

● 4 - Le bar Casa passe en mode printemps-été



Les murs sont décorés avec une fresque de scènettes de vie modernes imaginées par l'artiste bordelaise Emma Kadraoui (crédit : Bar Casa / Miguel Ramos).

Le **bar à cocktails** du [Grand Hôtel Français](#) vient de dévoiler sa **nouvelle carte**. Les créations sont accessibles et mettent à l'honneur des produits de saison.

► LE LIEU

- Le [bar Casa](#) a ouvert en septembre 2023 au sein de l'**hôtel 3 étoiles** situé entre la place Gambetta et la place de la Comédie.
- À la baguette, on retrouve le mixologiste **Jérémy Lauilhé**, Meilleur Ouvrier de France 2023 et consultant pour le groupe hôtelier Ginto, qui possède l'établissement.
- Entouré par des architectes, il a transformé l'ancienne salle de petit-déjeuner en un **cocon feutré** mais **convivial**.
- « C'est assez **chic** et en même temps **décontracté**. Le bar est pensé comme un îlot central de cuisine, le client est à la même hauteur que le

barman », nous explique Jérémy Lauilhé.

■ LA CARTE

- Les 4 « **cocktails miroirs** » gardent la même trame aromatique qu'ils soient commandés **avec ou sans alcool**. Ils font la spécificité de l'offre.
- Parmi eux : le **Hanami** (14 € ou 12 € en mocktail), terme japonais désignant la contemplation de la **floraison des cerisiers**. Il allie **Blanche Armagnac** (ou jus de raisin blanc), **shrub** à la **cerise** et au vinaigre de riz, liqueur maison au piment d'Espelette, fleur de cerisier et verjus.
- On peut aussi choisir le **Dolce Oliva** (14 €), qui met en avant l'**olive**. « C'est un **dry martini revisité, moins alcoolisé** ». Il est préparé à base de gin lavé à l'huile d'olive, vermouth blanc, bergamote et verjus, avec à l'intérieur une sphérification d'olive.
- Le mixologue revisite aussi des **classiques** (13 €), tels que le **daïquiri**. Travaillé comme un **granité** et aromatisé au **pandan**, il offre des notes de vanille et de pop-corn.

Y aller : 12 rue du Temple, Bordeaux. Ouvert tous les soirs de 18h à 00h30.

Partager sur

