

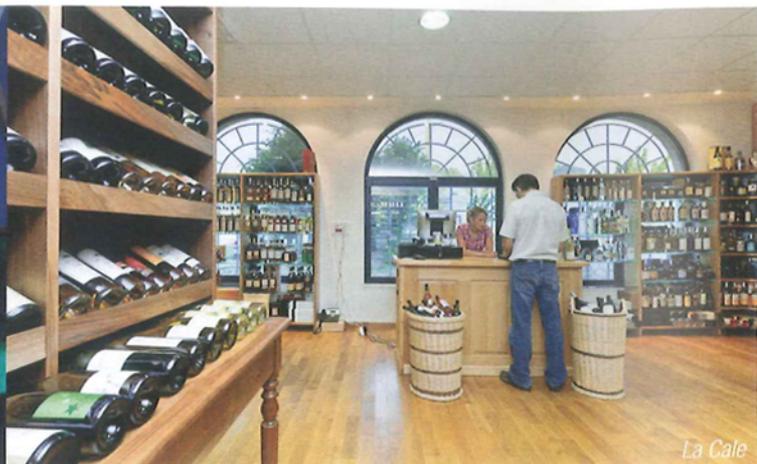
## LIEUX



Louise



Playtime Cocktails



La Cale

Paris, *Playtime Cocktails*

Ambiance fifties, très Jacques Tati comme son nom le laisse présager : *Playtime Cocktails* a eu la bonne idée de miser sur le vintage tout en évitant l'esprit speakeasy qui souffle déjà sur de nombreuses adresses parisiennes. Et ce n'est pas l'unique réussite de ce nouveau bar à cocktails imaginé par l'hôtel Artus, à Saint-Germain-des-Près. Monkey 47, Waqar, RhumRhum ou encore Carpano Antica Formula : la sélection de spiritueux réalisée par Emeric Aguilar est plus que rassurante. Son CV aussi ! Après avoir fait ses classes au Royal Monceau et au Plaza Athénée, le chef barman originaire de Bordeaux, a peaufiné ses gammes à Londres au Dorchester Hôtel puis au Métropolitain Hôtel. Un parcours pointu, à l'image de ses cocktails judicieusement classés par "famille" : puissants, acides, frais ou floraux. Autre option : se laisser guider par Emeric et ne pas hésiter à s'offrir une création sur mesure que ce soit pour l'Happy Hour (11 €) ou en fin de soirée (14 €). Ouvert tous les jours de 18h00 à 1h00 pour la clientèle extérieure à l'hôtel.

Saintes, *La Cale de la Gabare*  
Un lieu de référence

Voilà un endroit à ne pas manquer dans la région de Cognac. *La Cale de la Gabare* vient d'ouvrir ses portes à Saintes, en bordure de Charente, dans un lieu unique, d'une beauté inégalable et chargé d'histoire ! *La Cale* doit résonner dans la tête des amateurs comme synonyme de ce qu'il se fait probablement de mieux dans l'univers du cognac. Rien d'étonnant car ce lieu a été créé par Guilhem Gersperrin connu pour ses Cognacs de Collection millésimés, sans sucre, sans caramel. Il est épaulé dans cette aventure par la charmante Ève Cordier qui guide les amateurs parmi la grande sélection de vins naturels (pas moins de 300 références), de whiskies (plus de 200) et de spiritueux (plus de 100 cognacs et pineaux des Charentes). Une adresse incontournable qui deviendra sans aucun doute une institution dans la région. D'autant qu'une authentique gabare d'époque sera bientôt arrimée devant *La Cale* : un espace où se tiendront des événements et des dégustations de vins et de spiritueux.

Cognac, *Louise* : enfin un bar à cocktails !

C'est un événement dans la cité des eaux-de-vie. Après sept ans d'inactivité, l'hôtel François 1<sup>er</sup> a subi une rénovation complète. L'élégante bâtisse du XIX<sup>e</sup> a ouvert ses portes le 21 mai dernier et abrite le premier bar à cocktails de la ville. Baptisé *Louise*, du nom de la Duchesse d'Angoulême, Louise de Savoie, mère du célèbre roi François 1<sup>er</sup>, né à Cognac en 1494. Cognac, c'est bien sûr sa célèbre eau-de-vie. C'est aussi tout un territoire dédié aux spiritueux connu sous le nom de "Spirit Valley". Alexandre Lambert, le chef de bar, l'a bien compris et offre une

belle vitrine à tous les spiritueux de qualité élaborés en Charente. Ciroc à base de raisin ou encore Grey Goose pour la vodka, G'vine d'EWG pour le gin, Dry Curaçao de Pierre Ferrand ou encore l'Apricot Brandy de Merlet. Même le whisky Bastille est charentais, élaboré à Angoulême par Jean-Marc Daucourt. Une exclusivité chez *Louise*, privilège de la proximité, pour ce whisky uniquement distribué aux États-Unis. Situé sur la place centrale de la ville, le bar à cocktails est ouvert à tous du mardi au samedi de 18h30 à 2h00.

Paris, *The Notorious Pig's*

Un rade de quartier un peu old school, un carte sympathique à l'heure du déjeuner escortée de jolis petits flacons et des cocktails de 5 à 8 € le soir, à siroter en compagnie de planches de charcuterie à l'accent corse : si Nadir Ghennai a conservé le nom de *The Pigs*, il compte bien faire sa révolution dans sa nouvelle adresse du 11<sup>e</sup>. Son objectif clairement affiché : démocratiser la mixologie ! Une envie héritée d'un long séjour à Londres où il a eu l'occasion de devenir un pro du shaker. Et si, pour le jeune barman qui a grandi à Marseille, "popu" doit rimer avec petit budget, cela doit également être synonyme de qualité et de créativité. Sur les étagères, Monkey Shoulder, Gin Mare, Organic Woska ou encore Santa Teresa sont là pour le confirmer. Quant aux sirops et autres purées de fruits frais, comme pour la cuisine, dans son *Pigs* qu'il souhaite "participatif", il mise sur la fraîcheur des produits pour faire le bonheur des jeunes et moins jeunes du quartier ou... d'ailleurs.

Paris, *Roseval*  
Une brillante alliance britannico-sarde

Il ne faut pas être devin pour annoncer que le buzz de la rentrée parisienne se nomme *Roseval*. La première semaine d'ouverture, au pied de Notre-Dame-de-la-Croix, à Ménilmontant, ils affichaient déjà complet. L'été avait pourtant déjà fait fuir les chroniqueurs gastronomiques... Il faut dire que l'anglais Michael Greenworld et l'italien Simone Tondo, deux jeunes chefs aussi talentueux qu'enthousiastes, ont été à bonne école. Rino, La Gazzetta, Chateaubriand, Caffè dei Cioppi ou encore le Mirazur à Menton font partie de leurs références. Et, s'ils vous imposent leur menu unique, c'est pour mieux vous régaler. Les goûts sont francs, les accords bien pensés, les cuissons parfaites : leurs plats font preuve de caractère et d'une certaine insouciance. Du côté de la carte des vins, tendance franco-italienne nature, c'est Erika qui mène la danse avec énergie et grâce. Autant dire que leur ballet est déjà parfaitement au point, complété par un joli choix de spiritueux et même quelques cocktails.

Playtime Cocktails

34 rue de Bucy

Paris 6<sup>e</sup>

Tél. : 01 43 29 52 93

La Cale de la Gabare

1 route de Courbiac

17100 Saintes

Tél. : 05 46 90 69 03

Louise

3 Place François 1<sup>er</sup>

16100 - Cognac

Tél. : 05 45 80 80 80

The Pig's

156 avenue Ledru Rollin

Paris 11<sup>e</sup>

Roseval

1 rue d'Eupatoria

Paris 20<sup>e</sup>

Tél. : 09 53 56 24 14