

FRENCH COQUETELS

Les alcools français redeviennent tendance



PARIS HARRY'S NEW YORK BAR

Ce très américain piano-bar mixe une longue carte d'alcools français (Cointreau, Triple sec, Cognac, Champagne, Chartreuse verte, Grand Marnier, Monin...).

La famille MacElhone le tient depuis son ouverture en 1911 et des barmen en blouse blanche préparent toujours les cocktails avec leur sérieux d'apothicaire. Hemingway, Sartre, Blondin, Gershwin, Scott Fitzgerald ont fréquenté ce lieu mythique, classé dans les 30 meilleurs bars du monde par le Condé Nast Traveler.

5, rue Daunou
75002 Paris
01 42 61 71 14
www.harrysbar.fr



© Pierrick Bourgault

PARIS LE SYNDICAT

L'Organisation de défense des spiritueux français est en réalité un bar. « Pour faire connaître les fabuleux alcools produits en France, qui traînent une image vieillotte de pousse-café, nous avons associé les codes du luxe, de la mode et l'esprit underground ».

Ainsi, derrière la vitrine qui évoque une palissade de chantier, l'on goûte au Gen tonic (gentiane et non gin) et à des créations mixant Izarra basque, absinthe de Provence, marc de Bourgogne...

51, rue Faubourg St-Denis
75010 Paris
06 66 63 57 60
www.facebook.com/syndicatcocktailclub



© Romain Le Mouellec

PARIS LA FIDÉLITÉ

Vaste brasserie restaurée en mai dernier, « cool et chic » avec verrière, palmiers et mur végétalisé, colonnes, lustres et piano à queue. Dans ce jardin d'hiver, à la fois restaurant intimiste et bar à cocktails monumental, la carte aligne références (charcuteries de la maison Conquet, carpaccio de veau Desnoyers...) et créations. La liste des cocktails concoctés par Stéphane Picaut jongle avec des alcools internationaux et français.

12, rue de la Fidélité
75010 Paris
01 47 70 85 77
www.lafidelite.paris



© A La Française



© David Grimbert

DES MOTS POUR LE DIRE

L'américanisation du vocabulaire ne date pas d'hier. Ainsi, juste après la guerre 14/18, les fêtards d'élite sirotaient leur *Sidecar* (cognac, triple sec et jus de citron) que la maison Merlet a revisité en *Sidecar of the Moon*. Le nom est anglophone mais les ingrédients français.

Pendant ce temps, les Américains distillent leur Bourbon en hommage à Louis XVI qui les a libérés des Anglais et les stars du rap sirotent leur cognac, dont 3 % seulement de la production est consommée en France et 97 % exportée !

PARIS À LA FRANÇAISE

L'autre adresse du « coquetel » se situe sous ce café. Un escalier de brique conduit à une cave aménagée dans le style des années 70 où le chef barman Stephen Martin prépare des cocktails traditionnels à base de Calvados du Père Magloire, Vermouth royal La Quintinye, Suze...

Au rez-de-chaussée, déco rétro et vintage, cuisine de bistrot.

A ouvert presque en même temps que le Syndicat, ce qui témoigne d'un certain retour des alcools locaux.

50, rue Léon Frot
75011 Paris
09 82 49 02 69
www.facebook.com/coquetels