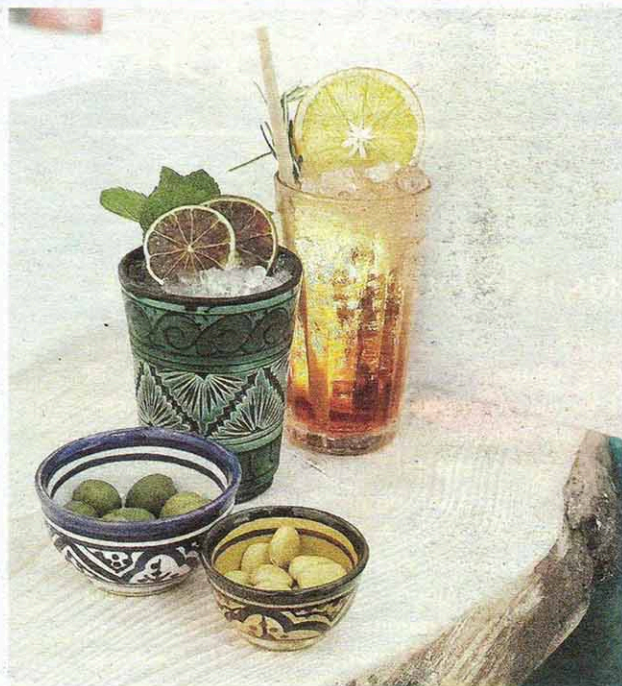




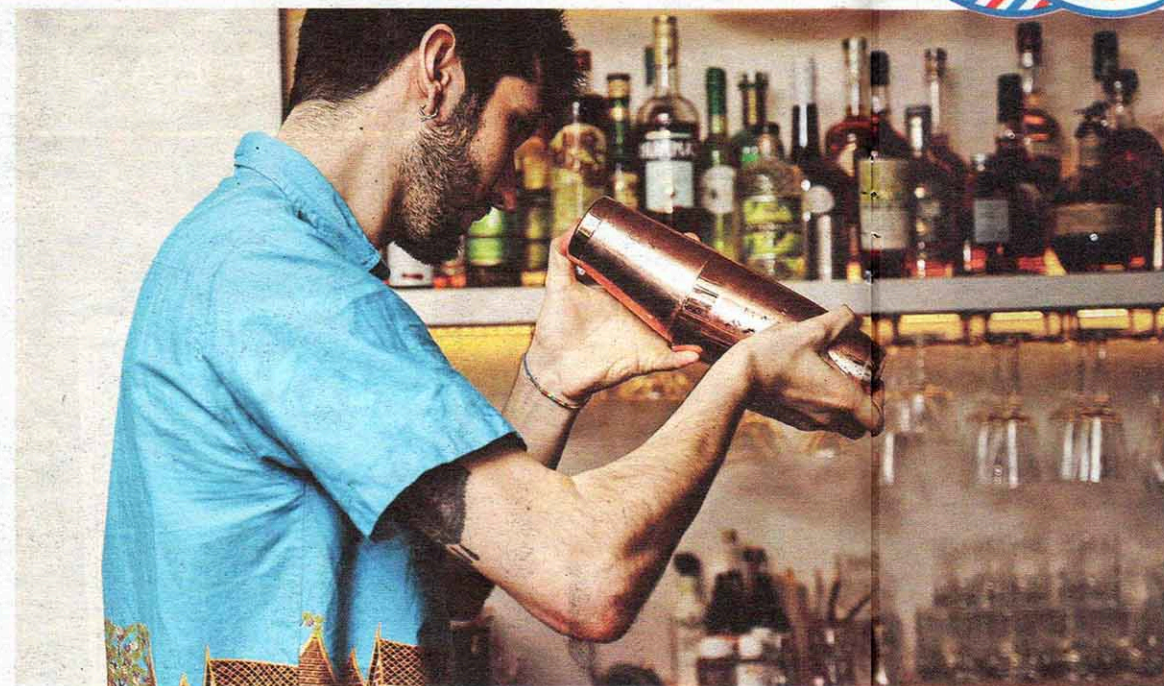
Du 24 janvier au 1^{er} février, la Paris Cocktail Week revient avec ses prix doux favorisant la découverte : dans 50 bars

triés sur le volet, un cocktail avec et un sans alcool sont proposés, de 18 h à 22 h, à -30% (plus besoin de pass).

Mais aussi avec des masterclass, bartenders invités, brunchs et autres animations. WWW.PARISCOCKTAILWEEK.FR



Ci-dessus, de gauche à droite: L'Épicier (3^e), Dirty Lemon (11^e) et Dragon (6^e).



LE PLUS COQUIN LE BAR DU SINNER

COCKTAILS : 19 €.
GRIGNOTAGES : env. 15 €.
116, rue du Temple (3^e).
Tél. : 01 42 72 20 00.
Tlj de 8 h à 2 h.

LE LIEU. Étonnante adresse que ce nouvel hôtel du groupe Evok (Nolinski, Brach). Designé par Tristan Auer, le « pécheur » affiche un lobby digne d'une cathédrale, des clin d'œil suggestifs (tableaux, photos, corde) et un personnel vêtu de simili-soutanes. Toute une ambiance. Le bar aux assises confortables et recoins cachés, ambiancé par un DJ, est situé dès l'entrée, dans une atmosphère tamisée (bougies) et brumeuse (des nuages d'encens sont diffusés régulièrement), qui contraste avec la blancheur monacale des murs.

À BOIRE. Huit cocktails créatifs (plus trois sans alcool) aux mystérieuses appellations, intitulés latinistes, comme le Purpura Corde (whisky infusé aux noisettes, chambord royal, jus de cranberry et citron vert, mûres, blanc d'œuf) ou l'Invidia (gin, vermouth rosé, Aperol).

À MANGER. De la finger food métissée en provenance du restaurant en contrebas, signé Adam Benthala: cromesquis de bœuf au chrain; empanadas cheddar et piment; bao, crevettes et mayo épicé (décevant).

LE PLUS MUSCLÉ BB BLANCHE

COCKTAILS : 12-16 €.
GRIGNOTAGES : 15-25 €.
21, rue Blanche (9^e).
Tél. : 01 40 40 21 61.
Tlj sf dim., de 8 h à 2 h.

LE LIEU. Assurément le plus bobo-chic des clubs de sport, Blanche abrite au premier étage le restaurant BB, chapeauté par le « Top Chef » Jean Imbert. Une néo-brasserie au décor furieusement glamour, comme un appartement design mêlant parquet ancien, luminaires suspendus et banquettes de velours. Au fond, entouré d'une grande verrière et surmonté de deux grands palmiers dorés, le bar en demi-cercle fait face à la terrasse. Effet waouh garanti.

Huit nouveaux bars à cocktails

Pas question de « Dry January » au « Figaroscope »... Alors que le succès de la mixologie se confirme dans la capitale. Cap sur

PAR ALICE BOSIO ET HUGO DE SAINT PHALLE

LE PLUS MÉDIATIQUE DRAGON

COCKTAILS : 16-22 €.
GRIGNOTAGES : 10-20 €.
34, rue du Dragon (6^e). Pas de tél.
Du mar. au sam. de 17h30 à 0h30.

LE LIEU. À ce rythme-là, il faudra bientôt la renommer rue Cyril Lignac. Elle ? La rue du Dragon, où le chef cathodique vient de transformer sa chocolaterie en bar à cocktails. Le premier du groupe, chouette spot asiatique figolé par le studio KO, fidèle au chef et déjà à la décoration d'Aux Prés et du Bar des Prés, situés juste en face.

À BOIRE. Devenus des incontournables des adresses précitées, voici les cocktails presque seuls en scène, regroupés au fil d'une carte lisible et jouant elle aussi le pont Orient-Occi-

dent. C'est le déjà totém Sixième Sens (pisco, liqueur St-Germain, raisin frais, champagne), le Desperados Mule à la tequila, fouetté par une note de piment jalapeno et dix autres breuvages voyageurs et savamment secoués.

À MANGER. Picorage chic à base de mortadelle à la truffe, excellent foie gras, tarama de chez Petrossian ou, pour les petits caprices, caviar.

LE PLUS PLANQUÉ L'ÉPICIER

COCKTAILS : 10-14 €.
GRIGNOTAGES : env. 10 €.
24, rue Notre-Dame-de-Nazareth (3^e).
Pas de tél. Tlj sf dim. et lun.,
de 18 h à 1 h (2 h du jeu. au sam.).

LE LIEU. En apparence, une supérette nocturne de dépannage pour vos besoins pressants de café ou de bro-

en vue

début la 6^e édition de la Paris Cocktail Week, les derniers repaires du shaker !

se à dents, avec son taulier en blouse bleu. Mais la porte du fond - qui s'ouvre en tirant sur l'un des produits (on ne vous dira pas lequel) - dissimule un bar à l'ambiance orientale sur deux étages. Forêt de lanternes au plafond, lumière tamisée, tables en panneaux de signalisation du bled, tapis chamarrés: l'équipe du speak-easy Lavomatic (10^e) n'a pas lésiné sur la déco. Dépaysement garanti!

À BOIRE. L'exotisme se décline dans la carte de dix cocktails, à l'image du Rock the Quahua (mélasse de dattes, expresso, liqueur d'amande et de café, vodka) ou du Tété du Bled, servi dans sa théière traditionnelle (oléosaccharum de citron vert, menthe, rhum, soda maison au thé à la menthe, absinthe). À noter aussi, mocktails, classiques et sur mesure.

À MANGER. Des grignotages levantins de bonne facture (même si le pain marocain s'avère un peu sec): trio de

L'ÉPICIER: JORIS ALLARDON (INSTA. @PICS_BY_JORIS); DRAGON

LE PLUS GOURMAND DIRTY LEMON

COCKTAILS : 11-13 €.
GRIGNOTAGES : 5-15 €.
24, rue de la Folie-Méricourt (11^e).
Tél. : 01 43 38 77 02.
Du mar. au sam. de 17 h à 2 h.

LE LIEU. Fraîchement inauguré à Oberkampf par le chef d'origine palestinienne Ruba Khoury (ex-Frenchie, Septime, Yam'Tcha), ce coquet bar à cocktails aux murs de pierre grattée et tons orangés (banquettes, rideaux, fauteuils) ne la joue pas caché, mais bien ouvert sur son quartier, grâce à de grandes baies vitrées. Tables hautes et basses en bois clair et petite salle plus cosy au sous-sol.

À BOIRE. Sept savoureuses créations féministes (mais aussi six classiques) comme le Girl Next Door (gin, aquavit, fenouil, jus de pomme, espuma de céleri, basilic), le Hot Mama (mezcal, jus de betterave, bitters d'orange, thym) ou la Tomboy (scotch, courge butternut, liqueur de miel, citron).

À MANGER. Une riche carte de petites assiettes travaillées et réconfortantes aux accents méditerranéens (dont une partie servie jusqu'à 1 h): houmous, œuf mimosa, sucrose, zaatar; cœur de canard BBQ; huîtres frites, mayo épicée; halloumi pané...