

PARIS, CAPITALE DU SHAKER

Fermées pour l'heure, ces adresses comptent parmi les plus excitantes de la scène parisienne. En attendant qu'elles rouvrent, rien n'empêche de saliver un peu !

TEXTE: SÉBASTIEN JENVRIN

Il y a tout juste un siècle, Paris constituait l'une des capitales mondiales du cocktail. Elle avait son adresse phare, le Harry's Bar, fréquenté par Ernest Hemingway et Coco Chanel. Et ses cocktails signature, le Sidecar ou le Bloody Mary. Amorcé par New York et Londres dans les années 1990, le renouveau du cocktail a longtemps laissé Paris sur la touche. En 2020, on peut enfin dire que la Ville Lumière a retrouvé son rang. Ces cinq dernières années, l'offre s'est grandement améliorée et diversifiée. Il n'y a plus seulement de jolis écrins, mais des décoctions inventives, dans l'air du temps, portées par une jeune génération de cheffes et de chefs versés dans la mixologie venue enrichir Paris avec ses expériences, ses voyages et sa quête esthétique. A l'heure où nous écrivons ces lignes, impossible de savoir combien de temps dureront le confinement et la fermeture des bars et restaurants. Mais une chose est sûre, quand tout cela sera derrière nous, il faudra se presser en ces nouveaux lieux.

DIRTY LEMON, REFUGE ÉPURÉ

Après avoir fait ses gammes chez Yam'Tcha, Septime et Bonhomie, la cheffe Ruba Khoury a ouvert son premier établissement fin 2019. Pas un resto, mais un bar à cocktails et finger food qu'elle a souhaité le plus inclusif et accueillant possible.

Le décor: sobre et délicat, signé par l'architecte d'intérieur Viviane Chil-Hagopian. Avec murs en pierre, fauteuils en laiton et velours orangés, comptoir en marbre et fleurs séchées. Le minimalisme se poursuit jusque derrière le bar, où trône une jolie sélection de flacons.

Le verre: déluge d'émotions avec des drinks exécutés avec soin et précision par la cheffe de bar Hortense Van Der Horst. Tous affublés d'un petit nom de femme. On en pince pour l'onctueuse My Fair Lady et ses notes caramélisées: rhum, cachaça, thé Earl Grey, sirop d'érable et espuma de chinotto. A accompagner d'un délicieux kebab à la sauce tahini (10 €).

Cocktails de 11 à 13 €. Dirty Lemon, 24, rue de la Folie-Méricourt, Paris (XI^e).

01-43-38-77-02. Ouvert du mardi au samedi, de 17 heures à 2 heures.

www.dirtylemonbar.com



Le My Fair Lady du Dirty Lemon, un onctueux délice de notes caramélisées.