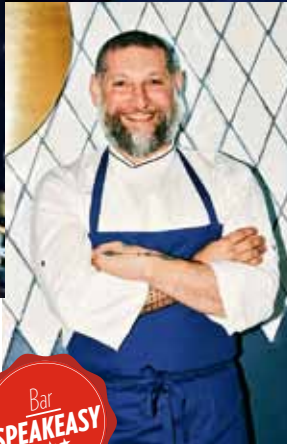
ENTRE BOURGEOIS « CONNOISSEURS »

**Le plus :** découvrir l'univers du whisky en présence de l'ambassadeur de Johnnie Walker.

**Le plus plus :** les ateliers de fabrication dont on repart avec sa fiole de whisky personnalisée.

Au premier étage de la boutique The Whisky Shop, un appartement haussmannien avec fauteuils, canapés et bar vous attend sans rendez-vous. Il y est de mise de déguster gratuitement les différents assemblages de whiskys Johnnie Walker et nouvelles éditions. En soirée, des ateliers permettant de réaliser son propre blend à partir de différents single malts sont organisés. A bon entendeur, salut !

7, place de la Madeleine, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 76 41 04 64.



## ← LE BALAGAN EN COUPLE OU ENTRE FILLES

**Le plus :** la déco raffinée qui évoque l'Orient-Express.

**Le plus plus :** carte concoctée par les barman de l'Experimental Group.

Dissimulé par le velours d'une tenture, un bar aux airs de boudoir, avec banquettes

raffinées, miroirs qui rappellent les fenêtres d'un train de luxe, appliques tamisées. L'acoustique est parfaite, l'ambiance voluptueuse. La carte des cocktails recèle des créations inédites comme l'« Algue Colada » (cachaça Paratti infusée au wakama et aux graines de coriandre vertes, noix de coco, jus de citron vert et d'ananas) ou l'irrésistible « Persifleur » (gin Plymouth, cordial fleur de sureau, concombre, citron vert, persil, cumin et piment d'Espelette).

■ Emmanuelle Eyles  
9, rue d'Alger, Paris 1<sup>er</sup>. Tél. : 01 40 20 72 14.