

24

barmag

POUSSER POUR ENTRER

POUSSER POUR ENTRER L'UNIVERS DU BAR VU PAR... WWW.INFOSBAR.COM

Rendez-vous avec un lieu, un nouveau produit
et un barman dans les pages de Barmag



MARTELL RITZ VSOP MEDAILLON

Concept : Une édition limitée d'un cognac réputé à l'effigie de l'hôtel Ritz. Un esprit de sophistication et de tradition qui caractérise l'univers du cognac et de l'hôtellerie de luxe. Pour ce lancement prestigieux, la troisième marque de cognac sur le marché a demandé au chef barman du Ritz de créer deux cocktails reflétant les symboles historiques de Martell.

Un peu d'histoire Jean Martell, fondateur de la marque éponyme, s'est illustré pour la première fois sur le marché des spirits en 1715, date de la fin de règne de Louis XIV. En 1840, Martell crée Martell VSOP Medaillon, médaillon dans lequel figure l'image du Roi soleil. Aujourd'hui, et après près de trois siècles d'existence, cette référence de luxe entre à nouveau dans l'histoire avec la création de l'édition exclusive de la bouteille Ritz.

Le cognac : l'or jaune du bar
Souple et moelleux, complexe, riche de notes de fruits secs, Martell VSOP Médailleon possède beaucoup de corps ainsi qu'une légère pointe de sucré.



COLIN FIELD Head Bartender du Ritz

La passion avant tout : Colin Field avoue sa véritable obsession pour son métier. Lorsqu'il n'est pas derrière le célèbre bar Hemingway de l'hôtel Ritz place Vendôme, Colin cultive sa « bar culture attitude » en se nourrissant perpétuellement de lectures. Ce chef considéré comme l'un des plus grands barmen du monde a d'ailleurs lui aussi sorti son ouvrage : « Les cocktails du Ritz ». Tel un alchimiste, Colin Field, a élaboré deux cocktails surprenants.

Le 1715 et le Golden Swallow
Lors de sa réflexion autour de l'univers du célèbre cognac, Colin Field a mis en exergue trois mots majeurs qui ont piloté sa recherche d'élaboration : raisin, terroir et luxe. Son souhait : faire du 1715 un cocktail référent qui sera servi partout dans le monde. Avec le Golden Swallow (hirondelle dorée), Colin est passé à l'art du « cocktail moléculaire », une expérience gustative sous forme de cocktail gélatineux servi sur une cuillère chinoise. Ces deux recettes sont sur infosbar.com



OUVERTURE DE L'AQUA

Concept : Situé dans un site exceptionnel, découvrez début novembre un lounge & bar à cocktails inédit, insolite et festif. Son nom : L'Aqua. C'est la cabine à cocktails et à musique du restaurant japonais Ozu qui a dévoilé son décor en juin dans l'enceinte du nouvel aquarium parisien baptisé CinéAqua.

Sur place, ça se passe comment ?

Didier Vérité et Pascal Abécassis proposent une jolie palette de cocktails, 15 € le verre, à déguster dans une ambiance musicale à la programmation mouvante et pointue, sans oublier quelques live surprise...

Pour qui ? Tous ceux qui ont envie d'être conquis par l'atmosphère unique que dégage un aquarium de 8m de hauteur dans un décor de loft new-yorkais.

Où et Quand ? Cap sur les jardins du Trocadéro, face à la Tour Eiffel, au 2 avenue des Nations Unies, Paris 16e. L'Aqua est ouvert tous les jours de 20h à 4h.

Sarah Canonge
Laurent Le Pape

InfosBar.com
L'actualité du bar en quelques clics