www.paris-nuit.fr

PARIS NUIT

Il est 17h ! Réveillez-vous...

WHISKY ÉCOSSAIS VIEILLI DE MANIÈRE SÉLECTIVE EN FÛT DE RHUM DES CARAÏBES

RICARD SA. au capital de 54 000 000€ - 4/6 rue Berthelot 13014 Marseille – 303 656 375 RCS Marseille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RCS REIMS 331 400 657

Emeric B. barman.

UN TRAIT D'UNION

MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

www.paris-nuit.fr

PARIS NUIT

Il est 17h ! Réveillez-vous...

38 DOSSIER
25 NEWS
48 MAGAZINE

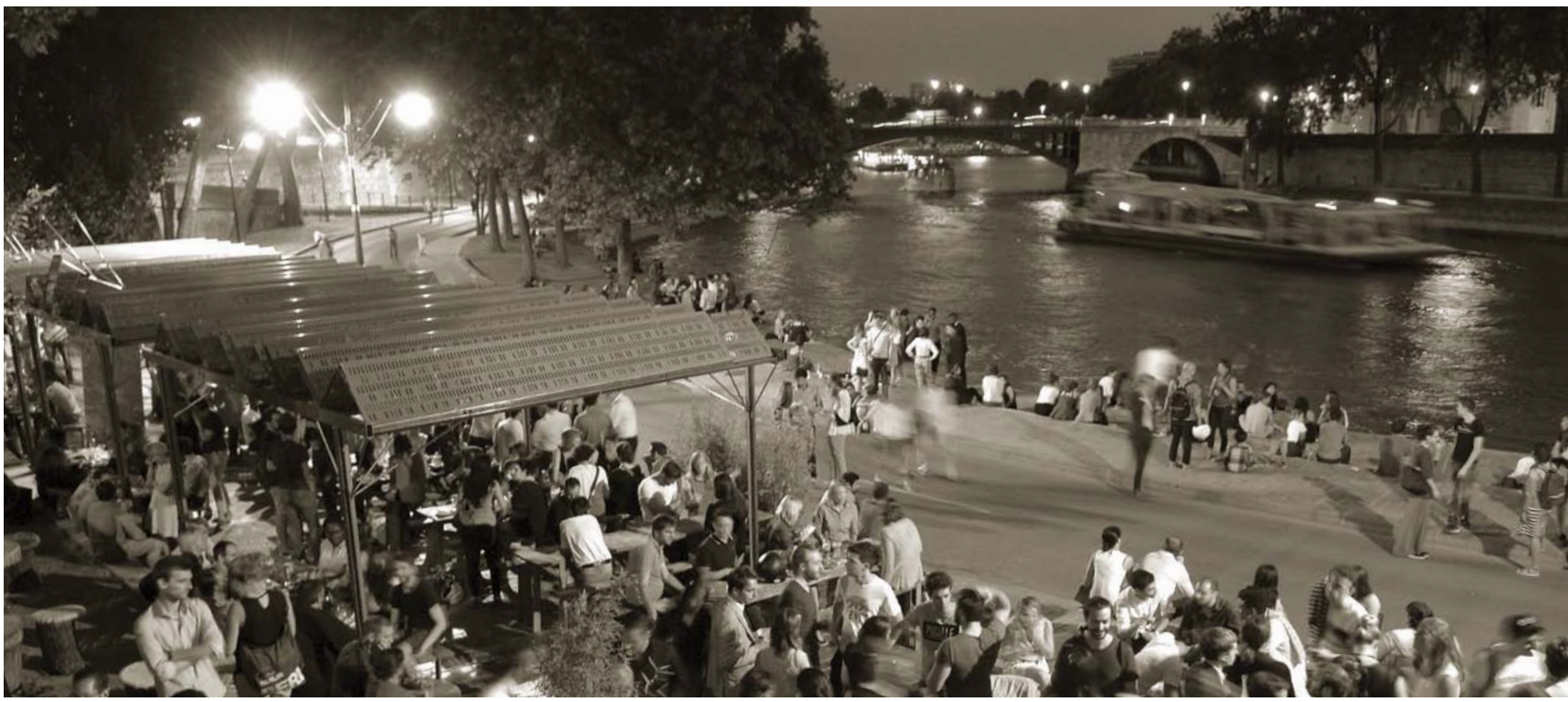
Strip-Tease : les 15 ans du Pink Paradise / **La Démesure se jette à l'eau**
La Tropézienne du Troca remet ça ! / Paris Nuit Prend la route : Nantes 2017
Un 3e Bonheur pour Rosa ! / **Caffè Artcurial : un « Eat-Easy » à découvrir**

#212

LE SITE
PARIS NUIT
TOUTE L'ACTU
NEWS, RESTOS, BARS
CLUBBING, SOIREES, E-MAG

N° 212 - JUILLET - AOUT 2017 4€

Édito



#212

JUILLET / AOUT 2017

PARIS **NUIT**

Directrice de la publication : Véronique Menu, tél. 01 45 32 01 56. veronique.menu@paris-nuit.fr. **Directeur de la rédaction** : Alexandre Habibi. contact@paris-nuit.fr. **Rédacteur en chef** : Jean-Paul Viart, jpviart@yahoo.fr. **Rédacteur en chef adjoint** : David Champbertauld, tél. 01 45 32 06 36. contact@paris-nuit.fr. **Rédaction** : Alexandre Fitte, Sara Carraud. **Photographes** : Joël Laplaige, Thierry Mallet **Directrice commerciale** : Véronique Menu, tél. 01 45 32 01 56. veronique.menu@paris-nuit.fr. **Publicité** : William Goldblum. **Administration** : Ketty Dauphin, Tél. 01 45 32 32 32. ketty.dauphin@paris-nuit.fr. **Directrice artistique** : Studio Lisa May. **Mise en page** : Paris Nuit. **Impression** : Imprimé en France.

paris-**nuit**.fr / Appli / Facebook

Rédacteur en chef : Jean-Paul Viart, jpviart@yahoo.fr. **Rédaction** : Morgane Cabanes. **Directrice commerciale** : Véronique Menu, tél. 01 45 32 01 56. **Directeur artistique** : Olivier Teilhout.

Paris Nuit est édité par Capitale Communication 53, rue Vivienne - 75002 Paris.
Tél. : 01 45 32 32 32 – Fax : 01 45 32 32 35
ISSN : 0994-3617

Tous droits de reproduction, textes et photographies, réservés pour tous pays. Les manuscrits non publiés ne sont pas renvoyés.

Coup de torchon…

La nuit sait tout avant tout le monde. C'est chez nous que les premiers Sécus ont été implantés, qu'on a discerné les vrais problèmes d'intégration, qu'on a su détecter les attentes des nouveaux clients, l'envie de sortir plus tôt, le besoin de se rencontrer, d'échanger, sans attendre 2h du matin. La nuit scrute les mouvements de la société. Elle sait y répondre avec de multiples offres. Chez nous, pas de sénateurs qui rempilent pour un 5e mandat, pas de pré-carré, pas de place gagnée d'avance. Priorité au changement, à l'innovation. Pas de doute, notre nouveau Président s'est inspiré de notre monde.

Macron a gagné. Macron est jeune, beau, intelligent. A la fois bobo et hipster sans barbe. Le type de client du Rosa Bonheur, du Café A ou de la Démesure. A la fois gendre idéal, fils de Drucker, neveu de Delanoë, le cousin de Bill Gates. Tous béats du Bobo, provincial de surcroit et sans accent ! Notre nouveau président est le reflet de l'homme idéal. Aimant le goût du passé tout en dormant avec son Iphone. Fan des cuisines en formica, du vin bio et des planches de fromages. Pire encore : peut-être vegan… Maîtrisant le présent et garant de l'avenir. Hollande disait que son pire ennemi était la finance tout en donnant le sein à l'ami des banques. Fort le bobo. Hollande était un homme du passé, Macron a réussi le prodige de nous faire admettre qu'il sera celui de notre futur. Et le pari est réussi. 400 députés nouveaux, un coup de torchon plus fort qu'un set de David Guetta dans un pensionnat de jeunes filles pubères. Une révolution.

Il ne nous reste plus qu'à suivre le guide, le Messi. En continuant à lui montrer la voie et à renverser la table pour mieux danser dessus. Comme la nuit, le pays a pris un coup de jeune.

Alexandre Habibi

SIREN 572 056 331

Poliakov

ICE BREAKER*

ICE BREAKER

2 cl de Vodka POLIAKOV SILVER
1 cl de menthe glaciale
1 dé de citron vert

*Pileur de glace

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Sommaire

06

15 People

TARJA VISAN L'ÂME DU BUDDHA BAR

Il y a l'accent de Jane Birking, enfantin et chuchoté, il y a l'accent de Monica Bellucci, langoureux et sensuel, il y a enfin celui de Tarja Visan, qui vient du fond de son âme finlandaise.

56 Syndicat

ROLAND HEGUY

Roland Héguy est le président confédéral de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, la plus importante organisation patronale du secteur des CHRD. Engagé sur de nombreux fronts politiques, économiques et sociaux, il détaille l'action de l'UMIH. Il vient par ailleurs d'être nommé président de la Confédération des Acteurs du Tourisme qui vient de voir le jour.

27 Dossier

APÉRITIF : L'OUVRE-NUIT

Avec sa dimension sociale qui fait l'unanimité, l'apéritif est plus que jamais ce moment essentiel à vivre entre amis ou en partant à la rencontre des autres, pour déconnecter du quotidien.
Sous le signe du partage et d'un certain sens de la fête, l'offre est aujourd'hui phénoménale, à la fois en termes de qualité et de quantité.

60

LES 15 ANS DU PINK PARADISE

La nuit parisienne reste le temple du charme et de l'érotisme. Et cela grâce à la volonté et au dynamisme de vrais personnages qui savent mettre en lumière la beauté du corps féminin.

36 Magazine

UN VERRE AU VERT

Les terrasses sont légion et la légion enfle... C'est une tendance de plus en plus lourde ! Il n'est pas un bout de trottoir, un coin de rue, un morceau de place...

22

LE LOTI , UN LIEU TENDANCE ET SOBRE

Avec ce décor épuré et moderne, on se sent tout de suite "comme chez soi". Grâce à Laurent et Thibault vous passerez forcément un bon moment. Ces deux amis d'enfance ont réalisé un "rêve d'ado", celui d'ouvrir enfin leur propre bar !

News 8
Les Climats et leur cave quatre saisons...

People 14
Pakal et Yohan : Les compères du Tradi. Marcel Campion et Zahia ouvrent le bal !

Restaurant 16
Jacques Faussat en version téquila. L'Antre-Amis, un sens très gourmand de la convivialité. Cantine du Troquet : Christian Etchebest file sur la rive droite.

Bars 22
Mermaids and Divers, ce bar vous fera chavirer sous "le sunlight des tropiques".

Clubbing 44
La Freix importe Barcelone à Paris !

Paris Sexy 60
Les AFTERWORKS du MASK. Un bon point pour le G-Spot.

Guide 62

1664 BLANC

LA BLANCHE AU GOÛT UNIQUE*

* 1664 Blanc est une bière blanche au goût fruité rehaussé d'une pointe d'agrumes.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BK RCS Saverne 775 614 308 - HEREZIE

Cîroc Summer Colada

Cîroc dévoile une toute nouvelle édition limitée, Cîroc Summer Colada. Inspirée du fameux cocktail Piña Colada, aux notes délicieusement parfumées, Cîroc Summer Colada est le mariage réussi des saveurs de noix de coco, d'ananas et de la vodka Cîroc.

Cîroc Colada :
40 ml Cîroc Summer Colada
50 ml jus d'ananas
1 tranche d'ananas

www.liquorscompany.com

DINE O QUICK :
une culture d'entreprise créative et positive

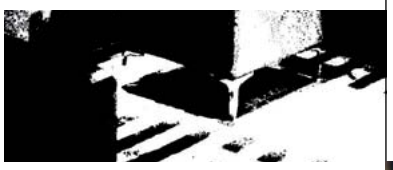
Avec plus de 24 ans d'existence DINE O QUICK est une structure familiale de conception, de développement et de fabrication de solution e-commerce et de billetteries certifiés NF525, conforme à la loi du 1er janvier 2018.

La conception « made in France » est le fondement de la stratégie et de la philosophie de l'entreprise. Elle permet de fournir des produits et des services qui collent au plus près des besoins des établissements et de garantir une vraie qualité.
La proximité directe avec les professionnels est également vitale. Elle permet d'entreprendre une démarche d'évolution globale tournée vers le client.
DINE O QUICK s'attache à rester une société accessible, à taille humaine, gérée par des spécialistes passionnés par leur métier. Basée à Bordeaux et à Paris, la société dispose de deux sites complémentaires qui permettent d'avoir une capacité de production et de stockage plus large.

DES SOLUTIONS INNOVANTES

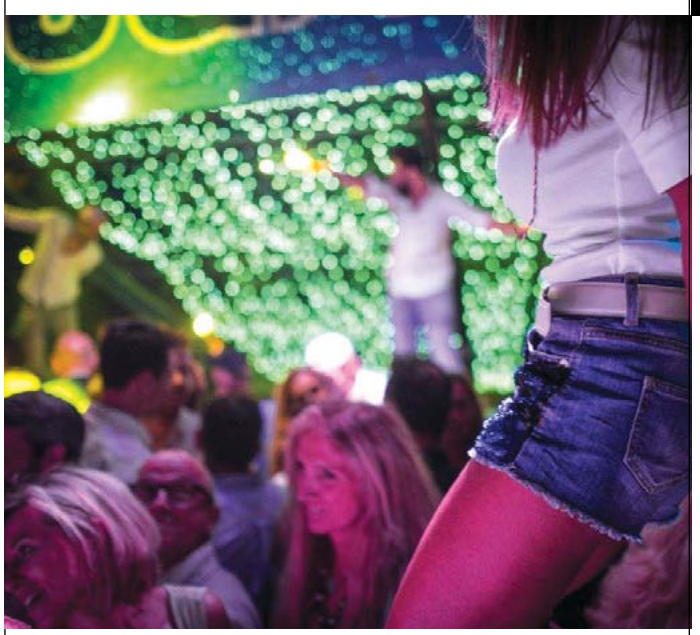
L'entreprise possède une bonne expérience de la mise en place de projet, de cahiers des charges et d'études des besoins. L'ensemble des produits sont proposés par DINE O QUICK qui réalise les parties « matériel », électronique et logicielle. Cela lui permet de développer et de faire évoluer des produits en fonction des besoins des professionnels et de l'évolution de consommation.
Le dernier né, LOOTY, est l'outil qui devient ce que le client en fait : une billetterie en ligne, transformer une page Facebook en boutique en ligne… Le tout simplement, en totale autonomie, que ce soit en programmation ou sur la partie bancaire, sans le moindre coût fixe.

Plus d'informations au 01 46 42 18 61



La Mordue : Hard Cider 100 % français

Cette version française du « hard cider » est une boisson alcoolisée à base de pommes, au goût franc et fruité, sans amertume. L'atout de la Mordue réside dans la sélection rigoureuse des pommes et un procédé de fermentation inédit. Dans chaque bouteille, on trouve environ cinq pommes Bittersweets, choisies pour leurs tanins, et des espèces acidulées pour leur vivacité.
Deux produits sont actuellement proposés : Original, vif et fruité, et Mordue rouge, frais et acidulé.



La Tropézienne du Troca remet ça !

Elle nous joue sa Saison III… face à la Tour Eiffel, la tête dans les étoiles et les pieds sur Terre… En association avec l'Aquarium du Trocadéro, elle sort les tables, les transats, les Food trucks, les boules de pétanque… Devant l'Aquarium du Trocadero, de 19h à 2h du matin, tous les jeudis soirs, des centaines de Parisiens happy few se pressent pour l'apéro au soleil, le chant des grillons, le grignotage, puis la fête relax en plein air.

Le MOULIN ROSE souffle sa 90e bougies…

Le Moulin Rose – Dancing, Discothèque, Evénementiel – de Belbeuf, en Normandie, vient de fêter ses 90 étés, au terme de fêtes hautes en couleur et en convivialité. Entièrement édifié sur pilotis, en bord de Seine, dans un cadre préservé, ce plus ancien dancing de France a conservé précieusement la tradition du bal du dimanche –l'âme des lieux–, mais organise, en revanche chaque fin de semaine, les spectacles et les soirées des plus branchées, de la Candy Pink Sexy à la Saturday Glam, en passant par l'Ultimate…
Le Moulin Rose est également privatisable, totalement ou pas, pour tout type d'événement.

68 route de Paris, 76240 Belbeuf
Le jeudi (19h-1h), le vendredi et le samedi (23h-6h), le dimanche (15h-19h30)
Tél. : 02 35 23 71 19

Moulin Rose
Dancing - Discothèque - Evénementiel

POUR UN MIX PARFAIT

Schweppes Indian Tonic

Slim Can 25cl
également disponible
en Agrum', Lemon,
Dark Side (cola) et en
PET 1L (hors Agrum')

Retrouvez toute l'actualité de la nuit sur
www.villaschweppes.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ORANGINA SCHWEPPES FRANCE SAS RCS NANTERRE B 404 907 941 - CAPITAL SOCIAL 446 036 924€

AFFLIGEM CUVÉE DULCE

Affligem joue la carte de la douceur et de l'innovation en lançant Affligem Cuvée Dulce. Remy Bérerd a été chargé de sublimer cette nouvelle cuvée. Au menu : l'alliance parfaite des saveurs raffinées d'une création à base de céréales et la douceur des malts caramels d'Affligem Cuvée Dulce. Cette échappée gustative inattendue à découvrir notamment dans le nouvel écrin intimiste du Roch Hôtel & Spa à Paris, tout au long du mois de mars.

23 septembre -
DREAM NATION
After Techno Parade - PARIS

Samedi 23 septembre, en After Techno Parade, les Docks de Paris accueilleront 40 têtes d'affiche sur quatre scènes pour célébrer les musiques électroniques : Techno, Trance, Bass Music, Hard Beat. Un rêve éveillé attend les festivaliers : performers, installations 3D, décors, manèges.
Save the date !

Pour découvrir la programmation, suivez l'event sur Facebook : http://bit.ly/DreamNation-Festival

Prévente disponible sur ce lien : http://bit.ly/Dream-Nation-Tickets

20h-6h
LES DOCKS DE PARIS
50 avenue du président Wilson
La Plaine Saint-Denis

CARAFE RICARD : le cru 2017

Depuis 1932, Ricard marque le quotidien des Français à travers ses objets de service, essentiels au rituel de consommation. 2017 voit apparaître une nouvelle carafe, signée par le designer Mathieu Lehanneur. Pour lui, « Dessiner une nouvelle carafe, c'est poursuivre le mouvement et s'inscrire dans une histoire plus globale. »
Objet aux lignes simples et généreuses, cette carafe de 70 cl révèle une silhouette tout en rondeur, robustesse et élégance. En son centre, le nouveau logo Ricard évoque les origines ensoleillées et l'authenticité de la marque.
Cette nouvelle carafe est fabriquée dans le Nord de la France, dans la région de Saint-Omer, selon une tradition verrière de plus d'un siècle.

HONK LIK VOIT LA NUIT EN "BLU"

Honk Lik est l'inventeur de la cigarette électronique. Dès 2004, bien avant que les législations bannissent le tabac des lieux publics, ce Chinois visionnaire a imposé un vapotage « capable d'améliorer la santé des fumeurs ». _"blu", son modèle le plus abouti_, arrivé en France fin 2016, part aujourd'hui à la conquête des CHR et du marché de la nuit.

P. N. : "Blu", la dernière née de la gamme développée par Fontem Ventures est arrivée en France. Qu'est-ce que ce modèle a de plus que les autres ?

H. L. : La blu est une référence mondiale. Elle est leader aux Etats-Unis. Ce nouveau produit mise sur la qualité et la stabilité. Il a trois atouts principaux. C'est actuellement le plus qualitatif du marché. Il a été longuement testé et, concernant les liquides, six arômes alimentaires sont disponibles et la nicotine –achetée dans l'univers pharmaceutique, en Suisse– est la plus pure possible. La blu apporte ainsi la qualité et la sécurité aux consommateurs. Ce produit est, par ailleurs, très simple à mettre à utiliser.

"blu", un produit iconique dans le monde de la nuit

Pour Sergio Giadorou, directeur général de blu France, « ce produit est esthétique, avec un contact agréable en main. La petite diode bleutée en fait un produit iconique dans les clubs. Blu est ainsi différenciante sur le marché de la nuit, en répondant aux attentes des consommateurs. Cette gamme est une chance pour les CHRD. Aujourd'hui, les fumeurs qui sortent des établissements sont incontestablement source de nuisances sonores. Les CHRD peuvent parallèlement bénéficier d'une belle marge additionnelle de 40. »
Cette cigarette électronique a reçu le ***Trophée LSA de l'innovation.***

Plus d'informations sur www.blu.com

ST-GERMAIN®

DELICE DE SUREAU

DECOUVREZ LE

ST-GERMAIN COCKTAIL

4 CL DE ST-GERMAIN
6 CL DE PROSECCO
6 CL D'EAU PÉTILLANTE
AGRÉMENTER D'UN ZESTE
DE CITRON JAUNE

BMF - RCS BOBIGNY 414 749 280

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA NUIT EST À TOUS

Bien décidée à ne pas revenir sur sa politique d'ouverture à la vie nocturne, la municipalité parisienne veille à harmoniser la vie de ses concitoyens. Pour l'été, elle met en place la campagne « la nuit est à tous » destinée à promouvoir les pratiques festives responsables auprès des noctambules. Pour cette saison, le thème du harcèlement s'est ajouté à ceux de l'ivresse excessive, du bruit et de la propreté. La campagne est déclinée sous plusieurs formats : affichage, animations et diffusion d'outils de sensibilisation dans les sites festifs.

ENCORE !

A L'UBERISATION

A PARIS NUIT on aime bien regarder la vie à travers nos lunettes noires. Décriée par beaucoup, l'uberisation des appartements dans la capitale a permis aux quartiers animés de retrouver un vrai essor. Les touristes qui séjournent dans les appartements ne se plaignent pas du tout du bruit causé par les bars et restaurants. Au contraire : ils y sortent chaque soir ! Et leur pouvoir d'achat fait le bonheur des établissements.

Un 3e Bonheur pour Rosa !

On dit que le Paris festif se développe à l'Est de la capitale, l'équipe de Rosa Bonheur surpend encore tout le monde en ouvrant sa troisième guinguette à l'Ouest de Paris. Installée au Port Bas d'Asnières-sur-Seine, elle réunit musique, jeux pour enfants, pétanque, terrain de mini-tennis, bar, four à pizza et propose activités, et DJs sets pour boire, manger et danser.

La Démesure se jette à l'eau

Philippe Alves, Boris Ponthieu, David Lopes et Karim Selmane viennent de s'associer avec Aurélien Dubois pour créer la Démesure sur Seine. Le quatuor s'installe donc sur la barge de la Concrète pour proposer aux Parisiens un spot exceptionnel sur le Port de la Rapée. Sur la barge, on retrouve le restaurant aux accents méditerranéens avec ses 90 couverts intérieurs et ses 120 places le long de la promenade au bord de l'eau. Les tables sont disposées autour d'un grand bar ouvert rappellant l'ADN de la Démesure, le bar-restaurant-club de la rue du Faubourg-Montmartre. On y déguste du Lomo Bellota, des gambas grillées, des salades de poulpe et… les viandes, poissons et légumes grillés sur le barbecue géant installé jusqu'à fin octobre. Elaborée par Boris, la carte de cocktails est un des atouts des lieux, des créations à prendre au verre ou en pichet. A noter enfin le coin « Chill » pour buller dans de profonds canapés avec terrain de pétanque, apéro piano, concerts acoustiques, expos, co-working avec wifi gratuit.

1 Million

C'est le nombre de d'apéritifs consommés en plus par les Français en 2016 par rapport à 2014. Ce constat a été dressé dans une étude réalisée par l'institut Kantar Worldpanel. On y découvre que les Français consacrent moins de temps aux repas mais prennent de plus en plus l'apéritif. Les petits-déjeuners pris à l'extérieur sont en augmentation de près de 10,2% et les dîners de 4,9%. Au cours de leurs repas, nos compatriotes se privent plus souvent d'entrées et de desserts. L'institut a comptabilisé près de 10 millions d'entrées en moins par rapport à 2014. La consommation de la viande poursuit son fléchissement, une diminution constatée sans interruption depuis 2009.

MAMA

VOIT LA VIE EN ROSE

Voilà de quoi redonner le goût des Parisiens pour la viande (voir plus haut) ! Victor Lugger et Tigrane Seydoux font le pari de refaire des Français de vrais carnassiers en ouvrant leur 6e établissement dans la capitale : le Pink Mama, 20 bis rue de Douai. « Notre défi c'est de servir une viande de dingue, hyper tendre et goûteuse, à un prix 2 à 3 fois moins cher qu'ailleurs » s'enthousiasment-ils. « Pour ça, la seule solution était d'acheter des bêtes entières, de cuisiner toutes les parties et de manger tout l'animal. C'est aussi de les nourrir nous-mêmes pour avoir une viande corn-fed extraordinairement tendre et de la faire maturer au moins 30 jours pour qu'elle ait un goût extraordinaire. » Pour créer leur filière viande de A à Z, les deux créateurs ont fait une exception à leur credo 100% italien « parce que c'est en France que l'on trouve la meilleure viande ! ». Pink Mama est installé dans un immeuble sur 4 étages dont un dernier entièrement construit sous verrière. Chacun a son esprit et sa déco. L'un est super rétro avec sa tapisserie vintage, l'autre amène directement à Florence chez Camillo… le tout offre l'aspect d'un vrai grand restaurant tout en restant étonnamment intime, notamment dans les deux espaces bar.

Disneyland Paris : C'est Mickey m'House !

Mickey se met à l'électro. Samedi 8 juillet **un immense concert s'est déroulé en plein cœur du parc d'attractions** avec 4 DJs mythiques : Steve Aoki, Nervo, Michael Calfan et Richard Orlinski.

Le magazine

PARIS NUIT

est envoyé aux dirigeants des

. Bars à thème
.Restaurants trendy
. Clubs
. Discothèques
. Cabarets
. Casinos

SUR TOUTE LA FRANCE

Pour recevoir Paris Nuit gratuitement Contactez nous au 01 45 32 32 32 contact@paris-nuit.fr

À découvrir en France

Une appli pour déjeuner

Après avoir percé dans la publicité vidéo avec Teads, le start-upper loïc Soubeyrand vient de lancer une application mobile spéciale pause déjeuner. Avec Lunchr, on peut précommander des menus dans les restaurants de proximité de son lieu de travail avec possibilité de manger sur place ou d'emporter son repas. Un bon moyen d'éviter la file d'attente.

3e resto pour Bioburger

Au 45 rue des Petis Carreaux l'enseigne BioBurger vient d'ouvrir son 3e restaurant six ans après la création du premier. Celui-ci est un franchisé et offre comme les autres sa carte de six burgers 100% bio tous disponibles en version carnivore ou végétarien à partir de 11,20 euros.

Premier bar à céréales à Paris

Grâce aux Hipsters et à la tendance des bars à tout et à rien voici venue l'heure des bars à céréales, qui vont faire le bonheur des nouvelles générations. L'enseigne Flakes vient d'ouvrir au 95 de la rue de Ménilmontant et propose de mélanger les saveurs en alliant vos céréales préférées à de nombreuses préparations. De quoi retrouver les goûts et les habitudes de son enfance.

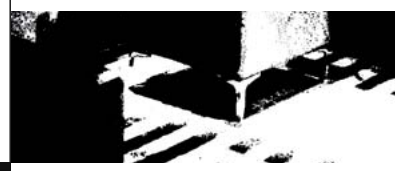
IBIZA : le Hï remplace le Space !

Où s'arrêteront les frères Pissenem ? Romain et Yann, natifs d'Azelot, en Meurthe-et-Moselle, viennent d'ouvrir le Hï à Ibiza. Ils possèdent désormais 7 restaurants, des hôtels, et donc deux des plus grandes discothèques de l'île, l'autre étant Ushuaïa. Le Hï a fait place au Space, un club mythique qu'ils ont racheté et démoli.

Ushuaïa attire chaque été un million de danseurs. Christiano Ronaldo, Georges Clooney ou Leonardo Di Caprio louent la suite qui domine cette piste de danse bondée chaque jour par 10 000 fans de musique électronique au milieu de show dignes des plus grands concerts de pop. En 2018 ils ouvriront un deuxième Ushuaïa à Cancun au Mexique. « On emploie plus de 1500 personnes dans l'île » commentent les deux frères « c'est plus que dans le village où on a grandi ».

TOUS AU RESTO !

Du Bistrot au Palace, quelque 1500 établissements participeront du 18 septembre au 1er octobre à « Tous au restaurant », opération consistant à proposer deux menus pour le prix d'un. Cette 8e édition sera aussi marquée par des tables éphémères à Paris, Lyon et Marseille. Le principe : les chefs élaborent un menu spécial et offrent un repas pour chaque repas acheté. Lancé en 2010 à l'initiative d'Alain Ducasse, l'événement avait attiré 600 000 amateurs dans près de 1200 restaurants de toute la France l'année dernière.



TOP !

L'Hôtel de Crillon vient de rouvrir ses portes le 5 juillet dernier après 4 années de travaux Situé place de la Concorde depuis 250 ans, il a transformé ses 125 chambres et suites et a imaginé un Spa et une cave à vin.

FLOP !

Plus que 130 discothèques à Paris et sa région. Les créateurs et autres investisseurs ont là un bon terrain d'imagination pour redonner une vraie jeunesse à un créneau en totale perte de vitesse.

PAKAL ET YOHAN
Les compères du TRADI

C'est avant tout une histoire de copains. Une amitié qui débouche sur le Tradi, un restaurant que les deux compères ouvrent en 2006. Depuis, chaque midi et soir, la clientèle répond présent, enthousiasmée par la faconde de l'un et le talent culinaire de l'autre. Pakal a été formé à la Table Richelieu avant de poursuivre ses gammes chez Lucas Carton avec une mention complémentaire en sommellerie. Yohan est davantage un enfant de la nuit, habitué aux clubs branchés de la capitale, où de physio à responsable des tables VIP il a su aiguiser son art du bien-être.

Pas égoïste pour deux sous, les deux « patrons » viennent de faire une large place côté cuisine à un nouveau chef, Maxime Grossier. Formé à Paris chez Guy Savoy et à l'Atelier de Maître Albert, ce Dijonnais d'origine a appris l'amour du travail bien fait et le goût des sauces chez Stéphane Derbord et Jean-Pierre Billoux. Au Tradi, sa carte est 100% maison et les produits sont scrupuleusement frais et de qualité. L'occasion de se régaler de la terrine de veau aux pistaches, de la salade de poulpe, des queues de bœuf façon pot-au-feu ou encore de la fabuleuse poire pochée au curcuma et thym citron.

C'est un personnage hors du commun. Une force de la nature… humaine. A 77 ans, Marcel Campion poursuit son bonhomme de chemin, gardant son amour intact pour la fête foraine, l'amitié et la musique. Fin juin, il a tout naturellement inauguré la Fêtes des Tuileries au bras de la pétillante Zahia, ravie de pouvoir déambuler parmi les 60 attractions de cette unique fête foraine au cœur de la capitale.

Marcel Campion est comme le bon vin. Il vieillit avec bonheur. Il est aussi le principal promoteur de la Foire du Trône l'organisateur de la Fête à Neuneu, le propriétaire de la Grande Roue de Paris, l'exploitant des Carrousels de chevaux de bois du Trocadéro et l'organisateur du marché de Noël qui se tient chaque année sur les Champs-Elysées. Mais c'est guitare à la main qu'il rayonne le plus, dans son café restaurant de la Chope des Puces à Saint-Ouen. Le jazz manouche rythme alors ses nuits, comme un voyage dans le passé de son enfance.

MARCEL CAMPION ET ZAHIA OUVRENT LE BAL !

Maurice ouvre le Café Society

Bien connu des amateurs de pétanque à Marseille, mais aussi de tous les noctambules de St-Germain-des-Prés, Maurice Roux vient d'ouvrir le Café Society au 188 rue de Rivoli. Ce bar américain musical vous accueille dès 18h et ne ferme qu'à l'aube, du mardi au samedi. On peut y savourer des cocktails, s'alanguir sur la terrasse, se restaurer de tapas, de pizzas ou de planches et apprécier l'happy hour de 18h à 21h, notamment sur la terrasse. Un bon Before ou un excellent After après une soirée au VIP Room. Maurice y reçoit ses nombreux amis de la nuit et du showbiz, une atmosphère qui rappelle le bon vieux temps où l'on venait « chez quelqu'un » !

CÉDRIC JACQUELIN VA FAIRE PÉTILLER PARIS

Après 18 années de bons et loyaux services chez Pernod, où il fut successivement chef de secteur, responsable événementiel et chef des ventes, Cédric Jacquelin vient de prendre la direction régionale Paris chez Vranken-Pommery Monople. Une nouvelle vie pour ce quadragénaire toujours souriant qui ne quitte pourtant pas l'univers des spiritueux prenant désormais en main les destinées commerciales de produits aussi prestigieux que les champagnes Pommery, Vranken, Monopole Heidsieck and Co et Charles Laffitte. De quoi faire pétiller les nuits des parisiens.

Tarja Visan

l'âme du Buddha Bar

Il y a l'accent de Jane Birking, enfantin et chuchoté, il y a l'accent de Monica Bellucci, langoureux et sensuel, il y a enfin celui de Tarja Visan, qui vient du fond de son âme finlandaise. Une voix posée, qui a appris à se caler au verbe parisien.

Tarja Visan a perdu son mari en 2010. Ensemble, ils avaient créé le Barfly avant de poursuivre par le Buddha Bar, le Barrio Latino, le Barlotti… Comme d'habitude dans la nuit parisienne où les femmes ont bien du mal à se faire considérer, on ne voyait que Raymond, on ne parlait que de lui, pensant sottement qu'un ancien mannequin ne pouvait avoir ni idées ni volonté. La réalité, bien entendu, était tout autre. « On croyait à l'époque que j'étais chez le coiffeur ou à la manucure » explique avec sourire Tarja Visan. « Alors qu'on a tout fait à deux, même si je restais toujours dans son ombre. On a travaillé dur, très dur, pendant des années, sans prendre de vacances. »

Ce travail, cette connaissance du métier, la businesswoman en a apporté toute son illustration quand il lui a fallu prendre les rênes du groupe. Une succession réalisée avec enthousiasme et entrain, une philosophie de vie « J'aime ce que je fais. Je suis méticuleuse, je fais attention à tous les détails. Le Buddha a 20 ans, il a traversé toutes les générations et s'est ouvert aux nouvelles attentes des consommateurs. » Cette vision futuriste, Tarja Visan la puise dans ses nombreux voyages. Des voyages d'affaires qui lui font se frotter aux influences architecturales, culinaires et culturelles de très nombreux pays. Elle s'y régénère tout en maitrisant l'évolution du groupe qui compte aujourd'hui quelque … 34 Buddha bar, 3 hôtels, 2 en construction en Italie et au Vénézuela, 5 spas ! Excusez du peu.

Ce n'est donc pas le hasard si, 21 ans après, le drapeau du Buddha Bar flotte haut sur la vie parisienne. Depuis quelques années, l'effort a été mis sur le marketing, la communication, et sur l'innovation. Un trait d'union entre le passé et l'avenir destiné à garder l'ADN maison tout en rajeunissant l'image. Au Buddha, les travaux sont permanents, en cuisine, au vestiaire, au back office, pas forcément là où cela se voit mais pour consolider l'outil. L'innovation a également concerné la clientèle avec la création de bars éphémères comme ceux réalisés avec Taittinger ou Veuve Clicquot. Ou encore la toute dernière création, le Secret 8, un bar caché au sein de l'établissement. Un « speakeasy » réalisé en collaboration avec Tigre Blanc qui propose une carte de 10 cocktails totalement inédits. On y pénètre avec un mot de passe. La nouveauté, c'est enfin la carte de cuisine, totalement ouverte sur le monde, et confectionnée avec des produits bios… et français.

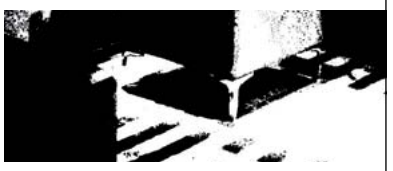
Lorsque la Compil N°20 du Buddha Bar sortira l'année prochaine, Tarja Visan pourra être fière d'avoir su garder l'essentiel du passé pour mieux tracer la route de l'avenir. Un vrai regard sur l'évolution des métiers de la nuit. Un vrai regard sur la vie.

BRUNO MONROE

La Nouvelle Star, les Anges de la Télé-Réalité,… Bruno Moneroe a 100 fois mieux pour sa carte de visite : sa voix. On le constate dans le nouveau CD qu'il vient de faire paraître « Enzo » chez GD2M-PROD. Un titre qui lui permet de donner toute la mesure de sa sensibilité et de son talent, comme il le fait chaque mois lors des soirées organisées par Christian Lebon au Biz, 18 rue Favart.

TAITTINGER sur la Terrasse

Cet été, COMO *Metropolitan Miami Beach* lance "Tattinger sur la Terrasse". Conçu pour diversifier les soirées, ce nouveau concept permet de siroter du champagne frais en profitant de la vue du fameux *Miami South Beach*.



Le Barlu Stalingrad

Face au bassin de la Villette, dans le 19e ardt, cette néo-brasserie à la terrasse enchanteresse est l'un des sports de cet été.

Le Barlu Stalingrad est un lieu de vie où l'on peut passer à toute heure, pour grignoter, manger un morceau ou s'attabler pour du sérieux ! Au menu, pour déjeuner ou dîner, suivre les salades –bœuf thaï, quinoa ou poulet au curry– les Penne Rigate, le filet de poulet coco, le tartare de bœuf, le dos de saumon... Sans oublier les burgers. Si près des flots... Bons prix, bon œil !

10 quai de la Seine - 19e ardt
Tous les jours de 9h à 23h30

CAFFÈ ARTCURIAL : un « Eat-Easy » à découvrir

Le Rond-point de Champs-Elysées est aujourd'hui au carrefour des saveurs transalpines avec le « Caffè » d'Enrico Einaudi, implanté dans le somptueux hôtel particulier devenu l'écrin d'Artcurial.

Depuis janvier 2013, la célèbre maison de ventes aux enchères donne asile à cette ambassade de la gastronomie italienne qui fait de plus en plus parler d'elle. Dans ce cadre exceptionnel s'expriment deux jeunes chefs pleins de talent, Filippo Rossato et Ilario Paravano. Pour optimiser leur créativité et exprimer sa volonté de proposer « une cuisine italienne de bonne facture, authentique, dans la modernité », Enrico Einaudi sélectionne d'excellents produits, le plus souvent labellisés bio ou issus de la culture raisonnée. Actuellement sous les projecteurs de l'actualité culinaire des lieux, le carpaccio de thon rouge ; les ravioli Plin « della Mamma Lidia » aux trois rôtis ; le poulpe rôti au four, trilogie de betterace ; la lasagne maison au saucisson cuit piémontais « il Cotechino », ricotta de boufflone, crème de cresson et bouillon de pommes de terre ; filet de cabillaud en caille de quinoa soufflé, endive braisée, coques et sauce à la carotte et à la cardamome, pannacotta caramel beurre salé...
La carte des vins rassemble de son côté de belles cuvées italiennes et des trésors plus confidentiels. A suivre également des monocépages à prix raisonnables.

7 Rond-Point des Champs-Elysées – 8e ardt
Ouvert tous les jours à partir de 9h pour le petit-déjeuner, de 12h à 14h30 pour le déjeuner, de 18h à 19h pour l'apéritif et de 19h à 22h30 pour le diner. Le dimanche de 11h30 à 15h pour le Brunch et le salon de thé jusqu'à 18h.
Tél. : 01 53 76 39 34

* Bienvenue à « Sugarlandia » : Ile de Negros (Philippines), connue pour sa production sucrière.

*Welcome to Sugarlandia**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Nouveau décor au CAFÉ DE PARIS

Au cœur de Saint-Germain-de-Prés, Le Café de Paris s'offre un nouveau décor signé Clémence et Clément Goutal.
On peut découvrir cette nouvelle élégance tous les jours, de 8h à 2h. A l'heure de l'apéritif, pleins feux sur le tarama de la maison Da Rosa, la straciatella et le pain Poilane, le bocal de foie gras, les sardines d'Espagne et une belle sélection de charcuteries.

10 rue de Buci – 6e ardt
Tél. : 01 46 34 84 11

MOTTO et ses burgers « made comme à Tokyo »

Voilà une version parisianisée de la street food à la tokyoïte. Au croisement des rues de Ponthieu et de la Boétie, une cantine urbaine propose de découvrir l'art du burger japonais.
Motto, en japonais, c'est « sortir du lot », en s'inspirant d'une capitale nippone en perpétuelle fusion. A l'origine du concept, Fred Muller, passionné de burgers, décide bousculer les codes. Associé au plus français des chefs japonais, Yasuo Nanaumi, il fait éclore en plein 8e arrondissement son premier « Motto Burger ». Béton ciré, long comptoir carrelé métro, écrans télé... cette cantine urbaine livre ses versions de burgers dont un best-seller, le Shinjuku ; une recette à base de porc pané et frit, accompagné de chou, relevé de ciboulette, d'une julienne de carotte et de la betterave japonaise : la chioggia. Un autre burger propose du saumon grillé au miso inséré entre deux tranches de pain brioché, assaisonné d'une vinaigrette au yuzu, et accompagné de daikon (radis blanc)... Les autres versions associent volaille et bœuf français. Et la frite Motto ? Elle est fraîche et épluchée maison ! Egalement à la carte, d'autres burgers en version miniature : brioche légèrement sucrée et cuite à la vapeur, garnie de porc et de champignons shiitaké, des versions poulet sauce douce Teriyaki ou crevette panée et sa sauce aux épices. Desserts à suivre également, à l'instar du tiramisu aux notes de whisky ou les pancakes japonais garnis de pâte d'haricots rouges.

44 rue de Ponthieu, 8e ardt
Service continu du lundi au samedi de 11h30 à 22h.
Tél. : 09 81 27 77 16

L'Antre-Amis, un sens très gourmand de la convivialité

Ce restaurant est un repaire fort séduisant sur la carte culinaire du 15e arrondissement. Dans un cadre au caractère wilmottien, élégant et confortable, Michel Craca et son équipe cultivent avec maestria –en cuisine comme en salle– l'art particulièrement convivial de l'Entre-Amis. Le chef "aime recevoir et partager". Cette philosophie paraît dès les premières bouchées, ayant mission d'éveiller l'appétit à un ailleurs teinté d'inédit ; cette approche d'une haute bistronomie à la fois fraîche, inventive et raffinée. Chaque table semble ainsi nimbée d'un vertueux entre-soi, rythmé par le plaisir du partage.
Avec pour alliés des fournisseurs de la qualité de Jean-Yves Bordier ou Joël Thiébault, Michel Craca respecte et sublime ses produits pour en livrer le meilleur. Au gré des opportunités de la saison et du marché, il propose actuellement ceviche de daurade et crevettes parfumés au miel de citron ; épaule de lapin braisée et topinambour à la vanille ; suprême de poulette de 100 jours, cuisse confite, salsifis et noisettes torréfiées ; dos de cabillaud cuit doucement, crémeux de brocoli et jeunes poireaux ; côtes de bœuf Angus ou de veau généreuse... Les assiettes sont à la fois harmonieuses et agréablement équilibrées. Les jolis desserts sont au diapason de la création, à l'instar de l'enivrante déclinaison de chocolat praliné et noisettes, glace des îles. L'Antre-Amis ne serait pourtant cette belle rencontre sans sa cave et sa carte des vins, charpentées avec faste, capables d'associations mets-crus remarquables.

9 rue Bouchut – 15e ardt
Du lundi au vendredi de 12h15 à 13h45 et de 19h30 à 21h45
Tél. : 01 45 67 15 65 / www.lantreamis.com

TOUS pour TOUS

« Convivialité, générosité et partage » sont les maîtres-mots d'Aude Bouguignon, Mathieu Darmont et leur équipe. Dans une ambiance élégante et décontractée, TOUS propose des entrées et des plats déclinés en deux recettes. Chaque semaine, un plat à partager est au menu. Il varie selon les produits frais de saison.
Conçue par le cabinet Bateaumagne, la décoration du restaurant est à la fois épurée, pleine de modernité, soutenue par des touches graphiques et colorées. L'autre salle, la Verrière, dispose d'une table d'hôte d'une dizaine de couverts et est totalement insonorisée.
La carte est élaborée par le Jérôme Moinard, formé auprès de Rémi Lebon et Pierre Sang. Les produits sont donc déclinés en deux recettes. Par exemple la daurade royale est servie poêlée avec des légumes ou en tartare. Même chose pour les plats. A suivre, Gambas, cochon et champignons, cabillaud, veau, volaille... dans TOUS leurs états !

6 rue Lamartine – 9e ardt
Ouvert du lundi au vendredi de midi à 14h30 et de 19h30 à 22h30.
Tél. : 01 45 96 04 56

Juste le Zinc

Sous le signe de la bonhommie, Alain Leblanc et Philippe Bénasse reviennent aux sources de la bonne cuisine bistrot, dans un cadre qui ne l'est pas moins. On y retrouve les grandes références, à la fois en salle et en cuisine : tables et chaises en bois, banquettes capitonnées, miroirs, papier peint vintage « champ de tulipes ». En bonne place sur l'ardoise, la terrine de raie, la cassolette de coques, les escargots à la bourguignonne, les gambas rôties, le rognon de veau, le tartare de bœuf au couteau, le cataplana de cabillaud, la selle d'agneau en croûte d'épices, l'île flottant à la praline Pompadour, le nougat glacé et son coulis de fruits rouges...

25 rue de Turin – 8e ardt
Tous les jours sauf le dimanche, de 12h à 14h et de 19h à 22h.

NICOLAS GUINEBERT au Paris Texas

Maître es viandes grillées, Nicolas Guinebert arrive au Paris Texas avec ses spécialités : Robata Grill, rolls des grills à charbon... Le Paris Texas propose actuellement deux techniques de cuisson, un fumoir et un grill à charbon. On y trouve donc à la fois les ribs et les steaks. Ce steakhouse travaille par ailleurs des morceaux plutôt inconnus en France et les prix ! A découvrir tout particulièrement la « picanha », fines tranches de rumsteak de bœuf de Bourgogne élevé à la graine de lin accompagné de frites maison.

74 rue du Faubourg Saint-Denis – 10e ardt
Ouvert tous les jours, de midi à 15h (16h le week-end) et de 18h à 23h30 (2h le vendredi et le samedi).
Tél. : 09 81 86 68 08

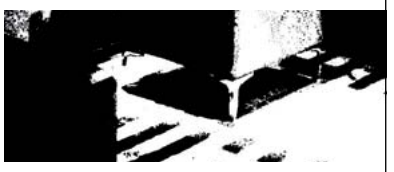
JACQUES FAUSSAT en version téquila

Jacques Faussat appartient à la génération dorée des chefs français. De sa Braisière, ce Gersois bon teint distille son art depuis 2002. Il y cultive conjointement le culte du bon produit de terroir et un art consommé de l'accueil.
Dans un décor revisité tout en tonalités claires et élégantes, le chef propose une cuisine sur mesure qui flirte à merveille avec les saisons. Son terroir de prédilection est celui du Sud-Ouest, notamment illustré par le cochon noir de Bigorre élevé en liberté. Jacques Faussat n'a pourtant pas d'exclusive. Il est ainsi tombé sous le charme de la superbe téquila Casa Dragones, rapportée dans ses bagages au retour d'un périple mexicain. Il lui rend actuellement hommage à travers un menu élaboré autour de ce spiritueux premium 100 % agave bleue avec, daurade sauvage marinée citron vert vanille Bourbon, jus blanc juste fumé ; caille ivre de téquila, écrasée de pommes de terre et graines de sobacha ; queso – fromage– montado de los Dragones ; soufflé rosi par la Barbarie. Outre cette savoureuse actualité, Jacques Faussat propose chaque soir un excellent menu à 45 € qui permet de découvrir agréablement l'étendue de son talent. Aimant aussi surprendre, le chef propose, outre un salon privatisable, une expérience séduisante aux adeptes de l'art culinaire en dressant une table pour deux dans sa cuisine, au cœur de l'action. Très belle sélection de vins associant trouvailles pleines de charme et grands crus.

54 rue Cardinet – 17e ardt
du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
et le samedi doit jusqu'à fin mai.
Service voiturier
Tél. : 01 47 63 40 37

Giffard West Cup

En 2017, Giffard fête les 20 ans de la Giffard West Cup. Après des sélections nationales dans plus de 14 pays, qui ont rassemblé 300 barmen professionnels, la finale internationale s'est déroulée à Angers avec 18 concurrents. Le gagnant est David Hans du Wake me up Café à Kuala Lumpur en Malaisie.



1 € Les crudités Chartier

Quand Camille Chartier avait ouvert ce « bouillon » en 1896, il avait une ambition simple et généreuse : nourrir ses clients à très bon compte. Après sa spectaculaire opération hivernale autour de la soupe à 1 euro, Chartier récidive en proposant pour les beaux jours l'assiette de crudités à 1 euro : carottes râpées, betteraves, tomates, ou concombres.
Chartier continue par ailleurs à proposer une carte à des prix doux : 2,20 euros les œufs durs mayonnaise ; 3,50 euros l'avocat sauce crevettes ; 2,50 euros l'assiette de rosette de Lyon, 10 euros le filet de lieu sauce aux poireaux ; 11,50 euros le pavé de rumsteck grillé sauce poivre, pommes frites ; 9,80 euros le confit de canard et pommes grenailles ; 3,30 euros la coupe Mont Blanc à la crème de marron et chantilly, 3 euros le chou chantilly…

7 rue du Faubourg Montmartre – 9e ardt
Service continu tous les jours de 11h30 à minuit

Cantine du Troquet :
Christian Etchebest file sur la rive droite

Christian Etchebest et sa Cantine du troquet, associés à Franck Andrault, viennent de traverser la Seine pour s'installer dans le 17e arrondissement, à deux pas des Ternes. Ensemble, ils parviennent, une fois encore, à recréer dans Paris l'atmosphère conviviale et le sens du partage que l'on retrouve dans les restaurants de la côte basque !
L'esprit de cette nouvelle brasserie repose, comme dans les autres Bistrot du troquet, sur la convivialité et la simplicité, les marques identitaires. Avec son décor rouge, signature de la maison, le restaurant dispose de 50 couverts à l'intérieur et de 20 à l'extérieur sur une terrasse exposée plein sud. Pour cette nouvelle adresse rive droite, Christian Etchebest s'est associé à Franck Andrault, avec lequel il a travaillé plusieurs années à la Cantine de Dupleix.
Du matin jusqu'au soir, la Cantine du Troquet propose une cuisine conviviale, authentique et savoureuse. Le petit-déjeuner est servi de 7h à 11h avec viennoiseries, œufs brouillés, œufs au plat, tartines grillées…
A la carte du déjeuner et du soir, on retrouve des plats signatures comme les crevettes et les couteaux à la plancha, les fameuses charcuteries d'Eric Ospital, le lomo, le merlu à la basquaise, l'entrecôte « servie saignante », poivre et sel. L'ardoise est complétée par sélection de plats qui varient selon le marché, les saisons et l'inspiration du chef. Elle est renouvelée toutes les six semaines.

46 rue Bayen – 17e ardt
Tous les jours, sauf le dimanche
Tél. : 01 42 67 05 11

Freixenet

ICE ROSÉ

L'EFFERVESCENCE GLACÉE
DE BARCELONE !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

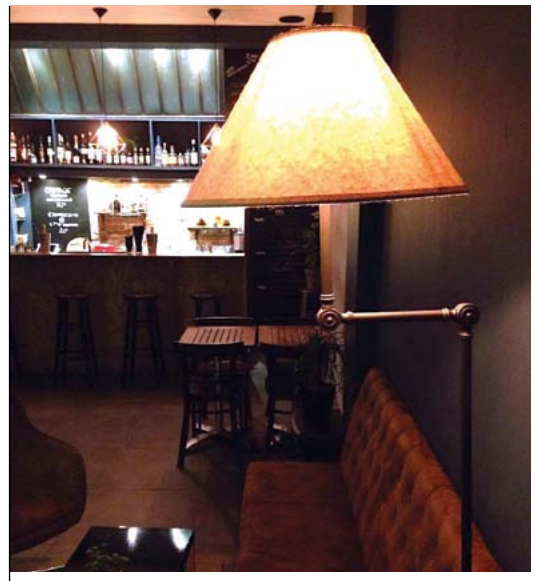
HALO QUOI !

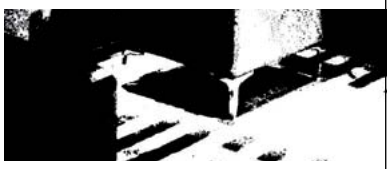
La brasserie artisanale FrogBeer –Frog-Pubs– vient de lancer sa Halo Light Ale (2,7%), la plus légère de ses créations. Cette bière lumineuse, fine et désaltérante concilie faible teneur en alcool et goût. Elle est ainsi facile à boire, mais auréolée de saveurs que l'on peut prendre plaisir à déguster à tout moment de la journée –et particulièrement au déjeuner– sans culpabiliser.

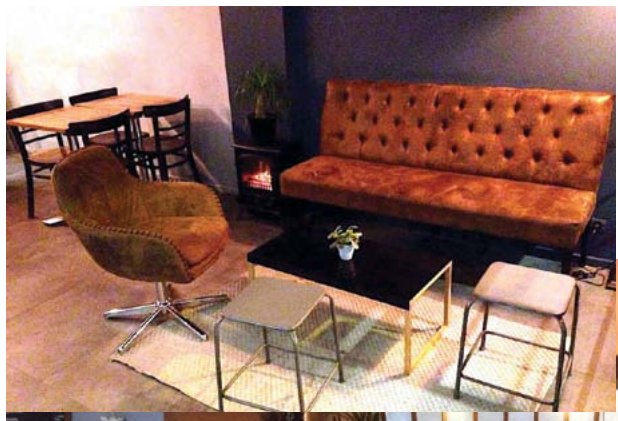
Le LOTI, un lieu tendance et sobre misant sur sa simplicité

Avec ce décor épuré et moderne, on se sent tout de suite "comme chez soi". Grâce à Laurent et Thibault vous passerez forcément un bon moment. Ces deux amis d'enfance ont réalisé un "rêve d'ado", celui d'ouvrir enfin leur propre bar ! Ce petit cocon situé au 53 rue Jean-Pierre Timbaud a subi un relooking décoratif extrême et retrouve enfin un second souffle ! Pour papoter entre amis ou bien se lâcher le soir, l'endroit se démarque par son authenticité. Il n'y pas de "superflu", seulement un ameublement fait maison ! Pour répondre à votre soif, le prix reste largement abordable. L'alcool est de qualité et les boissons sont préparées avec le plus grand soin au prix de 7 euros pour un cocktail (soit 5 euros en "Happy Hours") . Et si vous avez faim, des tapas, des planches charcuterie fromage sont préparées sur place. Étudiants, touristes, parisiens à la recherche de bon plans : cet endroit est le lieu de tous ! A une seule condition, arriver et repartir avec le sourire…

53 rue Jean-Pierre Timbaud, 11e ardt
Tél. : 06 03 75 85 31







Le billard Grolsch_llandais s'amuse...

Grolsch, hollandaise depuis 1615, vient d'exporter le billard national en France, en le réinventant à ses couleurs. Avec le Grolsch_llandais , la marque affirme sa singularité en instaurant un tout nouveau rituel de consommation.
Le but du jeu est de lancer 16 palets en trois temps, afin de les faire entrer dans les quatre trous du billard. Le gagnant est désigné en trois tours. Cette nouvelle façon de s'amuser invite au partage et à la convivialité.

A suivre sur www.grolsch-au-bar.fr

skøll®

la bière so køld*

LIMITED
EDITIØN

BEER X VODKA AGRUM'

SKOLL, BIÈRE AROMATISÉE VODKA ET AGRUMES. *À DÉGUSTER TRÈS FRAIS À 5° - ÉDITION LIMITÉE

Schweppes Virgin Mojito

Avec son format 25cl, élégant et moderne, dédié au Hors Domicile, Schweppes Virgin Mojito est arrivé en force en CHR. Sa formule, avec des arômes naturels et de belles fragrances, est plébiscitée par les consommateurs et séduit en priorité les 20-30 ans.

Schweppes Virgin Mojito propose un bel équilibre entre la fraîcheur des feuilles de menthe –la valeur sûre– et l'acidité du citron vert.

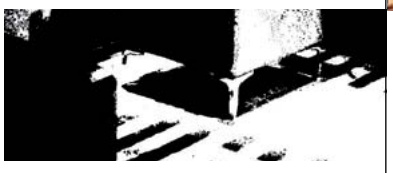
Les CLIMATS et leur cave quatre saisons...

Depuis qu'ils ont créé leurs Climats, rue de Lille, Carole et Denis livrent une nouvelle façon de penser et de déguster les vins de Bourgogne. Dans le droit fil de cette philosophie, ils ont ouvert une cave éponyme, à une cinquantaine de mètres du restaurant.

Dans leur nouvel espace œnologique de la rue de Verneuil sont rassemblés des crus "coups de cœur", à 60 % élevés en Bourgogne... On ne se refait pas ! Quelque 200 références sont ainsi proposées, de moins de 10 € à plus de 2 000 €, pour de pures merveilles. Il est aussi possible de découvrir des allocations rares comme les Champagnes Egly-Ouriet, le Château Chalon de Tissot, le Prieuré Roch...

L'œnothèque est idéalement associée à une carte de grignotage "simple et gourmande". Les charcuteries sont signées Louis Ospital, Conquet, Rivalan Quidu, sans oublier les terrines de Julien Boscus, le chef étoilé des Climats. Les fromages sont affinés chez Terroirs d'Avenir. Planches charcuteries et fromages entre 8 et 14€, burrata au lait cru truffée à 14 €, saumon fumé sauvage à 22 €... Quand une bouteille est servie à table, le droit de bouchon est à 5 euros.

35 rue de Verneuil – 7e ardt
Du mardi au vendredi, de 15 h à 23 h. Le samedi de 11 h à 23 h.
Fermé le dimanche et le lundi.
Tél. : 01 42 33 87 94



MERMAIDS AND DIVERS, ce bar vous fera chavirer sous "le sunlight des tropiques"

Cap sur la rue de Lappe dans le 11e ! Vous y trouverez un bar tout droit sortie des Caraïbes. Ce lieu vivant peut accueillir chaque semaine un nouvel événement. Regardons les semaines passées, le Mermaids and Divers a accueilli : l'initiation à la salsa, le "Sea, Game & Sun" ou bien sa soirée hebdomadaire du mercredi l'"Open' Mic Culture Bay". Ces événements vous feront oublier le bruit des klaxons parisiens pour laisser place aux festivités. Le prix reste correct, c'est à dire 9€ pour un Mojito et 13€ pour un cheeseburger, ainsi que des frites maison! Dans un cadre festif, ce vent de vacances fait du bien. Vous pouvez compter sur l'équipe du bar pour vous servir jusqu'à 5h du matin le week-end et 2h la semaine ! Oserez-vous prendre le large ?

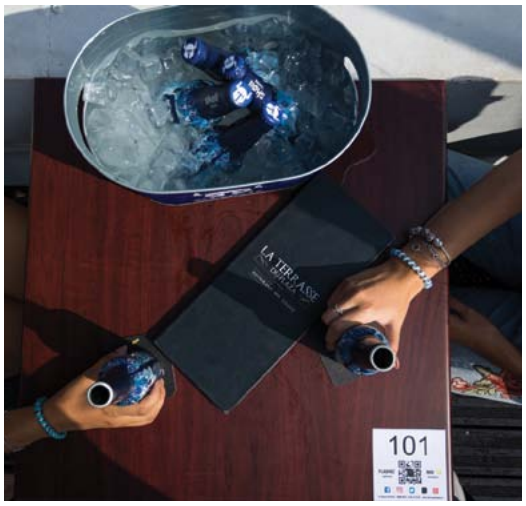
23 rue de lappe, 11e ardt
Tél. : 01 43 14 26 06

BAYOU LOUISIANA RUM

Elaboré à partir de cannes à sucre cultivées localement, il résulte d'un assemblage de mélasse et de sucre brut. Depuis sa création, en 2011, le maître-distillateur Jeff Murphy et le maître-assembleur Reinel Diaz, gèrent toutes les étapes de la production avec une minutie extrême qui s'est vue récompensée de plus de 80 médailles. « La fierté de la Louisiane » revendique son ancrage « dans un terroir où la philosophie de vie est de profiter des bons moments ».

En France, le Groupe Stoli a confié l'importation et la distribution de ce rhum à la société CBH.

« ICE PARTY » SUR LA TERRASSE DU PLAZA



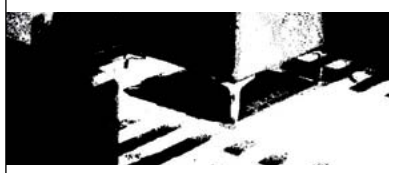
La somptueuse Terrasse du Plaza de Nice vibre actuellement au 6e Ciel, aux élans nocturnes de ses soirées festives. Sous la houlette experte de Souheir Goerget, ces dernières font bouger le tout Nice depuis quatre belles années, accueillant un monde fou, au meilleur sens du terme...

Il est à présent de tradition, pour les Niçois, mais aussi pour les résidents du Plaza et des hôtels environnants, de réserver leur mardi et leur jeudi soirs pour s'offrir cette expérience qui les ravit. Le bouche à oreille fait merveille. Accueillant quelque 250 noctambules, la Terrasse met les petits sons dans les grands, à partir de 19h. DJ's Sets détonnants, bel accueil, bonne table, cuisine excellente... les réseaux sociaux et le site internet s'enflamment. Ces soirées font également le buzz dans la communauté russe, traditionnellement très importante à Nice. « Ils adorent sortir et savent faire la fête ». Des âges très différents, de 20 à 70 ans, se côtoient en excellente intelligence. Tout le monde danse sur les mêmes musiques, « c'est le gage de réussite de nos 45 soirées sur la saison », souligne Souheir Goerget. Les DJs mixent jusqu'à 23h30. Le rideau tombe à 0h30.

Planifiée avec un soin particulier, en lien avec notamment des partenaires boissons, Carlsberg et Skøll, par exemple... La qualité de la programmation fait la différence : soirée russe ou américaine, Latino, Bollywood, Memories Party –retour nostalgique et festif sur les années 1980 et 1990–, Beach Party, la Propézienne, Gasby le Magnifique –charleston et années 1920–, Vive la France –pour le 14 juillet–, Back to School, puisque les vacances doivent avoir une fin... Comme le précise Souheir Goerget, « Les gens adorent. Ils se prêtent volontiers au jeu, en arborant les couleurs du thème. »

Les soirées Ice, des soirées So Kold !

« Parmi nos rendez-vous réguliers, les soirées Ice rencontrent un vif succès. Ces soirées sur le thème du grand froid font souffler un vent d'ultra fraîcheur sur le vieux Nice ! Nos clients sont invités à jouer le jeu en venant accessoirisés dans l'esprit de la thématique. Au programme, des animations très « fraîches », des chapkas sont distribuées et nous mettons en avant la marque Skøll, parfaitement adaptée à la thématique Ice. Ce cocktail bière, vodka et agrumes se consomme très très frais et sa bouteille bleu profond évoque le Grand Nord.
Accessible en goût et très rafraîchissante, elle plaît beaucoup à nos clients. »



Le Plaza et son exceptionnelle Terrasse

Depuis des lustres, la Terrasse du Plaza, restaurant – bar lounge panoramique, illumine la ville. Cette institution est l'un des phares de la Côte d'Azur, située dans le Carré d'or niçois, au croisement de la Place Masséna et de la Promenade des Anglais. Elle offre une impressionnant « 360 » sur la Grande Bleue.

Boscolo Hôtel Plaza – 12 avenue de Verdun à Nice
Ouvert 7j/7 de 10h30 à 0h30
Infos au 04 93 16 75 92
www.laterrasseduplaza.fr

DREAMNATION

ELECTRONIC MUSIC FESTIVAL — AFTER TECHNO PARADE

DOCKS DE PARIS

SAM 23 SEPT

4 SCÈNES + DE 35 ARTISTES

INDOOR | OUTDOOR

TECHNO | TRANCE | BASS MUSIC | HARD BEAT

ACE VENTURA • MISS K8 • DOCTOR P
KILL THE NOISE • EVIL ACTIVITIES • BERG
CAMO & KROOKED • ART OF FIGHTERS • EPTIC
GMS • JUNO REACTOR • RADIUM • MANU LE MALIN
MUST DIE! • STEVE RACHMAD aka STERAC • LUCY
CLERIC • AZAX • LENNY DEE • MAISSOUILLE • MEGALODON
DARKTEK • FLOXYTEK • ELECTRIC RESCUE • SYMPHONIX
DJ FLY • ELISA DO BRASIL • DJ ABSURD • SENSIFEEL
SECRET GUEST FROM DETROIT & MORE...

PRÉVENTE : WWW.DREAMNATION.FR

+ D'INFOS : WWW.FACEBOOK.COM/DREAMNATIONFESTIVAL

Moment sacré, sacré moment...

Apéritif : l'ouvre-nuit

Avec sa dimension sociale qui fait l'unanimité, l'apéritif est plus que jamais ce moment essentiel à vivre entre amis ou en partant à la rencontre des autres, pour déconnecter du quotidien.
Sous le signe du partage et d'un certain sens de la fête, l'offre est aujourd'hui phénoménale, à la fois en termes de qualité et de quantité.

50 nuances de verre

Les apéritifs de tradition et les cocktails de plus en plus présents, de plus en plus sophistiqués, se taillent la part du lion sur les cartes des établissements. Les nouveaux produits, les valeurs sûres revisitées font l'actualité.
De son côté, le vin est toujours plus tendance, surtout le rosé frappé qui hante les terrasses. Certains établissements surfent sur la crête des crus à l'instar du bar du FrouFrou qui vient de lancer pour l'été son « Slush Wine », entendez son vin frappé. Le cidre, lui aussi, tente une nouvelle percée.
Revue de détail de toutes les tendances été 2017...

HEINEKEN 0.0 - 100 % SANS ALCOOL

Défendant depuis des années la consommation plus responsable, Heineken offre avec sa « 0.0 » une nouvelle vision de la convivialité. Avec cette sans alcool, la modération n'a jamais eu aussi bon goût !
Issue d'un procédé de désalcoolisation unique, cette recette véritablement sans alcool est brassée avec la levure « A » -spécifique à Heineken-, à partir d'ingrédients 100 % d'origine naturelle.

Couleur : blonde or pâle et une brillance dorée.
Nez : dominé par des notes de céréales et une pointe de miel.
Bouche : attaque douce et petite pétillance. Peu d'amertume mais légère astringence. Texture fluide, légère et désaltérante.

« Mary Mail », cocktail star d'Heineken

Heineken poursuit son aventure mixologiste avec le « Mary Mail ». Cette création puise nouveau dans l'Histoire de la famille Heineken et s'inspire d'un grand classique des cocktails à base de rhum, l'Air Mail. Ce cocktail inédit et estival, a été créé par l'un des grands talents de la mixologie tricolore, Marie Viadieu, de l'Artisan, à Paris.

Pour 6 personnes
- 50 cl de rhum ambré cubain
- 25 cl de citron vert
- 25 cl de sucre de sirop d'ananas
- 12 cl de crème de pêche
- 20 gouttes de bitters angostura
- 25 cl de bière Heineken

Dans un grand saladier à punch, intégrer tous les ingrédients, des glaçons et mélanger délicatement. Remplir les verres aux trois quarts, compléter avec un top de bière Heineken, et décorer avec une fleur comestible. La recette est également disponible en version mocktail, avec la Heineken 0.0 !

Le Brasil Lime Tonic, by Ballantine's

Michaël Landart, propriétaire du Maria Loca (4e art) a imaginé pour Ballantine's Brasil Lime le cocktail de l'été 2017.

- 4cl de Ballantine's Brasil Lime
- 2cl de jus de citron vert
- 2cl de sirop de cannelle Tonic
- Fraise coupée, myrtilles, quartier d'orange, quelques feuilles de menthe.

Mettre des glaçons dans un verre. Ajouter le Ballantine's Brasil Lime, le jus de citron vert et le sirop de cannelle. Mélanger une première fois. Ajouter les fruits, la menthe et compléter le verre en ajoutant le tonic puis mélanger une dernière fois.

DESPERADOS SANGRÉ : inédite et audacieuse

Après s'être inspirée de l'univers des cocktails et des softs, Desperados approche cette année l'univers de la sangria. Sublimée par une robe rouge aux reflets lie de vin, cette « Sangré » dévoile un goût unique. Au nez, rayonnent des notes d'agrumes et d'épices. En bouche, éclate un doux mariage de saveurs fruitées et acidulées. Un répertoire de notes douces et gourmandes.

Desperados a fait appel au duo Zosen & Mina, deux figures emblématiques de la scène artistique barcelonaise, pour développer les accessoires incontournables de l'été.
(Disponible chez Blackrainbow - 68, rue des Archives – Paris)

H71 – EXCLUSIVEMENT EN CHR

Heineken se lance à la conquête de nouvelles saveurs. Grâce à une levure sauvage découverte récemment en Patagonie, ses maîtres brasseurs dévoile H71, une « Wild Lager » d'un nouveau genre.
H71 surprend par un goût inédit, légèrement corsé, au côté floral frais et épicé. De couleur blonde aux reflets cuivrés, elle offre au nez des notes de sous-bois, de miel et de caramel. En bouche, l'alliance entre les notes douces d'épices et de thym évolue vers une légère amertume.

GRANINI

Granini propose une large gamme de produits pour le moment apéritif, avec des saveurs classiques comme la tomate ou plus originales comme le jus de la passion, le kiwi et le litchi. Ces produits sont disponibles en PET 1L pour du service à la verse, et en mini bocaux verre de 25 cl.

Idées d'été
Pina Colada : 4 cl de rhum blanc et 16 cl de Pina Colada Granini. Passer au mixer et ajouter quelques glaçons
Pina Colada Virgin : dans un verre long drink, mettre un tiers de glace pilée et compléter avec la Pina Colada Granini
Sex on the Beach : 4 cl de vodka et 16cl de Sex on the beach granini, shaker et c'est fini !
Sex on the beach Virgin : dans un verre long drink, mettre un tiers de glace pilée et compléter avec la préparation Sex On the beach Granini
Planteur : 4 cl de rhum brun et 14 cl de planteur Granini. Le planteur s'apprécie aussi pur, sans alcool, avec des glaçons.

PIPER HEIDSIECK ROSÉ SAUVAGE

Gros plan sur Piper Heidsieck Rosé Sauvage, alliance parfaite entre vins blancs et rouges unis dans un assemblage unique, créé pour la première fois en 2001 par Régis Camus. La proportion particulièrement importante de vins de couleur donne à ce champagne rosé son caractère remarquable.
Avec une incisive attaque, un milieu de bouche aux arômes de fruits rouges juteux et une finale éblouissante aux notes épicées et fumées, ce champagne est délicieusement malicieux.

Sacré Sauvage
Un verre tumbler, mettre
- Des glaçons
- 20 ml de liqueur d'orange amère
- 2 traits d'Orange Bitters
Compléter de **Piper Heidsieck Rosé Sauvage**
Décorer avec un zeste de pamplemousse et quelques fruits sauvages type myrtilles ou mûres.

LE « MEZZO-MEZZO » MARTINI & TONIC : LE COCKTAIL DE L'ÉTÉ

Bianco –soyeux, doux et équilibré–, **Rosso** –plus riche, complexe et parfumé–, **Rosato** –fruité, raffiné et élégant... A chacun sa pointe d'amertume dpécifique, mêlant harmonieusement la quinine, l'écorce d'orange amère. L'union avec le tonic livre une bulle au caractère intense.

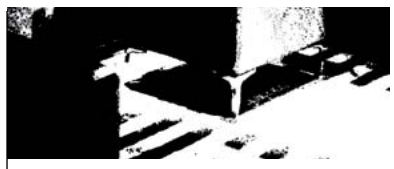
La bonne recette :
- Remplir un verre ballon de glaçons
- Verser en quantité 50 % Martini Bianco, (ou Rosso ou Rosato) et 50 % de tonic.
- Agrémenter d'un quartier de citron vert pour le Bianco ou d'orange pour le Rosso et le Rosato...

St-Germain Cocktail à l'heure d'été

Une nouvelle façon de vivre des apéritifs totalement inédits

- 4 cl de liqueur St-Germain
- 6 cl de Prosecco (brut de préférence)
- 6 cl d'eau pétillante
- Verser tous les ingrédients dans un grand verre rempli de glaçons et remuer délicatement. - Agrémenter d'un zeste de citron jaune.

A propos de St-Germain
ST-Germain a été imaginée en 2007, par Rob Cooper –issu de la troisième génération d'une famille américaine de distillateurs–, comme un hommage à la France, à la période art déco et aux années folles. Le nom fait référence au quartier de Saint-Germain-des-Prés où les artistes influents de l'époque avaient plaisir à se retrouver. Rachetée en 2013 par le groupe Bacardi-Martini, les équipes ont eu à cœur de respecter la recette et le processus de fabrication originels (de la cueillette à la mise en bouteille), tout en renforçant les contrôles de qualité afin de garantir une saveur et un goût unique d'années en années.

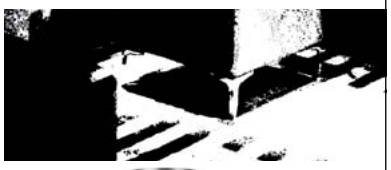


PATRON TOMMY'S MARGARITA

Alternative à la traditionnelle Margarita en la twistant avec du sirop d'agave.
- 4 cl de **Tequila Patron Silver**
- 2 cl de jus de citron vert
- 1 cl de sirop d'Agave
Dans un shaker rempli de glace, mélangez la tequila, le jus de citron vert frais et le sirop d'agave. Verser le tout dans un verre old fashioned.

LILLET ROSÉ-SCHWEPPES

Dans un verre ong drink, belle alliance d'été entre Lillet – association de vin bordelais et de liqueurs d'agrumes – et le tonic :
- 1,5 cl de sirop de pamplemousse rose
- 6 cl de Lillet rosé
- Schweppes Indian Tonic



ABSOLUT LIME

Pour découvrir le goût rafraîchissant d'Absolut Lime à l'heure de l'apéritif, voici le cocktail idéal...

l'**Absolut Lime-O-Nade**
Dans un verre rempli de glaçons
- 5 cl d'Absolut Lime
- 15 cl de Limonade
- le jus d'un demi citron vert pressé

Garnir avec une rondelle de citron vert

Cet été, DIPLOMÁTICO crée deux cocktails

Le Brand Ambassador Kevin Sueiro a imaginé deux recettes signatures mettant en avant la lavande et la framboise, deux produits estivaux qui ravivent les papilles.

La Firma
La fraîcheur de la framboise sublime le nouveau **rhum Diplomatico Mantuano** – assemblage de rhums vieillis de 8 ans – dans ce cocktail délicieusement fruité.
- 5 cl de Diplomatico Mantuano
- 1 cl de citron jaune
- 1 cl d'orgeat
- 2 framboises fraîches
- 1 cl de blanc d'œuf pour plus d'onctuosité

Dans un shaker, mettre tous les ingrédients sans glace. Secouer énergiquement une première fois pendant quelques secondes. Ajouter la glace puis shaker de nouveau. Filtrer et verser dans un verre à whisky. Ajouter une framboise fraîche dans le verre.

Maria Lavanda
Elaboré à partir du **rhum blanc Diplomatico Planas** – un blend intense et élégant est surprenant pour un rhum blanc–, ce cocktail au délicat goût de lavande est très étonnant...
- 5 cl de Diplomatico Planas
- 4 cl de jus d'ananas
- 1 cl de jus de citron vert
- 1 cl de sirop de lavande

Incorporer tous les ingrédients dans le shaker, secouer vigoureusement pendant quelques secondes. Filtrer et verser dans une coupe martini. Ajouter un brin de lavande séché pour la décoration.

CAP MATTEI

Dans la plus pure tradition corse, cet apéritif, créé en 1872 par Louis Napoléon Mattei, est en pleine renaissance. Sa recette originale, à base de mistelles du Cap Corse, de quinquina et de nombreuses plantes exotiques se décline en deux versions, le Cap Mattei rouge et le Cap Mattei blanc.
Dans sa version « Grande Réserve », Cap Mattei est très utilisé pour des cocktails de caractère.

www.capcorsemattei.com

St Raphaël

St Raphaël revient en force à l'heure de l'apéritif, superbement représenté par la Raphaëlle. Cette marque iconique en CHR, au savoir-faire « made in France », est préservée depuis près de 200 ans. Les recettes sont issues du mariage de vins nobles et de plantes aromatiques rigoureusement sélectionnées : quinquina, cacao, oranges amères, vanille... Avec ses notes fruitées, St Raphaël est un apéritif d'exception et une base cocktail dont la seule limite créative reste l'inspiration des barmen.

La Raphaëlle
Dans un verre piscine St Raphaël, verser :
- des glaçons
- 6 cl de St Raphaël ambré
- 1,5 cm de gentiane
- 1,5 cl de crème de framboise (ou cassis, violette, pêche...)

Allonger de tonic. Topping branche de romarin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE TRIO RED BULL DE L'ÉTÉ

Blue Edition
- 4 cl de Vodka
- 2 cl de Cointreau
- 2 cl de jus de Cranberry
- 2 cl de Limoncello
- 25 cl de Red Bull Blue Edition

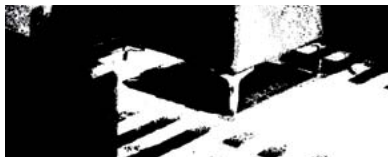
Dans un verre type old fashioned rempli de glace, verser la vodka, le Cointreau, le jus de Cranberry et compléter avec le Red Bull Blue Edition. Mélanger énergiquement à l'aide de la cuillère à mélange, décorer avec un zeste d'orange et quelques myrtilles.

Red Edition
- 4 cl de Vodka
- 2 cl de jus de citron jaune
- 2 cl de jus de pomme
- 1 cl de coulis de framboise
- 25 cl de Red Bull Red Edition 25 cl

Dans un verre de type old fashioned ou une tasse remplie de glace pilée, verser dans l'ordre la vodka, le coulis de framboise, les jus de citron et de pomme. Compléter avec le Red Bull Red Edition. Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange, redéposer en topping de la glace pilée ainsi que la décoration : carrés de pomme et framboises.

Tropical Edition
- 4 cl de Rhum cubain
- 2 cl de sirop Monin Fruit de la Passion
- 2 cl de jus de citron vert
- Lamelles de gingembre
- 25 cl de Red Bull Tropical Edition

Remplir un shaker de glace, verser le rhum, le sirop de fruit de la passion et le jus de citron. Shaker. Dans le verre conserve rempli de glace pilée, verser le cocktail en retenant les glaçons à l'aide d'une passoire et compléter avec le Red Bull Tropical Edition. Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange, redéposer en topping de la glace pilée, ainsi que la décoration : pépin de fruit de la passion, lamelles de gingembre et citron vert.



CARABBEAN PINEAPPEL BY GIFFARD

Cette liqueur est élaborée à partir d'infusion d'ananas frais mûris sous le soleil des Caraïbes, rehaussée d'infusion d'ananas confits, d'un rhum vieux de 7 ans d'âge d'origine Caraïbes et d'épices.
Nez puissant, aux notes beurrées de l'ananas mûri à point. En bouche, notes chaudes de l'ananas flambé. Une grande richesse aromatique et un équilibre parfait. Une longueur en bouche exceptionnelle

Caribbean Colada
- 3 cl rhum blanc
- 3 cl rhum vieux
- 3 cl Liqueur Ananas des Caraïbes
- 0,5 cl sirop Noix de Coco Giffard
- 0,5 cl sirop Passion Giffard
- 3 cl jus d'orange

Préparer au shaker et servir dans un verre Colada

Dirty Dick
- 10 ml Clément Canne bleue Rum
- 45 ml Abuelo 12 Años Rum
- 60 ml Giffard Caribbean Pineapple Liqueur
- Coconut cream
- 1 pointe de wasabi

Shaker tous les ingredients avec de la glace.
Servir dans un ananas creusé, rempli de glace.

Les nouveaux Freix Poptails, nouveau mode de consommation « Ice »

Une fraîcheur en forme d'esquimau à plonger dans le verre de Freixenet

Green Ice Pop
- 2 cl de sucre/sirop de sucre de canne
- Tranches de concombres et morceaux de framboises
Compléter avec de l'eau et placer dans le moule.
A plonger dans un verre de Freixenet Ice Rose

Pink Ice Pop
- Morceaux de fraises, de framboises et de mûres
1⁄2 cuillère à café de jus de citron
1⁄2 cuillère à café de menthe fraîche
Mettre le tout dans un bol, écraser légèrement les fruits.
Laisser macérer 30mn. Ajouter 1 cl d'eau, mélanger le tout et mettre le tout dans le moule.
A plonger dans un verre de Freixenet Ice Rose.

FREIXENET XPERIENCIA

Ce cava brut millésimé 2013, élégant et équilibré, trouve sa voie à l'heure de l'apéritif. Elaboré selon la méthode traditionnelle, il est élevé 18 à 24 mois en caves avant d'arriver sur les comptoirs.
A partir de ce produit effervescent et festif, Christina Monaco a créé une série de cocktails rafraîchissants dont le Gin X Spritz et le Gin X Fizz.

Gin X Spritz
- 3 cl de Gin Hendrick's
- 1,5 cl de jus de citron
- 1,5 cl de Cointreau
- 1 cl de sirop Spritz
- Compléter d'Xperiencia
Variante : remplacer le Cointreau et le sirop Spritz par de l'Apérol

Gin X Fizz
- 3 cl de Gin Hendrick's
- 1,5cl de jus de citron
- 1,5cl de Cointreau
Compléter d'Xperiencia

LIXIR

Le moment apéritif est une priorité chez Lixir avec des produits comme le gin premium Hendrick's, Monkey Shoulder, un Blended Malt, Drambui, une liqueur élaborée à partir de Blended Scotch whisky, et Hudson, l'un des meilleurs whiskey artisanal des Etats-Unis

Cocktail Collins :
- 1 cl Drambuie,
- 2 cl d'eau pétillante,
- 8 feuilles de menthe,
- un demi Citron,
- des glaçons
Couper le citron en quartiers, presser et verser dans un grand verre. Ajouter le reste des ingrédients et remuer. Décorer le tout avec un brin de menthe.

SCHWEPPES PREMIUM MIXER

Schweppes a créé une série de tonics d'exception, parfaits pour préparer les meilleurs tout aussi exceptionnels.

L'Original
Le grand classique
- 3 cl de Gin
- **Schweppes Tonic**

L'Hibiscus Sensation
De fines bulles, un délicat goût fruité et une pointe de fève tonka...
- 5 cl de vodka
- 1,5 cl de sirop de fève tonka
- le jus d'un demi citron vert
- 1 tranche de citron et quelques zestes
- **Schweppes Premium Mixer Hibiscus**

The Mule
Dans un verre mule
- 50 ml de Pisco
- 2 quartiers de citron vert
- glace cube
- **Schweppes Premium Mixer Ginger Beer**

L'Experience Ginger Beer
Autour de l'amertume du pamplemousse...
- 4 cl de vodka
- 1,5 cl de sirop de pamplemousse
- 1 cuillère à café de Poivre Timut
- **Schweppes Premium Mixer Ginger Beer**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Luc Belaire Brut

Luc Belaire, un vin effervescent, associe des raisins de qualité et le savoir-faire propre d'une maison familiale. Chaque expression de la gamme illustre trouve une place privilégiée à l'apéritif, au gré des circonstances. A travers ses saveurs gustatives et son design unique, chaque flacon de Belaire est synonyme de qualité et d'élégance.

RENAISSANCE SPIRITS

Cîrocco

- 4 cl de vodka Ultra Premium Cîroc
- 2 cl de jus de citron frais
- 4 cl de Jus de Cranberry
- 1 bouquet de menthe fraîche

Ecraser la menthe pour dégager toute sa saveur à la manière d'un Mojito. Remplir le verre Tumbler de glace pillée. Verser le jus de citron le sirop de sucre de canne et la vodka Ciroc. Rallonger avec le jus de Cranberry. Ajouter de la glace pillée.

G'vine French Negroni

- 3 cl de Gin G'vine Floraison
- 3 cl de Vermouth Rouge La Quintinye Royale
- 3 cl de Campari ou d'Apérol

Remplir un verre Old fashioned de glace. Verser les ingrédients. Remuer délicatement avec une cuillère à mélange.

Aqua Sour : l'incontournable du bar

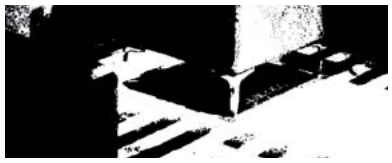
Aqua réinvente le style Old Fashioned Cocktail, réminiscence des années 1920 et des premiers cocktails américains au brandy.

Aqua Sour

Shaker

- 6 cl d'Aqua Unaged
- 3 cl de Giffard Egg White ou 1 blanc d'œuf
- 2 cl citron vert

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



LES CIDRES À L'OFFENSIVE

Périodiquement, les cidres tentent une nouvelle percée. Relativement peu caloriques, ils mettent la pression cette année. A chacun son positionnement...

Mauret : Natural French Cider

Arrivant sur le marché avec la volonté « d'électriser la tradition », Mauret propose un produit 100 % naturel –95 % de pommes et 5 % de poiré pour le côté acidulé– sur le modèle des « ciders » anglo-saxons. Fabriqué en Normandie, le Mauret est issu d'un assemblage soigné de pommes riches en sucre – Clos Remaux, notamment –, de pommes douces-amères apportant du corps – Bilet Rouge... – et de pommes amères – Kermerien – le structurant.
Il est conditionné en bouteilles ou en fûts inox de 20 litres.

Idée cocktail

Le Fuji

- 2 cl de sirop de gingembre
- 1 cl de sirop de cannelle
- 2 cl de jus de citron vert
- 4 cl de rhum
- 15 cl de cidre Mauret

Fils de Pomme : The French Botanical Cidre

Fils de Pomme réunit deux amis –Théo et Valentin – qui rêvaient de redonner au cidre ses lettres de noblesse. Ils ont créé un produit sans additif autre que des variétés de pommes bio. Le résultat est subtil et moins sucré.
Le Sauvage est le premier cidre de la marque. Fort en caractère, il est aussi raffiné grâce à ses fines bulles qui viennent souligner des notes légèrement caramélisées. Au nez, son parfum impose une nature à l'état brut contrastant avec son caractère caramélisé, gourmand et frais.
Disponible en format 33cl et en fût pression.

Un été « Ice » avec SKØLL

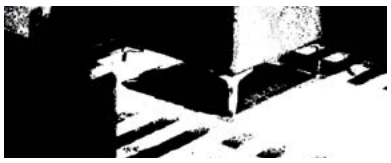
Skøll est la bière aromatisée vodka et agrumes qui fait passer le souffle du Grand Nord sur le moment apéritif. Son goût unique et son univers nordique font sa différence.
Avec sa bouteille d'un bleu profond, marquée du thorkil – son icône emblématique –, la Skøll se consomme ultra-fraîche.

1664 BLANC... COMME NEIGE

1664 Blanc révèle son intensité soutenue d'arôme d'agrume et un bon équilibre des saveurs. Sa bouteille bleue rappelle sa fraîcheur intense.
1664 Blanc est disponible dans de nombreux bars. Vous pouvez la retrouver à La Folie à Paris, au Sucre à Lyon, au Cosmopolitain à Toulouse, ou encore, à La Note Bleue à Monaco. Pour livrer le meilleur de son goût unique, elle se consomme très fraîche.

LE ROSÉ FAIT LE SHOW

Depuis quelques années, le rosé est l'une des stars du moment apéritif. Cet été, cette tendance ne se dément pas. On voit les robes roses et claires fleurir sur glace aux terrasses. Ils sont légion sur le marché, chacun avec ses qualités, ses spécificités et son prix !
Les vignerons préconisent une dégustation entre 10 et 12°C. Les meilleurs crus supportant un ou deux degrés supplémentaires pour exprimer toute leur richesse. Outre les Ott et autres Minuty toujours au top, voilà quelques coqueluches du moment, issues de toute la France et proposant une palette aromatique on ne peut plus variée...



Château Romanin 2016

Issu des parcelles situées sur le contrefort des Alpilles, il exprime la concentration et la finesse. Emblème du vignoble, c'est un fleuron de l'Appellation Baux-de-Provence.

Aimé Roquesante – Côtes de Provence 2015

Belle robe ambrée avec de délicates notes de fruits rouges. En bouche, arômes authentiques, fruités et harmonieux du vignoble provençal.
www.aimeroquesante.com/fr

Le Baron de Lestac – Bordeaux 2015

Robe intense aux nuances framboises. Nez avec notes de fruits rouges, pêche et fruits exotiques. Le cabernet-sauvignon confère au vin sa structure tannique, le cabernet-franc de légères notes épicées et le merlot lui procure rondeur et fruité.
www.barondelestac.com

Les terrasses sont légion et la légion enfle... **C'est une tendance de plus en plus lourde !** Il n'est pas un bout de trottoir, un coin de rue, un morceau de place, à proximité d'un établissement où elles ne prennent leurs aises, pour le meilleur. Prendre un verre en terrasse est ainsi devenu un presque pléonasme du style « monter en haut », même si c'est pour atteindre le dernier rooftop qui buzze... L'été pousse les consommateurs hors les murs : deux ou trois mange debout, 10, 50, 80 tables... Difficile, donc, d'être exhaustif quand on aborde le sujet sur le mode revue de détail. **Voici donc, moins qu'un guide, une balade bucolique sur quelques-unes des plus attachantes terrasses de Paris.**

L'été des terrasses

Un verre au vert

Terrasses cachées à la danoise

Les deux restaurants de la Maison du Danemark, au sommet de la plus belle avenue du monde, viennent de dévoiler leurs nouvelles terrasses cachées au décor signé par l'emblématique couple danois Gamfratesi.
Il est à présent possible de s'installer à tout moment de la journée au **Flora Danica** pour profiter d'un instant de sérénité nordique. Le restaurant à ciel ouvert propose de rafraîchissantes assiettes d'assortiment de saumon et le fameux smørrebrød danois décliné sous différentes versions... A suivre aussi cœur de saumon fumé, saumon mariné « Gilbert Bécaud », tarama aux œufs de cabillaud, hareng mariné à l'aneth, hareng au curry.... Au premier étage, **le restaurant Copenhague** possède, quant à lui, une terrasse de 40 couverts, avec une vue imprenable sur le patio, idéale pour découvrir la cuisine « new nordic » du chef Andreas Moller.

Flora Danica - Copenhague
142 avenue des Champs-Elysées – 8e ardt
Tél. : 01 44 13 86 26

Le Chamarré Montmartre

Perchée en haut des escaliers de la Butte, pas loin du Sacré Cœur, mais assez protégée du Montmartre touristique, cette terrasse arborée et ensoleillée est privatisable.
La carte proposée cet été est à la fois française et internationale. A suivre notamment, le saumon bio d'Ecosse, le bœuf Black Angus, la dorade à la mauricienne, l'entrecôte à la japonaise...

52 rue Lamarck, 18e ardt
Tous les jours de midi à 23h
Tél. : 01 42 55 05 42

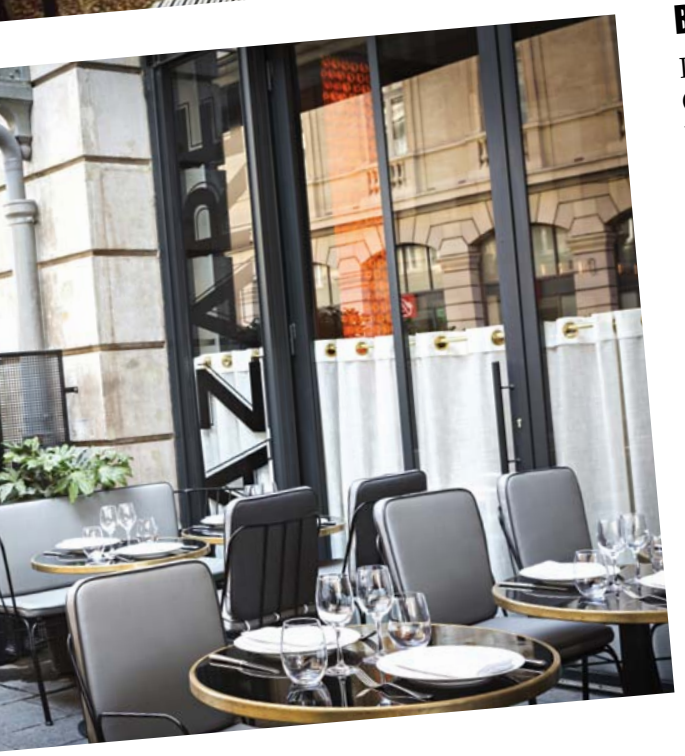
Lazare

Le restaurant d'Eric Fréchon fait les extérieurs, gare St-Lazare. La nouvelle terrasse de 40 couverts fait le buzz. On y réserve au déjeuner, pour déguster un délicieux filet de rouget en croûte de pain, tomate, gingembre et basilic, sauce aïoli, ou le soir entre amis, autour d'une assiette de charcuteries fines et d'un bon verre de vin. Dîner est tout aussi agréable...

Tous les jours, de 7h30 à minuit
Parvis de la Gare Saint-Lazare - rue intérieure - 8e ardt
Tél. : 01 44 90 80 80

Buddha-Bar

L'Hotel



Buddha-Bar Hôtel

La terrasse du Buddha-Bar Hôtel Paris s'est métamorphosee en cadre enchanteur version « Jungle Chic », en réinterprétant les codes de la culture asiatique. D'élégantes structures en bois brûlé et leurs plantes grasses et exotiques viennent entourer ce coin de paradis. Des mange-debout végétaux s'entremêlent au mobilier de terrasse pour ceux qui souhaitent découvrir la nouvelle carte sur le pouce. DJ Set Live du jeudi au samedi dès 20h.

4 rue d'Anjou – 8e ardt
Tous les jours
Tél. : 01 83 96 88 88

L'Hôtel

Secret jalousement gardé par les Parisiens qui connaissent, l'Hôtel propose l'une des terrasses les plus romantiques de la capitale. Au cœur de Paris, on se retrouve mystérieusement transporté au XIXe siècle. Dans le prolongement, le restaurant gastronomique accompagne les convives. L'extérieur captive autant que le faste intérieur pensé par le décorateur Jacques Garcia.

13 rue des Beaux-Arts – 6e ardt
Tous les jours
Tél. : 01 44 41 99 01

Le Mini Palais

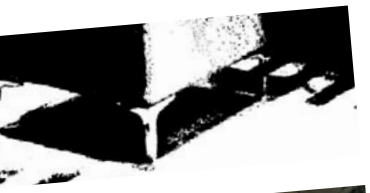
Les emblématiques palmiers habillant l'immense colonnade qui abrite la terrasse du Mini Palais créent un cocon de verdure exotique, comme un superbe jardin urbain. Outre la terrasse, la carte du restaurant et du bar se mettent aussi à la tendance « Greenery ». Une sélection de créations sur-mesure permet de célébrer l'été comme il se doit.

3 avenue Winston Churchill – 8e ardt
Tous les jours de 10h à 2h
Tél. : 01 42 56 42 42

La Brasserie Auteuil

La Brasserie Auteuil dévoile son nouvel écrin signé par Laura Gonzalez. Niché au bout de la petite ceinture, grande coulée verte qui borde le Sud du 16e arrondissement, l'établissement a été complètement repensé, s'inspirant des plus beaux rooftops de NYC avec un tout nouveau bar ultra tendance. Les oliviers, lavandiers et autres orangers diffusent de doux effluves méditerranéens, et invitent à se prélasser sur l'une des banquettes de la terrasse.

78 rue d'Auteuil – 16e ardt
Ouvert tous les jours de 9h à 2h
Tél. : 01 40 71 11 90



Le Burgundy Paris

Le Burgundy Paris fait à nouveau découvrir sa terrasse cachée afin de profiter d'un moment estival. Au cœur même de Paris, au carrefour des quartiers du luxe et des tendances, c'est l'hôtel de référence des amateurs du beau et de l'excellence. Il offre un équilibre unique entre prestations de luxe, charme et discrétion. Son restaurant, le Baudelaire, est un lieu particulièrement raffiné qui offre à ses hôtes un patio au luxe sobre, à deux pas de la Madeleine.

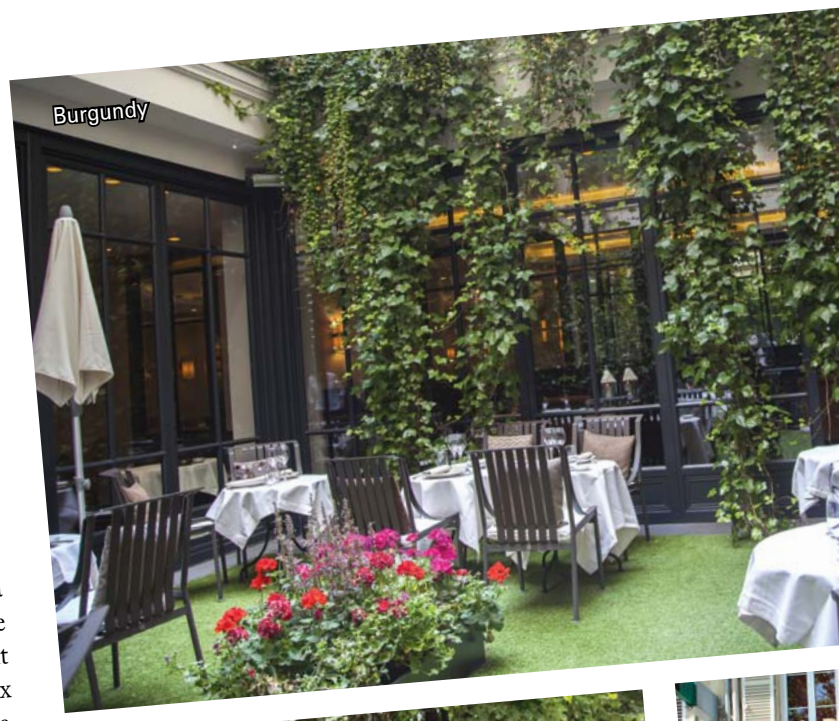
6-8 Rue Duphot – 1er ardt
Tous les jours de 16h à 1h – 1h30 du jeudi au samedi
Tél. : 01 42 60 34 12

Brasserie d'Auteuil

Le Patio du Prince de Galles

L'hôtel Prince de Galles propose son Patio d'été, « Palm Springs 60's », oasis urbaine au décor faisant revivre les grandes heures du Palm Springs des années 1960. La nouvelle carte dédiée est une ode à cette époque qui revisite les grands classiques. Ocean Drive, Riverside, ou encore Spring Punch, ont fait les riches heures des soirées chaudes de cette ville légendaire où se retrouvaient les icônes hollywoodiennes. Les créations de Florian Thireau font le reste...

33 avenue George V – 8e ardt
Tél. : 01 53 23 77 77


Burgundy

Bar du Clos Belle Juliette

Le Patio du Prince de Galles

La Maison Plisson

La Maison Plisson est une épicerie parisienne qui s'engage sur la traçabilité des produits et à privilégier les circuits courts. Elle place au même rang l'exigence le goût, l'origine, le plaisir et les services. Cette carte alléchante se déguste sur la terrasse boulevard Beaumarchais, permettent d'accueillir près de 50 couverts.

93 boulevard Beaumarchais – 3e ardt
Tous les jours de 9h30 à 21h
Tél. : 01 71 18 19 09

Le Bar du Clos Belle Juliette

en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, à deux pas du Bon Marché, l'Hôtel Spa La Belle Juliette abrite un bar d'été dans un écrin de verdure, l'une des plus charmantes terrasses parisiennes, prolongée par un jardin confidentiel. Flora Mikula a réalisé la nouvelle carte d'inspiration italienne sur laquelle on retrouve salades, crostinis, pâtes, risotto... Victor Delpierre, barman de renom, champion du monde Barista et Cocktails 2013, a créé sept cocktails spécialement pour la Belle Juliette.

92 rue du Cherche-Midi – 6e ardt
Ouvert du lundi au samedi de 16h à minuit, le dimanche de 14h à 21h
Tél. : 01 42 22 97 40

La Cour aux Etoiles du Cinq

Après avoir vu fleurir les tables du George et de L'Orangerie, dans la cour de marbre du Four Seasons Hôtel George V Paris, c'est le restaurant triplement étoilé Le Cinq qui a dévoilé sa table gastronomique exclusive en terrasse. Quatre à six invités ont désormais la chance de découvrir la cuisine de Christian Le Squer à travers son menu « Balade gourmande», autour de plats de saison tels la langoustine bretonne, le turbot à la plancha ou le givré laitier. Du haut de cette table unique nappée de noir où fleurissent orchidées fushia et cristallerie Baccarat, les invités peuvent profiter de la vue plongeante sur la cour en marbre.

La Cour aux Etoiles – 31 avenue George V – 8e ardt
Tous les jours, de midi à 22h30
Le Cinq - Tél. : 1 49 52 71 54
Le George- Tél. : 0 1 49 52 72 09
L'Orangerie- Tél. : 01 49 52 72 24

Les terrasses des Grands Bistrots

Réparties aux quatre coins de Paris, les Grands Bistro – Grand Bistro du 17e , Grand Bistro Maillot, Grand Bistro Breteuil, Grand Bistro Muette et Auberge du Moulin Vert, avec son esprit guinguette– déclinent cinq terrasses exceptionnelles, ouvertes tous les jours et en continu chaque week-end, devenues des rendez-vous incontournables des Parisiens venant déjeuner et dîner en plein air.

3 place de Breteuil - 7e ardt - Tél. : 01 45 67 07 27
10 chaussée de la Muette - 16e ardt - Tél. : 01 45 03 14 84
108 avenue de Villiers, 17e ardt - Tél. : 01 47 63 32 77
275 boulevard Pereire, 17e ardt - Tél. : 01 45 74 33 32
L'Auberge du Moulin Vert - 33 rue du Moulin Vert, 14e ardt 01 45 39 31 31

Les Jardins du Marais

Les Jardins du Marais abritent l'une des plus spacieuses terrasses –quelque 1 500 m²– à ciel ouvert de la capitale, un lieu de caractère pour pleinement profiter de l'été. C'est dans une ambiance estivale que l'hôtel vous donne rendez-vous au quotidien.

74 rue Amelot – 11e ardt
Tous les jours
Tél. : 01 40 21 20 00

Molitor

Le rooftop de la Piscine Molitor se présente comme un jardin suspendu, une oasis « sensorielle » avec vue sur la Tour Eiffel. A découvrir la carte d'été avec ses planchas, ses salades et ses cocktails.

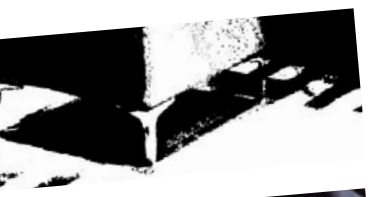
13 rue Nungesser et Coli – 16e ardt
Uniquement le midi
Tél. : 01 56 07 08 50

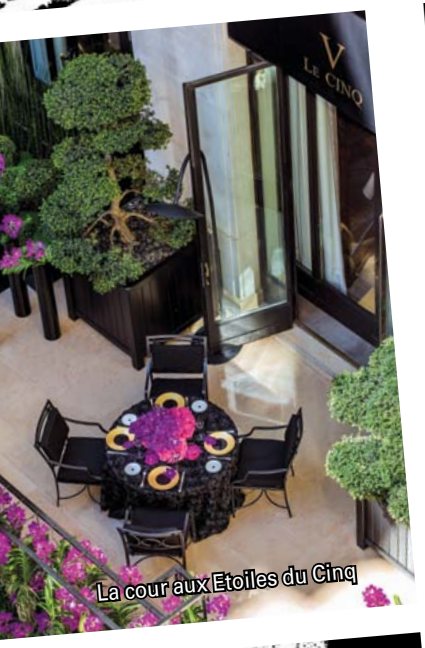
Eugène Eugène

Eugène Eugène

Eugène Eugène, une bonne adresse de Puteaux, offre le cadre idéal aux Parisiens grâce à ses deux terrasses uniques. La première est non-fumeur, le long du jardin public. La deuxième a, pour sa part, des allures de jardin provençal, où se mêlent sauge, romarin et menthe... les deux savent accueillir dans de confortables fauteuils en rotin. Ces terrasses sont le prétexte parfait pour déguster de délicieux cocktails ou savourer la cuisine généreuse du chef, Jeremy Mathieu.

38-40 rue Eugène Eichenberger – Puteaux
Tous les jours de 11h à 1h, le dimanche jusqu'à 18h
Tél. : 01 41 38 40 00





La cour aux Etoiles du Cinq

Le Bissac

En plein quartier des affaires de la Bourse paraît la terrasse du Bissac. Elle s'étend sur la rue de la Bourse et sur la rue des Colonnes. C'est l'un des spots du quartier. Ce restaurant a élu domicile dans une ancienne construction du XVIe siècle, marquée par sa pierre de taille, ses poutres apparentes... On peut venir prendre un repas en plein soleil, déjeuner ou dîner sous les arcades, pour un côté plus intimiste et discret.

10 rue de la Bourse – 2e ardt
Tous les jours. Le soir jusqu'à 22h30

Le Bissac

Le Bar à Bulles

Rosa Bonheur sur Seine

La Roseraie

Le bar à bulles – pas l'effervescence, la sérénité...

L'entrée de ce bar satellite de la planète Moulin Rouge est déjà pleine de charme. On y accède par une sente quasi champêtre, la rue Véron, qui livre à cette terrasse les stigmates du speakeasy. Quelques marches et la magie opère, loin du bruit. Le plateau largement végétalisé, a un parfum d'ailleurs. Dans ce Pigalle survolté, la nature semble résister... Au rendez-vous ? Le calme et la sérénité... La bulle, quoi ! Prolongeant cette terrasse, une grande salle, antre d'un recyclage bienveillant, accueille en cas de pluie. On vient aussi y commander les cocktails et s'inspirer de la carte des tapas, fraîches et faites maison. Les animations et les soirées à thème font le plein. Il est donc prudent d'arriver tôt... Quant au brunch du dimanche, il prend tout bonnement des allures de pique-nique.

4bis rue Véron, 18e ardt
Du mercredi au dimanche à partir de 18h. Jusqu'à 2h le vendredi et le samedi.
Tél. : 09 73 23 79 72

Rosa Bonheur sur Seine

Un bateau est, en quelque sorte, une terrasse avec un toit, sans oublier le quai de seine qui accueille les Parisiens à partir de l'afterwork. Service chaleureux, ambiance magique et prix attractifs constituent la trilogie de la réussite. L'endroit est assez décontracté pour que l'humain retrouve sa véritable place. Beau programme d'animation avec de nombreux événements festifs.

Port des Invalides – 7e ardt
Du mercredi au samedi de midi à 2h. Le dimanche de midi à minuit.
Tél. : 01 47 53 66 92

La roseraie de l'Opéra by Cointreau

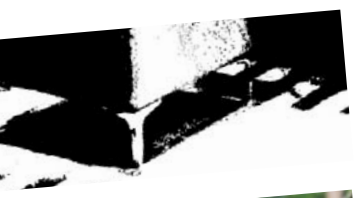
La terrasse de l'Opéra Restaurant transporte cet été au cœur d'une roseraie en fleurs. Fraîches et parfumées, ces roses invitent à la détente et à la décontraction. Elles s'accompagnent d'une carte gourmande et estivale, d'élégants canapés, une ambiance chic et décontractée et un service à table soigné. Des cocktails créatifs rafraîchissants sont également invités. Pour l'occasion Cointreau a imaginé le « Cointreau Fizz - eau de rose ». Une vingtaine de cocktails et une dizaine de mocktails sont également à découvrir.
Déjeuner, afterwork ou soirée, peuvent s'accompagner des petits plats de la carte Entr'Actes : sashimi de daurade et son tartare de fruits exotiques, planche de jambon Serrano …

L'Opéra Restaurant
Palais Garnier - Place Jacques Rouché – 9e ardt
Tél. : 01 42 68 86 80

Le Perchoir

C'est le premier rooftop ouvert dans la capitale qui a vraiment créé l'événement et suscité des vocations dans beaucoup d'arrondissements. Implanté au sommet d'un immeuble parisien du 11e, il propose une terrasse de 400 m² avec vue 360 sur Paris. On s'installe confortablement et on commande un cocktail ou l'une des bières sélectionnées partout dans le monde.

14 rue Crespin du Gast – 11e ardt
Bar et terrasse ouverts tous les jours à partir de 16h
Tél. : 01 48 06 18 48



Café A

Ce n'est plus une terrasse mais un véritable parc dans la ville qu'offre le Café A dans l'ancien couvent des Récollets. Ce spot nature à deux pas de la Gare de l'Est, présente un style brut à l'intérieur et un aspect champêtre sur la terrasse. Le bar-restaurant propose des produits sains dans une ambiance paisible et accueillante.

148 rue du Faubourg Saint-Martin – 10e ardt
Du lundi au samedi de 10h à 2h, le dimanche de 11h à 17h.
Tél. : 09 81 29 83 38

Mandarin Oriental

Le jardin du Mandarin Oriental a revêtu les couleurs du gin Tanqueray. Durant tout l'été, il propose sur la terrasse du Bar 8 une carte de cocktails inédits et une composition végétale monumentale créée sur-mesure par le designer paysagiste Christophe Gautrand : The Red Garden. Expérience artistique mêlant technique maîtrisée et nature luxuriante, le tronc d'un arbre est suspendu au-dessus du miroir d'eau du jardin, soutenu par des dizaines de cordages, rappelant le Shibari, art martial ancestral japonais qui permettait d'immobiliser les samouraïs.

251 rue Saint Honoré – 1er ardt
Le Bar 8 est ouvert du dimanche au mercredi de 11h à minuit, du jeudi au samedi de 11h à 2h.
Tél. : 01 70 98 78 88

Le Off Paris Seine

Amarré au pied de la gare d'Austerlitz, c'est le premier hôtel-bar flottant dans la capitale. Il propose de somptueux espaces conçus par le designer Gérard Ronzatti, un bassin et une marina. Les points de vue sont uniques : jeux avec la lumière et reflets dans l'eau... La terrasse de 80 m² est vraiment très agréable.

20-22 Port d'Austerlitz – 13e ardt
Tous les jours jusqu'à 1h
Tél. : 01 44 06 62 65

Klay

Dans le quartier Montorgueil, la terrasse du Klay Saint Sauveur propose une parenthèse végétale, genre street art. Une adresse cachée où il fait bon s'arrêter, le temps d'un moment et pourquoi pas pour le brunch dominical ?

4 bis rue Saint-Sauveur 75002 Paris
Tous les jours de 8h à 2h
Tél. : 01 40 26 69 66

Bien d'autres terrasses à suivre...

Monsieur Bleu au Palais de Tokyo ; le **Raphaël** et son rooftop magique ; l'immense **Il Cottage** du boulevard Lannes ; le superbe **Flow**, Port des Invalides ; **La Table du Huit** rue Jean Goujon ; **La Gare**, chaussée de la Muette ; le **Petit bain** au Port de la Gare ; la **Péniche El Alamein** amarrée quai François Mauriac ; le **Café Oz**, place Denfert-Rochereau ; Le **Cirque**, 141 rue Saint-Martin ; **Maison blanche**, avenue Montaigne ; **Taisho**, sur la Rotonde de l'Aquarium de Paris, avenue Albert de Mun... Et les hôtels ! **Bristol, Peninsula** –Kléber et Oiseau blanc–, **Ibis Style Paris Bercy, Novotel Paris Vaugirard Montparnasse, Mercure Paris Montmartre**... Et les parcs, les musées...

RESTAURATION
SAVEUR DE L'ANNÉE
NOTÉ PAR DES CHEFS POUR LES CHEFS
2017
INNOVATION
L'excellence en un seul Geste
COCKTAILS AVEC OU SANS ALCOOL
granini
Sex on the beach
COCKTAILS
Teneur en fruits : 33%
granini
PINA COLADA
COCKTAILS
Teneur en fruits : 20%
granini
Recettes exclusives élaborées par granini. Réalisez en toute simplicité et efficacité des cocktails avec ou sans alcool, savoureux et de qualité ! PINA COLADA, SEX ON THE BEACH granini , il ne manque plus que votre touche finale pour séduire vos clients.
granini®
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

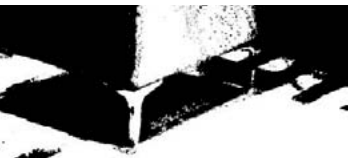
Les 30 ans de Paris Nuit

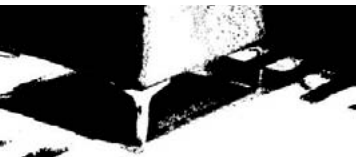
Les 30 ans de Paris Nuit

Inévitablement, un brin de nostalgie a envahi l'équipe de Paris Nuit ce soir-là. La soirée s'est déroulée sur la péniche de Rosa Bonheur sur Seine, située aux abords du pont Alexandre III. L'ambiance y était conviviale puisque pour l'occasion, nous avions invité nos « Partenaires Particuliers » (à lire en chantant), cela en toute simplicité. Une soirée sans feu d'artifices, juste un immense bonheur à partager. Avec nos proches, ceux qui ont croiser notre route, et qui depuis, ne nous ont plus jamais quitté. Le cadre, les invités, de la bonne boisson, un sympathique temps, tout était là, que demander de plus ? Un énorme gâteau me direz-vous ; figurez-vous que le gâteau était énorme ! Voyons les 30 ans, ça se fête ! Une occasion de plus pour réunir ce petit réseau nocturne et discuter, se remémorer, comment tout à commencer… qui était là, et qui l'est encore ! Quand Alexandre Habibi (le directeur de la rédaction) a pris la parole pour remercier un à un l'équipe, une vague d'émotion a envahi la péniche. La soirée a continué dans une ambiance familiale, chacun se sentait plus proche et concerné par l'événement. Et nous avons danser (presque) toute la nuit !

La Freix importe Barcelone à Paris !

Quelle idée géniale ! Pendant deux soirs, les équipes de Freixenet ont fait souffler sur la capitale l'ambiance des folles nuits barcelonaises. Le bateau le Petit Bain a été pris d'assaut par des Parisiens ravis de découvrir l'esprit des nuits catalanes grâce à la musique bien sûr, mais aussi à des cocktails et des expériences interactives.
Soleil, palmiers et apéritifs prolongés en terrasse... l'événement a également été marqué par la rencontre inédite entre des DJs barcelonais et des figures de la scène électro parisienne pour des sets qui se sont prolongés jusqu'au petit matin. Côté bar, tout le monde a pu déguster la nouvelle cuvée millésimée Xperiencia de Freixenet à travers une sélection de cocktails emblématiques espagnols, revisités par la mixologue Christina Monaco.





La Fête des Tuileries : c'est la vraie vie !

Des chanteurs, des comédiens, des journalistes, des hommes politiques… c'est un vrai mélange de la société qui a pu passer une soirée d'enfant lors de l'inauguration de la fête foraine des Tuileries. Une ambiance parfaitement réussie grâce à Marcel Campion et à son équipe. Ouverte jusqu'au dimanche 27 août, la Fête des Tuileries propose cette année une soixantaine d'attractions : les authentiques manèges de chevaux de bois datant de 1900, la fameuse Grande Roue, les autos tamponneuses, le Train fantômes, le 6G, le manège moderne de la foire qui tourne à 140 km/h, trampolines et toboggans géants pour les enfants, les jeux d'adresses sont aussi de la partie et des animations ludiques et sportives telles que tir au but ou mur d'escalade.

Orangina Suntory mise sur l'innovation

Réinventer le monde des boissons à l'horizon 2020 ! Voilà la gageure prise par la société Orangina Suntory France qui réunissait en juin une quarantaine de partenaires et clients sur le toit de son siège sur l'île de la Jatte. Un apéritif qui a permis de découvrir les quatre saveurs de la toute dernière création maison : May Tea. Et les nombreux cocktails réalisés avec le Schweppes Premier Mixer.
Avant le dîner servi dans l'immense salle détente du personnel, le président Thierry Gaillard et le directeur commercial France Christophe Mérel ont tenu à rappeler les investissements faits par l'entreprise pour améliorer sans cesse la qualité des produits. « Nous avons consacré 15 millions d'euros dans une nouvelle ligne de fabrication » a précisé Christophe Mérel. « Nous souhaitons accentuer la naturalité de nos boissons et éradiquer les conservateurs. La question est simple : comment réduire sans cesse le taux de sucre sans changer le goût ? ». Un souci d'innovation qui porte ses fruits dans un marché en baisse, Orangina Schweppes France a connu une augmentation de 10% en GMS et de 8% sur le hors domicile.

Ouvert tous les jours de 11h à 5h.
Service continu du restaurant
de 11h à minuit et jusqu'à 1h
du jeudi au samedi.

47, rue Vavin
Paris 6ème - M° Vavin
Tél. 01 40 46 80 81
www.cubanacafe.com

Concours « BEST MOJITO » au Cuba Compagnie

Depuis près de 11 ans, le Cuba Compagnie organise chaque année son concours de Barmen et Barmaids en élisant le « Best Mojito ». Les 10 participants en course doivent faire preuve de créativité en revisitant deux grands classiques cubains : le Mojito et la Canchanchara. Les compétiteurs ont seulement 7 minutes pour réaliser leurs plus belles prouesses ! Une jolie occasion pour représenter et mettre en avant le métier de barmaid. Comme Jury, quatre professionnels du bar ont fait le déplacement : Vasken Sarafian (de la marque Havana), Adrien Dupoirieux (de la marque Giffard), Jonas Vallat (de chez Barmag) et Roland Caltagirone (directeur de la restauration du Cuba Compagnie). L'ambiance y est chaleureuse ! Le jury a finalement choisi de remettre le prix à Gabriel Pons (barman du Calbar) pour un coktail qui a apparemment réveillé les papilles ! On attend le prochain concours avec impatience…

Paris Nuit Prend la route : Nantes 2017

Avec l'été (très chaud), sortir de la périphérie parisienne était nécessaire. Pour découvrir ce qu'il se passe ailleurs, nous prenons la route vers la province, loin de la capitale ! Cette première édition « Paris Nuit prend la route » vous fait découvrir une ville française ainsi que ses adresses variées. Nantes est une ville tendance et animée. Avec son grand centre-ville et son île atypique, de nombreux bars et restaurants ont fait le pari de travailler pour les fêtards de l'Ouest. Nous sommes allées à la rencontre des professionnels de la nuit : bienvenue à Nantes !

La cité des ducs regorge de bars à concepts en tout genre. En ces instants de quasi-canicule, les bars à cocktails mettent (la plupart du temps) tout le monde d'accord. Sur les terrasses, on retrouve beaucoup de jeunes. Apparemment, si la ville réussit à vivre la nuit c'est en partie grâce aux étudiants. Pourtant le marché nocturne ne se réduit pas à eux. Sur certaines terrasses on y voit des personnes dans la vie active, ou bien même des retraités. Evidemment, les étudiants ont toujours été une cible « facile », ce sont des personnes qui sortent plus souvent. Malgré un pouvoir d'achat assez faible, l'étudiant dépense la nuit. Logiquement, il faut qu'il dragues autour d'un verre, alors on met des prix attractifs… Donc oui, être un bar destiné aux jeunes à Nantes, ça peut faire son effet ! Prenons l'exemple du Maestro qui fait ses mojitos à 3,90€ : c'est du jamais vu ! Le pire c'est que ça marche, avec un tarif comme celui-ci, ils attirent touristes, famille, et j'en passe… Il y a toujours du monde. D'un autre côté, certains bars n'ont pas besoin de proposer des prix assez bas pour pouvoir appâter du monde ! La carte du Labo, niveau prix, ça ne fait pas rêver. Pourtant ce bar ne désemplit jamais, le concept est bien trop recherché pour pouvoir passer devant sans si attarder. Nous avons rencontré l'équipe de ses deux bars.

Maestro

Bretons d'origines, Ronan et Matthieu sont deux jeunes associées de 26 ans. C'est à travers leurs études qu'ils découvrent tous deux la vie étudiante nantaise. Ils inaugurent le Maestro le 6 septembre dernier en plein quartier Decré. Avec une décoration très colorée et de la musique latino, ces deux amis d'enfance arrivent à nous faire voyager dans un cadre très hispanique et festif. En se revendiquant bar à Mojito, le produit phare est évidemment présent avec beaucoup de variations (mojito à l'abricot, à la fraise…) mais toujours à 3,90€. Peu importe le prix, tant que le goût est de la partie, nous on apprécie, et on est loin d'être les seuls… Pour Ronan, le rapport qualité-prix est au rendez-vous, et c'est pour ça que les gens reviennent !

4, rue Saint-Léonard, Nantes
Tél. : 02 40 48 23 07
Du mardi au samedi de 11h à 2h.

Paris Nuit Prend la route : Nantes 2017

Le Labo

Voilà un endroit où l'on vous sert dans des verres de laboratoire ! Le prix reste standard pour des cocktails puisqu'il faudra débourser 8€ pour un verre. Christophe (gérant depuis 16 mois) nous révèle que faire des prix trop attractifs n'est pas son but. Il privilégie la qualité et l'innovation. Rhum blanc, rhum vieux du monde entier, rhum arrangés : des produits de qualité, pour des cocktails qui te mettent une claque au niveau de l'esthétique (impossible de ne pas prendre une petite photo du verre !), mais aussi au niveau du goût. Pour le coup, on déguste une boisson inédite, puisqu'il est très difficile de retrouver les mêmes produits que le Labo ! Ce bar atypique, mi-vintage mi-futuriste se situe dans une rue assez calme. Bar avec très peu d'étudiants, la clientèle n'est pas la même que celle du Maestro. Petite exclusivité : le « Cryogène » a des allures d'une glace pilée. Alcoolisé, ce dernier cocktail fait fureur. C'est la boisson parfaite pour un jour de chaleur extrême !

Vous voulez connaître une bonne nouvelle ? La nuit nantaise ne fait que commencer. Entre nous, les bars à cocktails c'est bien joli, bon, (et légèrement onéreux) mais c'est une simple mise en bouche pour faire la fête. Après avoir passé le début de soirée à siroter calmement une boisson, je vous propose de nous rendre sur l'île de Nantes, au Hangar à bananes. Ce quartier est très animé (de jour comme de nuit), pour notre plus grand bonheur ! Le petit « plus » de ses bars dansants, c'est qu'on peut changer à n'importe quel moment sans dépenser pour l'entrée ou le vestiaire. Et c'est ouvert jusqu'à 4h !

Alors, qu'est-ce qu'on dit ? Santé, et à la vôtre …

19 rue Leon Blum, Nantes
Tel. : 02 40 47 75 46
Mercredi de 18h à 1h
Jeudi Vendredi et Samedi de 18h à 2h

Altercafé

Voilà un bar qui cherche à se démarquer : une belle gamme de boissons alternatives et solidaires, toutes issues de l'agriculture biologique locale et du commerce équitable. Pour manger, rien de plus simple que de se laisser aller sur les transats et se faire servir des produit frais et bios ! La nuit, on y passe des soirées de folie avec une programmation variée : une scène ouverte, des slameurs, battles de danse, DJ électro… Si la musique occupe une place importante, on y retrouve également du théâtre, des expos, de l'improvisation, des débats ! Bref ce lieu branché est devenu incontournable, lui aussi, au sein de l'île !

21 Quai des Antilles, Nantes
Tél. : 02 28 20 01 06
lundi 12h-22h / mardi 12h-2h / mercredi 12h-2h / jeudi 12h-4h / vendredi 12h-4h / samedi 12h-4h / dimanche 12h-22h.

Australian Cafe

Ce bar dansant vous emmènera chanter et danser jusqu'au bout de la nuit avec son espace de 200 m² ! La décoration australienne vous fera voyager. L'ambiance conviviale est au rendez-vous, ici, on chante tous en cœur et il n'y a pas de place pour les timides (il est très difficile de simplement rester accoudé au bar toute la soirée). Les évènements sont variés entre les concerts, les spectacles, les soirées à thème ou les sets de DJ... Et au niveau de la musique, il y en a pour tous les goûts. Le plus souvent généraliste, la playlist regroupe des musiques assez connues. L'été, l'Australian propose des apéros avec concerts et barbecue tous les jeudis soirs à partir de 19h !

20 Quai des Antilles, Nantes
Tél. : 06 86 07 00 56
Tous les jours de 15h jusqu'à 4h (Jeudi-Vendredi-Samedi).
Fermeture plus précoce les autres jours.

Retrouvez nos nouvelles vidéos « Paris Nuit » sur Youtube et Facebook

A DÉCOUVRIR ÉGALEMENT …

Où danser toute la nuit : LC CLUB

Avec sa surface de près de 3500 m² on a un maximum de place pour se déhancher toute la nuit ! Le LC Club fait vibrer la ville Nantaise chaque semaine. C'est La référence nantaise des discothèques. Vous trouverez une décoration inédite avec de nombreux balcons au fer forgé, des banquettes. Un vrai plaisir esthétique, mais aussi auditif. En effet, le LC CLUB fait bouger la foule avec des programmations où les DJs sont mondialement reconnus.

21 quai des Antilles, Nantes
Tél. : 02 40 47 68 45

Où prendre de la hauteur : LE NID

Un vrai rooftop à Nantes ? Sérieusement ? Et bien oui, et franchement la vue vaut le détour. Le nid compte plus de 1,8 million de visiteurs depuis son ouverture, ce toit-terrasse ne désemplit pas. On profite tranquillement de la vue à 360° et de la terrasse à un prix raisonnable : le café est à 2€, le jus de fruits à 3€ et la bière pression 3€. Cette imprenable vue vous donne faim ? La Becquée du Nid (une planche d'apéritifs) vous comblera pour 7,5 €. Toute une ville à vos pieds dans un décor imaginé par l'illustre Jean Jullien (l'auteur des visuels « Je suis Charlie » et « Peace for Paris » au passage). Vous découvrirez des fauteuils en forme d'œufs et une décoration très moderne. Convaincu ? A vous de voir si vous osez monter au 32e étage…

Tour de Bretagne, Place de Bretagne, Nantes
Tél. : 02 40 35 36 49
Ouvert le jeudi de 14h15 à 4h, le vendredi de 14h15 à 2h, le samedi de 10h à 2h, le dimanche de 10h à minuit.

Où on peut se sentir chez soi : LA MAISON

La Maison est un bar au concept atypique, non loin de la Cathédrale. L'endroit est organisé comme une vraie maison. Boire un verre dans la salle de bain, ou autre : c'est bien possible. Et très franchement, ça change ! Il y a même une terrasse et un grenier où on peut se divertir (avec une télévision et des jeux de société). La décoration est vintage, typiquement 70's. Au-delà d'un cadre « cosy » le bar sert aussi de bons cocktails, et au moins, une chose est sûre… ils sont tous faits « maison » (ne riez pas).

4 Rue Lebrun, Nantes
Tél. : 01 84 25 15 10
Ouvert du lundi au samedi de 15h à 2h, et le dimanche de 17h à 2h.

Lancement national

Clan Campbell Dark sur le quai des Antilles

Clan Campbell a choisi Nantes pour le lancement national de son « Clan Campbell Dark ». Cette soirée on ne peut plus festive, rassemblant plusieurs centaines d'invités, s'est déroulée dernièrement au Titan, sur un quai bien nommé... Celui des Antilles. Quoi de plus logique, en effet, que de choisir une voie prédestinée pour fêter l'arrivée de ce whisky façonné au cœur de ses terres d'origine –les Highlands écossais–, allié aux accents épicés et à la rondeur du rhum des Caraïbes.

Le nouveau membre du Clan

Clan Campbell Dark est, en effet, un assemblage unique et innovant de whiskies vieillis en fûts de premier remplissage et de whiskies vieillis de manière sélective en fût de rhum des Caraïbes. Ces fûts apportent en maturation de douces notes épicées, se révélant ainsi un élément unique dans le process de fabrication.

Un whisky de caractère

Cette spécificité apparaît nettement à la dégustation :
Nez : arômes puissants et abondants de fruits et de vanille. Notes de poires et de bananes mûres enrichies de pointes de caramel et de noix de muscade épicée.
Goût : onctueux et plein de saveurs d'orange amère, de confiture d'abricot et de miel enrichies par la douceur épicée de la cannelle.
Finale : longue, chaleureuse et moelleuse.
Couleur : Ambre doré.

Côté Cocktail de tradition

CLAN LIBRE

- 4 cl de Clan Campbell Dark
- 12 cl de cola
- 2 ou 3 quartiers de citron vert

POLIAKOV lance le Silver Ale, le nouveau cocktail de l'été

Héritière des traditions russes ancestrales, POLIAKOV Silver est une Vodka Super Premium issue d'une sélection des meilleurs grains. Elle présente au nez des notes suaves légèrement herbacées avec un soupçon de céréales. En bouche, l'attaque est douce et franche avec une pointe de fleurs sauvages herbues très légèrement épicées. Cette pureté et cette fraîcheur exceptionnelles sont obtenues grâce à sa quintuple distillation.
C'est le moment de découvrir le nouveau cocktail star créé par la marque. Pendant tout l'été, Silver Ale est proposé dans tous les établissements partenaires.

Silver Ale

- 4 cl de vodka Poliakov Silver
- 12 cl de Ginger Ale
- 1 quartier de citron vert

Classement Poliakov

- N°15 des marques mondial des vodkas
- N°1 en croissance*
- N°1 en France**
- Marque internationale présente dans plus de 50 pays

*Source Euromonitor International 2012

**Source The IWSR 2012

POLIAKOV SILVER

Vodka Super Premium, 100 % pur grain, quintuple distillation
Exclusif CHR,
37.5 % vol.
Disponible en 70 cl.

Produit

55

CET ÉTÉ, BUSHMILLS SE MET EN TROIS

Créée en 1608, Old Bushmills Distillery est la plus ancienne distillerie d'Irlande. Marque emblématique du terroir irlandais, elle propose une gamme de Blended et de Malts réputés pour leur rondeur et leur richesse aromatique.

RED BUSH

Avec un lancement exclusif aux Etats-Unis, en Grande-Bretagne et en France, Red Bush est une référence 100 % CHR France. C'est un Blended Irish Whiskey délicat, exceptionnellement doux, vieilli en fûts de bourbon. Ses notes de vanille et de miel en font un blend rond, facilement accessible, idéal pour une consommation désacralisée, sur glace ou en mélange.
Le nez est délicat, floral, avec des notes de vanille, de miel et de bois. La bouche est d'une exceptionnelle douceur, avec des notes de fruits secs et de vanille.

Red & Coke

Dans le verre long drink Bushmills rempli de glace cube, verser :
- 4 cl de Red Bush
- Allonger de cola
Ajouter quelques quartiers de citron vert

BUSHMILLS ORIGINAL

Bushmills Original est un mélange unique composé à plus de 50 % de whisky de malt triplement distillé, issu de la distillerie Bushmills, et de whisky de grain irlandais, totalement exempt de tourbe. Sa couleur or pâle brille... Son nez léger, frais, fruité est presque acidulé. Les agrumes caractéristiques (citron) du malt Bushmills dominent, avec une pointe épicée de cannelle, et des notes de pêche et vanille. On retrouve aussi des arômes de crème brûlée.
La bouche est légèrement sirupeuse et vive. Elle tend sur le miel, en étant plutôt légère et sucrée, et dévoile des parfums de rose, de pâte d'amande et de fruits rouges.

BUSHMILLS BLACK BUSH

Ce blend haut de gamme contient plus de 80 % de Single Malt de 7 à 9 ans, issu de sa distillerie, et vieilli majoritairement en fûts de chêne espagnols ayant contenu du Xérès Oloroso. Sa couleur or est soutenue par de légers reflets cuivrés. Son nez est frais, plein et très parfumé : boisé (chêne, vanille), fruité (fruits rouges, fruits secs, Sherry). L'aération révèle des notes de caramel et de praliné, voire des notes de torréfaction (café).
Sa bouche est onctueuse, pleine, savoureuse et gourmande avec des notes de beurre et de caramel, des notes fruitées de raisins secs et de citron confit provenant des fûts. Elle évolue sur l'orge maltée et la rose.

Classement IWSR, Bushmills

3e mondial des whiskies irlandais ;
2e aux Etats-Unis,
1er pays sur la catégorie des Irish Whiskeys, avec plus de 35% de PDM.

Roland Héguy est le **président confédéral de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie**, la plus importante organisation patronale du secteur des CHRD. **Engagé sur de nombreux fronts** politiques, économiques et sociaux, il détaille l'action de l'UMIH. Il vient par ailleurs d'être **nommé président de la Confédération des Acteurs du Tourisme qui vient de voir le jour.**

Roland Heguy :

« Le tourisme et le monde de la nuit sont des vecteurs de paix ! »

Tout d'abord, la représentativité de l'UMIH en tant qu'organisation patronale vient d'être officiellement quantifiée...
Roland Heguy : L'UMIH avec ses syndicats associés représente aujourd'hui 77 % des entreprises syndiquées de notre secteur, dont 72 % de structures indépendantes.
Notre organisation patronale siège au conseil d'administration de la CPME et de l'U2P –Union des entreprises de proximité, ndlr. Nous sommes surtout très présents au comité exécutif du Medef.
Grâce à cette représentativité, l'UMIH est le seul porte-parole de notre branche – cafés, hôtels, restaurants et établissements de nuit–, auprès des Pouvoirs publics. Avec plus de 100 bureaux départementaux, cette force nous permet de mener des actions très efficaces, au niveau national et au plan local.

Au nombre de ses actions emblématiques, l'UMIH réalise actuellement un énorme travail sur le tourisme…
R.H.: Lors de la récente campagne présidentielle, nous avons rencontré les candidats. J'ai été stupéfait de constater que la plupart ne connaissait pas le tourisme. C'est pourtant une priorité pour la France. Ce secteur représente 7,5 % du PIB, compte plus de 2 million d'actifs, 350 000 entreprises et réalise un chiffre d'affaires annuel de 160 milliards d'euros.
Pour les Législatives, après avoir mené une campagne nationale, nous sommes allés à la rencontre des candidats, grâce à nos fédérations départementales, pour leur transmettre notre message : « Quand le tourisme gagne… C'est la France qui gagne ! » Nous allons à présent prendre rendez-vous avec le nouveau Gouvernement et les nouveaux députés pour qu'ils prennent conscience de l'importance de ce secteur.
Nous profitons également de cette période d'élections pour inciter l'administration à changer d'état d'esprit. Elle doit impulser plus que pénaliser.

« Economiquement, on ne peut plus faire sans la nuit. »

Les établissements de nuit font-ils partie intégrante de ce secteur du tourisme ?
R. H. : Bien entendu. En 2014, j'ai été le premier à parler du monde de la nuit à Laurent Fabius. Dans le discours qu'il a prononcé après notre rencontre, il y a largement fait référence. Ce sont les Affaires étrangères qui portent le mieux le tourisme. Nous aimerions aujourd'hui que Jean-Yves Le Drian travaille dans cette continuité. Nous savons d'ailleurs qu'il s'est battu pour conserver le secteur au quai d'Orsay.
N'ayons pas peur des mots ! Pour moi, le tourisme et le monde de la nuit sont des vecteurs de paix, à travers le brassage social, générationnel, culturel... Dans les établissements, dès l'heure de l'apéritif, les gens se rencontrent, échangent. C'est très fort. Le lien social, on le trouve- là !

L'uberisation du secteur et le développement de l'économie collaborative sont-ils également au cœur des préoccupations actuelles de l'UMIH
R. H. : Nous ne sommes évidemment pas opposés aux plateformes soi-disant collaboratives. En revanche, nous avons un métier, nous créons de la richesse et de l'emploi, nous investissons, nous formons... Nous demandons donc, simplement, une parfaite équité et davantage de transparence pour le consommateur. La loi Lemaire va permettre aux municipalités de mettre en place des dispositions pour contrôler les locations meublées à la nuitée. Le législateur contraint désormais les plateformes à transmettre les données concernant leurs utilisateurs à compter du 1er janvier 2019, et notamment le chiffre d'affaires réalisé par chacun de leurs membres. Ces mesures, c'est l'UMIH qui les a portées. Et nous continuons de mettre la pression auprès des maires. A ce sujet, l'UMIH a monté une opération pour inciter les collectivités à s'engager avec l'élaboration d'un guide pratique. Dans toute la France, nos membres vont exiger une délibération des municipalités pour savoir qui loue, combien de temps et

pour connaître le chiffre d'affaires...
Il faut savoir qu'il y a 60 000 appartements « Airbnb » à Paris. En France 720 000 meublés sont à la disposition de l'ensemble des plateformes. Il y a cinq ans, il n'y en avait pas 20 000. Ce marché échappait à toute fiscalité, à tout contrôle.

La transition digitale et le numérique sont aussi des dossiers brûlants ?
R. H. : Dans notre secteur, le numérique est une révolution. Les transformations sont extrêmement rapides en termes de gestion, de communication, de fidélisation... Avec les réseaux sociaux, les informations vont à une vitesse incroyable. Mais le numérique ne doit pas être subit par le chef d'entreprise. Il doit être au service de l'entreprise.
Le numérique remet en question la formation dispensée dans nos écoles. Dans l'hôtellerie, nous recrutons actuellement des Bac+3, des Bac+4 qui apportent dans nos entreprises un nouveau regard sur le digital qui est à présent essentiel.

Quels sont actuellement vos autres combats ?
R. H. : Nous avons pris à bras le corps le problème de la désertification rurale. En province, beaucoup de cafés disparaissent. De nombreux maires de communes de 3 000 à 5 000 habitants sont aujourd'hui désemparés. Pour les aider à restaurer le lien social, nous sommes en train de mettre en œuvre « Faitout » : un commerce multi-service de proximité associant débit de boissons, restaurant, dépôt de pain, vente de tabac... qui pourrait être décliné dans de nombreux territoires. Dans notre cahier des charges, il faut que le bâtiment qui va accueillir le commerce soit aux normes et bien placé, avec un loyer modeste. D'ici la fin de l'été, nous aurons finalisé l'opération Nous pouvons également compter sur des partenaires comme La Poste, les buralistes...

Tourisme : les sept priorités de l'UMIH

1 – Gagner un point de PIB supplémentaire en cinq ans.
2 – Favoriser la création d'emplois.
3 – Oxygéner nos entreprises.
4 – Sécuriser le cadre fiscal, national et local.
5 – Agir pour le tourisme durable.
6 – Faire du numérique un moteur de croissance au service des professionnels.
7 – Reconnaître nos cafés, hôtels, restaurants et établissements de nuit comme les acteurs majeurs du tourisme, du « vivre ensemble », du dynamisme économique de nos territoires…

Naissance de la Confédération des acteurs du tourisme

14 organisations professionnelles représentatives et associations du secteur du tourisme ont officiellement signé, lundi 12 juin 2017, les statuts de la Confédération des Acteurs du Tourisme (CAT) avec pour objet :
• de rassembler et représenter de manière unifiée sur les enjeux communs les professionnels des métiers du tourisme et du voyage ;
• de défendre les enjeux du tourisme auprès du Gouvernement et de la nouvelle majorité ;
• de promouvoir et défendre l'ensemble de l'industrie du tourisme ;
• d'accroître l'attractivité, la visibilité et l'éco-responsabilité du secteur du tourisme auprès des Pouvoirs publics.

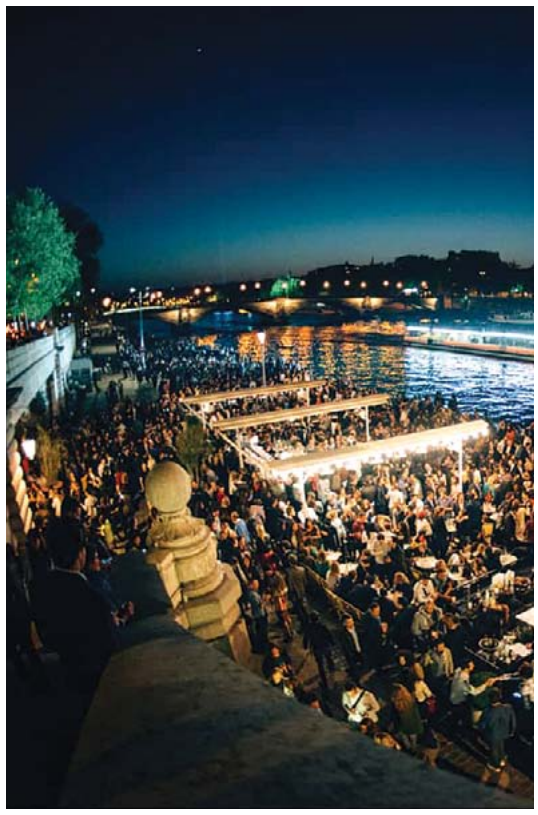
La Confédération des Acteurs du Tourisme réunit l'ensemble des professions du secteur touristique: les hébergeurs et restaurateurs, les opérateurs de voyages, les transporteurs, les métiers de l'événement et les activités génératrices de flux touristiques.

Roland HEGUY, Président confédéral de l'UMIH, en assurera la présidence aidé de tois vice-présidents : René-Marc CHIKLI, Président du SETO, Jacques BARRE, Président du GNC, et Frédéric JOUET, Président de l'UNIMEV.

Le **Syndicat National des Entreprises Gays** (Sneg & Co) **a rejoint l'UMIH** en janvier 2015. **Gérard Siad, son président**, fait le point sur l'évolution du monde de la nuit et de ses entreprises.

ET LA NUIT ?

Trois questions à Gérard Siad



Quelles sont actuellement vos priorités ?

Gérard Siad : Il devient urgent d'assouplir un millefeuille législatif totalement fou. Nous demeurons néanmoins légalistes. Nous continuons à professionnaliser nos métiers face aux vrais enjeux de santé publique, d'égalité sociale et fiscale. Nous demandons aux Pouvoirs publics de nous aider dans cette voie en rendant les choses moins compliquées, moins oppressantes.

Quand le SNEG & Co a rejoint l'UMIH, nous avons été surpris par l'esprit de modernité de Roland Héguy. Le président sait que la nuit est un secteur essentiel, transversal. Tous nos métiers –hôtellerie, restauration, bars, clubs...– sont liés, imbriqués, notamment en matière de stratégie touristique. Plus un pays mise sur la nuit, plus il en valorise l'attractivité touristique. L'un des pièges dans lesquels tombent les Pouvoirs publics est de vouloir enfermer la nuit, de la marginaliser dans les statistiques.

Le SNEG & Co mène-t-il des actions communes avec l'UMIH ?

G.S. : Les acteurs de la nuit sont mobilisés avec l'UMIH pour faire passer les messages essentiels aux Pouvoirs publics comme par exemple la problématique de la fermeture administrative ou le Diagnostic Environnement Commercial. Reste que notre secteur, moins politiquement correct que le jour, est difficile à défendre. Regarder la nuit sous l'angle touristique continue à faire sourire certains préfets !

Grâce à Roland Héguy, nous utilisons les lettres de noblesse de l'hôtellerie et de la restauration pour permettre à la nuit, l'enfant terrible du secteur, de prendre la place essentielle qui est la sienne.

Cette quête de reconnaissance passe par davantage de sécurité ?

G.S. : Pour mieux encadrer la nuit, nous mettons actuellement l'accent sur des formations dédiées, notamment sur la sécurité. Les gros bras sont devenus psychologues, pédagogues. La fonction d'agent de sécurité nécessite aujourd'hui des compétences exceptionnelles, notamment avec l'évolution incessante de la législation. Nous progressons vers une « vigilance sereine ». La culture de notre métier est celle de l'observation. Un bon exploitant est celui qui voit tout. Nous devons à présent y intégrer le risque terroriste.

Le Collectif Action Nuit

Le Collectif Action Nuit est un groupe de réflexion constitué autour d'experts et de professionnels de la nuit française. On y trouve notamment Bruno Blanckaert, Aurélien Dubois et Rebecca Le Chuiton (CSCAD / UMIH), Renaud Barillet, Frantz Steinbach, Vincent Cotte, (Réseau MAP, EuroCouncil of The Night) ; Gérard Siad et Rémi Calmon (SNEG & Co / UMIH) ; Marcel Benezet (Synhorcat), Laurent Queige...

Dineoquick

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Soyez prêt pour le 1er Janvier 2018
Optez pour du matériel déjà certifiée

NF — PAR AFNOR CERTIFICATION

Billetterie Entrée
Certifiée NF525

Contactez nous au 01 46 42 18 61 · contact@dineoquick.fr
86, Avenue Victor Cresson – BP 30119 92134 ISSY LES MOULINEAUX – FR

Pub · NF525V3.00 — Conception : www.Glino.net

Les AFTERWORKS du MASK

Tous les jeudis dès 14 h et jusqu'à l'aube sans interruption le Mask se met à l'heure de la sortie de bureau. L'After Work propose une ambiance insolite, des planches de dégustation de la Maison Versance ainsi que de foudroyants cocktails, réinventés chaque semaine. Une façon plus douce de découvrir l'univers libertin dans la capitale. Une philosophie propre à l'établissement qui propose également en début de semaine le « Bal des Débutantes ».
Dress Code : élégance et bien sûr masque obligatoire !

18 rue Feydeau, 2e ardt
Tél. : 01 45 08 81 50

UN BON POINT POUR LE G-SPOT

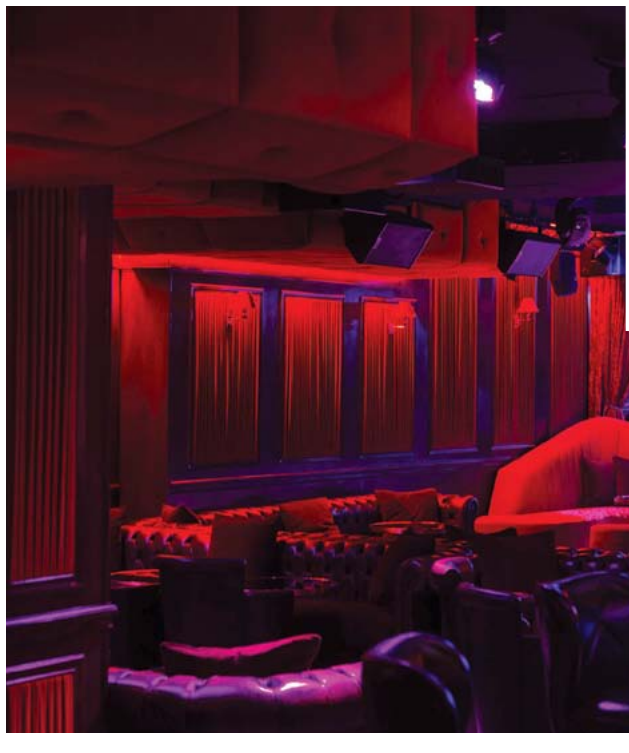
Nouvelle déco mais toujours l'ambiance amicale et glamour pour l'ancienne 4e dimension devenue le G-Spot Club. De 23h à l'aube tous les soirs, l'établissement accueille les Gentlemen pour une nuit feutrée où les spectacles live rythment l'ambiance. Les strip-teaseuses sont jeunes et jolies et l'accueil de Luciano permet à chacun de se sentir à l'aise.

27 rue d'Artois, 8e ardt
Tél. : 01 45 63 16 48

Strip-Tease : les 15 ans du **PINK PARADISE**

La nuit parisienne reste le temple du charme et de l'érotisme. Et cela grâce à la volonté et au dynamisme de vrais personnages qui savent mettre en lumière la beauté du corps féminin. Les 15 ans du cabaret le Pink Paradise en ont apporté une preuve supplémentaire. L'occasion de revoir sur la scène de son établissement le dynamique Muratt Atik, plus souvent désormais sur les tournages de films dans le monde entier.
Aux côtés de sa jolie compagne Joanna, également directrice artistique du Pink, Muratt a brillamment orchestré cette soirée d'anniversaire rythmée par le metteur en scène et comédien Nicolas Briançon. A leurs côtés on remarquait de nombreuses têtes connues et notamment Lola Dewaere, Zinedine Soualem, Michael Cohen, Edouard Nahum, Cyrielle Joelle, Grégory Bakian, Elisa Bachir… Un beau générique pour un film des 15 ans qui a duré jusqu'au petit matin avec en particulier le concert privé de la chanteuse et actrice Sofia Essaïdi et une prestation musicale de Claire Pérot et de toute l'équipe du « Cabaret » de Nicolas Briançon.
Lancé avec succès il y a 15 ans, le Pink Paradise offre tous les soirs depuis 15 ans à partir de 22h30 un spectacle vivant et interactif sur scène, auquel s'ajoutent régulièrement de nouvelles créations artistiques sensuelles et glamours. Plus de 30 artistes se succèdent sur scène et dans la salle pour vous proposer des close up originaux tout au long de la nuit. On peut bien évidemment retrouver l'une des danseuses pour un strip personnalisé dans un des petits salons. On peut également y fêter son enterrement de vie de garçon… ou de jeune fille et y danser comme dans un vrai club. Enfin, la Pink School accueille les amatrices pour des leçons d'effeuillage tout en rythme.

36 rue de Ponthieu, 8e ardt
Tel. : 01 53 75 87 54



MOULIN ROUGE® PARIS

LA REVUE DU PLUS CÉLÈBRE
CABARET DU MONDE !
DINER ET REVUE À 19H À PARTIR DE 175 €
REVUE À 21H ET À 23H À PARTIR DE 77 €

THE SHOW OF THE MOST FAMOUS
CABARET IN THE WORLD!
DINNER & SHOW AT 7PM FROM €175
SHOW AT 9PM & 11PM FROM €77

MONTMARTRE
82, BLD DE CLICHY - 75018 PARIS
TEL : 33(0)1 53 09 82 82

WWW.MOULIN-ROUGE.COM
FACEBOOK.COM/LEMOULINROUGEOFFICIEL

© Paulmo NICOLAS - mmxvii
© Bal du Moulin Rouge 2017 - Moulin Rouge® - J-19284-09

L'Arc. 12, rue de Presbourg (16e). Tél. 01 44 17 97 72
Alcazar. 62, rue Mazarine (6e). Tél. 01 53 10 19 99
L'Aventure. 4, avenue Victor Hugo (16e). Tél. 01 45 00 45 11
Andy Wahloo. 69, rue des Gravilliers (3e). Tél. 01 42 71 20 38
Babylone Bis. 34 bis, rue Tiquetonne (2e). Tél. 01 42 33 48 35
Bains. 7, rue du Bourg l'Abbé (3e). 01 42 77 07 07
Barrio Latino. 46-48, rue du Faubourg Saint-Antoine (12e). Tél. 01 55 78 84 75
Batofar. 8 port de la Gare, face 11 quai François Mauriac. (13e). Tél : 01 53 60 17 30
Birdland. 8, rue Guisarde, (6e). Tél : 01 43 26 97 59
Biz. 18 rue Favart (2e). Tél : 01 45 32 01 56
Bistrot des petits carreaux. 17, rue des Petits Carreaux (2e). Tél. 01 42 33 37 32
Bus Palladium. 6, rue Fontaine (9e). Tél. 01 53 21 07 33
Buvette. 28, rue Henri Monnier (9e). Tél. 01 44 63 41 71
Café A. 148, rue du Faubourg Saint Martin (10e). Tél. 09 81 29 83 38
Café Louise. 155, boulevard Saint-Germain (6e). Tél. 01 42 22 88 98
Casbah. 18-20 rue de la Forge Royale (11e). Tél. 01 43 71 04 39
Certa. 5, rue de l'Isly (8e). Tél. 01 42 93 55 30
Chacha. 47, rue Berger (1er). Tél : 01 40 13 12 12
Charlie Birdy. 1, place Etienne Pernet (15e). Tél. 01 48 28 06 06
Charlotte Bar. 10, rue de Lappe (11e). Tél. 06 98 38 97 68
Cirque. 141, rue Saint Martin (4e). Tél. 01 42 78 35 00
Créole. 122, boulevard Montparnasse (14e). Tél. 01 43 20 62 12
Cuba Compagnie. 48, boulevard Beaumarchais (11e). Tél. 01 48 06 07 11
Cubana Café. 45, rue Vavin (6e). Tél. 01 40 46 80 81
Delaville Café. 34, boulevard Bonne-Nouvelle (9e). Tél. 01 48 24 48 09
Duplex. 2bis, avenue Foch (16e). Tél. 01 45 00 45 00
Dupont 1er. 25, Boulevard Sébastopol (1er). Tél. 01 44 76 80 90
Eden Park. 10, rue Princesse (7e) paris. Tél. 01 43 26 02 96
Etienne Marcel. 34, rue Etienne Marcel (2e). Tél. 01 45 08 01 03
Expérimental Cocktail Club. 37, rue Saint Sauveur (2e). Tél. 01 45 08 88 09
Favela Chic. 18, rue du Faubourg du Temple (11e). Tél. 01 40 21 38 14
Folie's Pigalle. 11, place Pigalle (9e). Tél. 01 48 78 55 25
Forum. 29, rue du Louvre (2e). Tél. 01 42 65 37 86 -
Gibus. 17, rue du fbg du Temple (11e). Tél. 01 47 00 78 88
Globo. 8, bd de Strasbourg (10e). Tél. 01 42 41 55 70 / 01 42 01 37 33
Guy's Club. 15, rue Bernard Palissy (6e). Tél. 01 45 48 42 22
Havanita Café. 11, rue de Lappe (11e). Tél. 01 43 55 96 42
Héritage. 37, avenue de Friedland (8e). Tél : 06 71 00 68 03
Hippodrome de Longchamps. Route des Tribunes (16e)
Hobo. 67, rue Pierre Charron (8e). Tél. 01 58 56 20 51
Hôtel Amour. 8, rue Navarin (9e)
Indian Connection. 33/35 rue de Lappe (11e). Tél. 01 48 06 27 98
Java. 105, rue du Faubourg du Temple (10e). Tél. 01 42 02 20 52
Jet Set. 14, rue de Washington (8e). Tél. 01 45 61 00 70
Kong. 1, rue du Pont Neuf (1er). Tél. 01 40 39 09 10
Kube. 1-5 passage Ruelle (18e). Tél. 01 42 05 20 00
M Georges. 27, rue du Colisée (8e). Tél. 01 40 74 09 61
MadaM. 128, rue la Boétie (8e). Tél. 01 53 76 02 11
Mad Maker Pub. 22, rue Cujas (5e). Tél. 01 40 46 04 08
Maison de l'Aubrac. 37, Rue Marbeuf (8e). Tél. 01 43 59 05 14
Machine du Moulin Rouge. 90, boulevard de Clichy (18e). Tél. 01 53 41 88 88
Manko. 15 avenue Montaigne (8e). Tél. 01 82 28 00 15
Margherita. 17, rue de l'Ancienne Comédie (10e). Tél. 01 56 81 13 13
Maze. 13 rue Tiquetonne (2e). Tél. 06 50 76 42 10
Mermaids and Divers. 23, rue de Lappe (11e). Tél. 01 43 14 26 06
Milliardaire. 8, boulevard de la Madeleine (9e). Tél. 01 42 66 29 58
Miss Ko. 49/51 avenue George V (8e). Tél. 01 53 67 84 60
Mix Club. 24 rue de l'Arrivée (15e). Tél. 01 56 80 37 37
Mojito Habana. 19 rue de Presbourg (16e). Tél. 01 45 00 84 84
Next. 17, rue Tiquetonne (2e). Tél. 01 42 36 18 93
Nouveau Casino. 109 rue Oberkampf (11e). Tél. 01 43 57 57 40
Open Café. 17, rue des Archives (4e). Tél. 01 42 72 26 18
Palais Maillot. 2, place de la porte maillot (17e)
Panic Room. 101, rue Amelot (11e). Tél. 01 58 30 93 43
Pavillon Champs Elysées. 34, rue Marbeuf (8e). Tél. 01 53 89 15 15
Pink Paradise. 36, rue de Ponthieu (8e). Tél. 01 58 36 19 20
Planches. 40, rue du Colisée (8e). Tél. 01 45 61 16 52
Point Éphémère. 200, quai de Valmy (10e). Tél. 01 40 34 02 48
Pousse Au Crime. 15, rue Guisarde (6e). Tél. 01 46 33 36 63
Prescription Cocktail Club. 23, rue Mazarine (6e). Tél. 01 45 08 88 09
Les Quatre Vents. 18, rue des 4 Vents (6e). Tél. 01 40 46 05 05
Queen. 79, avenues des Champs Élysées (8e). Tél. 01 53 89 08 90
Recyclerie. 83 boulevard Ornano (18e). Tél. 01 42 57 58 49
Réservoir. 16 rue de la Forge Royale (11e). Tél. 01 43 56 69 60
Rex Club. 5, boulevard Poissonnière (2e). Tél. 01 42 36 10 96
Roosevelt. 61 Avenue Franklin Delano Roosevelt (8e). Tél. 01 45 63 94 03
Rosa Bonheur sur Seine. Port des Invalides, quai d'Orsay (7e). Tél. 01 47 53 66 92
SanZ. 49, rue du Faubourg Saint Antoine (11e). Tél. 01 44 75 78 78
Saut du Loup. 107, rue de Rivoli (1e). Tél. 01 42 25 49 55
Secret Square. 27, avenue des Ternes (17e). Tél. 01 47 66 45 00
Shannon Pub. 23, rue Bréa (6e). Tél. 01 44 75 03 28
Silencio. 142, rue Montmartre (2e).
Sourire de Saïgon. 54 rue de Mont-Cenis(18e). Tél. 01 42 23 31 16
Taken club. 8 Rue le Regrattier(4e). Tél. 01 43 25 76 93
Taverne de Nesle. 32, rue Dauphine (6e). Tél . 01 40 28 04 05
Tire-bouchon. 22, rue Tiquetonne (2e). Tél. 01 42 21 95 51
Treplay Club. 14, rue de Lappe (11e). Tél. 06 98 38 97 68
Truskel. 12, rue Feydeau (2e). Tél. 01 40 26 59 97
VIP Room Theater. 188, rue de Rivoli (1er). Tél. 01 58 36 46 00
Wanderlust. 32 quai d'Austerlitz (13e). Tél. 01 70 74 41 74
Yeeels. 24 avenue George V (8e). Tél. 01 42 88 75 75
Yellow Mad Monkey. 8ue de Lappe (11e). Tél. 01 43 38 30 20

23ème édition

TROPHÉES de la NUIT 2017

12 500 établissements

24 nominés

8 lauréats

Organisés par l'Agence Com' Des Étoiles - 53 rue Vivienne 75002 Paris - Tél. 01 45 32 32 32

EST. 1873

Heineken®

LE BRASSAGE EST UNE RICHESSE*

*C'est grâce au brassage de ses ingrédients soigneusement sélectionnés et au savoir-faire de ses maîtres-brasseurs que la bière Heineken tire toute la richesse de son goût.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.