

5 bars à cocktails à connaître cet été

Des créations signatures aux grands classiques parfaitement exécutés, cap sur les bars à cocktails qui méritent le détour cet été.



À BISCAROSSE, PLAYA EMINENTE

Chaque année, le rhum Eminente régale ses fans d'une adresse originale. Entre Cuba et les Landes, il n'y a qu'un pas ! Après avoir investi tour à tour un hôtel, une villa et une galerie d'art à Paris, Eminente s'installe sur la plage de l'hôtel Latécoère au bord de la côte Atlantique. Lin, bois, toile de jute et voiles de coco composent un ombrage naturel où s'invite un bar coloré. Au programme, une cuisine d'inspiration cubaine, une offre de cocktails et de créations glacées signées du glacier parisien Enzo & Lily au rhum Eminente.

Mention spéciale pour le *Melón Fresco* (rhum Eminente Ámbar Claro, eau de coco, liqueur de melon, jus de citron vert & sirop d'agave), doux et frais à assortir à une ceviche de gambas au lait de coco et citron vert. L'hôtel propose 7 chambres et suites pour ceux qui voudraient profiter de ce lieu préservé qui rappelle les structures hôtelières de La Havane dans les années 30.

Jusqu'en septembre. Glaces (mangue et piment, cacahuète et miel, cacao et orange amère) à partir de 4 €, cocktails à partir de 11 € et tapas cubaines à partir de 13 €. Hôtel Latécoère, 1371 avenue Pierre - Georges Latécoère, 40600 Biscarosse. Réservations au 09 64 21 49 24 ou sur www.eminente.com



©Pierre Monetta

À BORDEAUX, LE BAR D'UN MOF

La scène cocktail n'a plus rien à démontrer. Au printemps, le port de la Lune brillait d'une nouvelle adresse cocktails. Et voilà de quoi il retourne quand un MOF barman s'y attèle. Créativité, audace, sens du dosage équilibre... la nouvelle carte du bar Casa, orchestré par Jérémy Lauilhé, peut rivaliser avec les meilleurs bars de Singapour, en matière de découverte visuelle, olfactive, gustative et sensorielle.

Dolce Oliva, Volupté, Friandise, Poco Maiz, Pêche des Dunes... chaque cocktail signature, avec ou sans alcool, raconte une histoire et fait vivre le goût sans le maquiller. Mention spéciale pour le *Croc'Carotte*, imaginé sur place en deux temps trois mouvements, tout à fait surprenant. Savoir mieux boire, ce barman de haut vol le revendique !

Cocktails signature avec alcool 14 € et sans alcool 12 €, petites assiettes à partager à partir de 12 €.
Grand Hôtel Français, Groupe hôtelier Ginto, 12 rue du Temple, 33000 Bordeaux. Tél. : 05 56 48 10 35.
infos@grand-hotel-francais.com



DE PARIS À TOKYO, LE MAGGIE ROOFTOP

Amateurs de Nikka, Paris vous appartient ! Direction le rooftop de l'hôtel Rochechouart, avec vue de plein fouet sur la butte de Montmartre pour découvrir les nouveaux cocktails de la marque japonaise. Au coeur du dispositif : deux cocktails signature conçus par le Head Bartender, Arthur Bellon, mettant en avant Nikka Coffey Gin et Nikka Coffey Vodka, aux côtés d'une sélection de créations autour des whiskies Nikka.

Mention spéciale pour le *Nikka Honey Fizz*, whisky, Dola Dira, sirop miel/zeste, citron vert/feuille de Kaffir, Prosecco, Orange bitter. Vittello tonnato, poulpe grillé, salade pastèque, fraise, fêta... les encas prennent aussi de la hauteur ! **Jusqu'à fin octobre. Cocktails à partir de 17 € et tapas à partir de 12 €. Maggie Rooftop, 55 boulevard de Rochechouart, Paris IX.**



À PARIS, DES COCKTAIL EN BONNE COMPAGNIE

À découvrir, la nouvelle carte « Soirée Arrosée » d'Isadora, un bar confidentiel du 1er arrondissement. Pensée comme une traversée nocturne du Paris des années 70, on y croise Coluche, Gainsbourg, Brassens, Barbara, Jean Yanne, Zouzou, Jeanne Moreau, Jean-Luc Godard... et, à chaque rencontre, le lieu et le cocktail correspondants.

Amaretto enrichi de beurre demi-sel, de pêche et de kiwi ; Bloody Mary revisité à la tomate verte... Ici, les associations sont inattendues et racontent toujours une histoire. L'ambiance est cool et la musique excellente. Le week-end, la fête bat son plein et le bar ferme à 5 heures du matin ! **Cocktail 15 €. 60 rue Jean - Jacques Rousseau, Paris.**



©Gerry O'Leary

À LYON, LE 1341, BAR HISTORIQUE

Avec ses vitrines Baccarat, ses fauteuils velours, son plafond en ogives, le bar de la Cour des Loges, logé dans un bâtiment Renaissance datant de 1341 et tout juste rénové, annonce d'emblée la couleur. L'hôtel 5 étoiles Radisson Collection a tenu à l'inscrire dans le patrimoine du Vieux-Lyon avec une offre de cocktails historiques. Hommage au maître-guérisseur Philippe de Lyon ainsi qu'à l'héritage familial du chef Anthony Bonnet avec de petits plats signature de son cru.

Entre les farces de cochon fermier de son pâté en croûte transmises par son père, sa truite fumée d'Isère et son « trou lyonnais », un sorbet à l'oseille arrosé d'une concoction d'herbes, de légumes et de gin, le cœur balance. Mention spéciale pour *Endémique**, un kir royal twisté par Robin Nardini, relevé d'une délectable crème de Cassis Crozet, fruit préféré du chef.

Cocktails (19 €) dont deux signatures (22 €) et deux sans alcool (15 €). Petites assiettes gastro à partager à 2 (à partir de 14 €). Cour des Loges, 6, rue Boeuf, 69005 Lyon.

*Crème de Cassis de Bourgogne infusé au poivre de Sichuan, mûre et romarin, Acidulé de Cassis & Champagne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.