

NUMÉRO 3 / HORS-SÉRIE / 2019 - 7,90 €

WHISKY

Magazine

FINE SPIRITS

TOP 10
NOS ADRESSES
PRÉFÉRÉES

30
PERSONNALITÉS
QUI FONT LA SCÈNE
MIXO

LES
250
MEILLEURS
BARS À
COCKTAILS

TENDANCES
PAIRING
DIY
RECETTES
TOKYO

HORS-SÉRIE

MIXO 250

L 17267 - 3 H - F - 7,90 € - RD



LE
GUIDE

PROVINCE

PAR CÉCILE
FORTIS,
BENOÎT GALEY,
GAYLOR OLIVIER,
JEAN-PATRICK
RICHARD ET
JONAS VALLAT

LA PROVINCE, ÇA SECOUE ! ELLE LE PROUVE PAR A PLUS B DEPUIS QUELQUES ANNÉES. ET CÔTÉ COCKTAIL, ELLE N'A RIEN À ENVIER À PARIS. AVEC LYON QUI EXPLOSE, BORDEAUX, TOULOUSE, MARSEILLE, NICE, LILLE OU MONTPELLIER QUI SUIVENT, LA SCÈNE COCKTAIL DE LA FRANCE PÉRIPHÉRIQUE VOUS SALUE BIEN BAS ET N'ATTEND PLUS QUE VOUS. PARIS N'A QU'A BIEN SE TENIR !

fin et se basent sur les saveurs plutôt que sur les spiritueux comme le Cigarette After Sex (agua de Jamaica, mezcal, sloe gin). De quoi avoir envie de se faire sa place au comptoir parmi les réguliers.

PARIS 4*

LA PERLA



26 rue François Miron, Paris 4*
Métro : Saint Paul
Tél. : 01 42 77 59 40
www.laperla-paris.com
dim-mer : 12h-00h/jeu-sam : 12h-2h
Restaurant et bar à cocktails
À partir de 10 €

La Perla n'a pas attendu que les eaux-de-vie d'agave soient à la mode pour leur donner la vedette. Ce bar-restaurant mexicain, qui a ouvert ses portes en 1988, a d'ailleurs été distingué par le Conseil régulateur mexicain de la tequila. Certes ce n'est pas l'adresse parisienne la plus tendance mais vous pourrez y siroter des classiques de bonne facture comme la Margarita largement déclinée et des créations maison comme La Perla (tequila Ocho blanco, Martini, jus de citron vert, Tabasco) créée dès l'ouverture. On y vient surtout pour sa belle carte de tequila et de mezcal à déguster dans leur plus simple élément.

LE PERCHOIR MARAIS



33 rue de la Verrerie, Paris 4*
Métro : Hôtel de Ville
www.leperchoir.tv
lun-sam : 20h15-1h30/dim : 19h15-1h30
Bar à cocktails
À partir de 12 €

Niché sur le toit du Bazar de l'Hôtel de Ville (BHV), Le Perchoir Marais offre une vue magique sur tout Paris. Une déco végétale, des meubles en bois façon récup, du bon son : l'ambiance y est cosy et festive. À la carte de ce Perchoir, on retrouve des cocktails classiques mais aussi quelques créations comme le Roy Batty (Chartreuse verte, Fernet Branca, citron vert, pample-

mousse, bitters), un mix rafraîchissant, herbacé et légèrement épicé. Peut-être pas assez ! Si le lieu est agréable pour siroter et papoter en profitant de la vue illuminée sur les toits parisiens, en été comme en hiver, ne vous attendez pas à y trouver les cocktails les plus inspirés de la ville.

MARIA LOCA



31 boulevard Henri IV, Paris 4*
Métro : Bastille, Sully-Morland
Tél. : 01 42 77 51 95
www.marialoca.com
lun-sam : 18h-2h
Bar à cocktails
À partir de 11 €

Dans un secteur peu animé, coincé entre Bastille et la Seine, Maria Loca propose une ambiance tropicale très hot à base de rhum et de cachaca. Ici, la canne à sucre est reine et se sirote avec une bande-son reggae, ragga, hip-hop. Si le port de la casquette semble conseillé, personne ne vous tiendra rigueur de venir découvert. Pas de carte de cocktails mais des créations taillées sur mesure selon votre humeur et vos goûts. Si vous n'aimez pas le rhum vous n'êtes pas forcément au bon endroit mais la talentueuse équipe se débrouillera pour vous concocter un drink à base whiskey. La carte food, inspirée par les saveurs d'Amérique latine, permettra aux moins aguerris de ne pas tomber raide au premier coup de canne.

RÉSISTANCE



16 rue Sainte Croix de la Bretonnerie,
Paris 4*
Métro : Hôtel de Ville, Saint Paul
Tél. : 01 43 48 14 88
Tous les jours : 17h-2h
Bar à cocktails
À partir de 12 €

Résistance s'est facilement fait un nom dans le quartier qui est finalement assez pauvre en bars à cocktails. Loin de l'ambiance un peu guindée des établissements du coin, grâce à l'équipe souriante qui est aux commandes, sans oublier les canapés très confortables, le lieu est vraiment chaleureux. On y déguste des cocktails sympas comme le Triki composé de trois rhums différents agrémentés de citron vert, de jus de pamplemousse, de sirop d'orgeat et de bitters. C'est frais et fruité

avec une légère amertume. Bref, parfait pour l'apéro ! Pour les plus avertis, il faudra se diriger vers les créations spéciales Résistance et demander "votre cocktail", soit un drink pensé et réalisé selon vos goûts : l'exercice préféré des barman qui s'impose désormais comme leur spécialité.

SHERRY BUTT



20 rue Beautreillis, Paris 4*
Métro : Bastille - Saint Paul
Tél. : 09 83 38 47 80
www.sherrybuttparis.com
dim-lun : 20h-2h/mar-sam : 18h-2h
Bar à cocktails
À partir de 13 €

En six ans d'existence, le Sherry Butt s'est taillé une belle réputation sur la scène cocktail parisienne. Fondé par Amaury Guyot et désormais géré par Javier Sham Lourenço, le bar propose des cocktails créatifs qui n'en font pas des caisses. On attaque en douceur avec Tropical Beet (gin, betterave, pamplemousse, liqueur d'agave, citron, pétillant) et on passe la seconde avec Ronin (whisky japonais, madère au penda, xérès oloroso, sirop de champagne au thé fumé, sel noir) le classique de la maison qui envoie les watts. Big up à l'énorme sélection de whiskeys japonais et à l'opération "break even bottle" : chaque mois, une bouteille très haut de gamme est vendue au verre à prix tout doux.

VINS DES PYRÉNÉES,
LE BAR 1905

24 rue Beautreillis, Paris 4*
Tél. : 01 42 72 64 94
www.vinsdespyrenees.com
mar-sam : 18h-2h
Restaurant et bar à cocktails
À partir de 12 €

Le 1905, c'est le speakeasy de cette ancienne cave à vins, Vins des Pyrénées, transformée en brasserie. On y accède par un escalier étroit accolé à droite de la façade du restaurant pour y découvrir un espace fratru au style de bistrot anglais parfaitement décoré de fauteuils en velours, table en marbre et vieux tableaux. Côté

brevages, la carte des cocktails se veut accessible avec des recettes plutôt raffinées. On craque pour le cocktail signature People Are Strange (tequila, Cointreau, Dolin blanc, sirop d'agave, Tabasco, poivre vert, soda water), dément et explosif! Pour les plus frileux, Le Résistant (calvados, poiré, sirop de vin rouge, jus de citron, bitters) apportera un peu de douceur à vos papilles novices!

PARIS 5*

BAR 1802, HÔTEL MONTE CRISTO



20-22 rue Pascal, Paris 5*
Métro: Censier-Daubenton
Tél.: 01 40 09 09 09
Tous les jours: 18h-1h
Bar d'hôtel
À partir de 12 €

1802: le nom du très beau bar de l'hôtel Monte Cristo, qui vient d'ouvrir ses portes, s'est imposé comme une évidence. Il s'agit de l'année de naissance d'Alexandre Dumas, l'auteur du comte de Monte Cristo. Quant au rhum, s'il est à l'honneur à travers plus de trois cents références, c'est pour rendre hommage à son grand-père, qui était propriétaire d'une plantation de canne à sucre en Haïti. Du côté des cocktails, l'eau-de-vie de canne est logiquement sur le devant de la scène à travers dix drinks, des grands classiques gentiment revisités comme le Tiki Sinbad (Plantation Original Dark, Bacardi Carta Oro Gold, jus de canne frais, menthe fruit de la passion, citron vert). On peut aussi opter pour le punch ball à partager ou les rhums arrangés sans oublier les plateaux de dégustation (4 X 2 cl), qui invitent à la découverte.

BÔ



8 rue de Poissy, Paris 5*
Métro: Maubert-Mutualité
Tél.: 01 42 02 59 19
mar-sam: 17h-2h
Restaurant et cocktails
À partir de 10 €

BÔ, c'est la dernière adresse imaginée par Julia Sedofdjian, qui a été la plus jeune

chef étoilé de France, avec Grégory Anelka et Sébastien Jean Joseph, ses deux complices originaires de Martinique. C'est d'ailleurs cette dernière qui est sous le feu des projecteurs dans ce bar à manger caribéen. Logiquement, le rhum est ici chez lui et il est avant tout question d'agriculture même si les embouteillages traditionnels du Venezuela, du Guatemala ou encore de Cuba sont aussi de la partie. Installés sur les mange debout ou au comptoir, on se régale avec le léroce d'avocat, le tartare de poisson au lait de coco, les petits boudins de cochon créole ou encore le souskaï papaye et mangue qui se dégustent en compagnie du Bobo (rhum vieux, miel, citron vert, piment) ou du Sweet Doudou (rhum blanc, maracuja, crème).

SOLERA



283 rue Saint-Jacques, Paris 5*
Métro: Raspail, RER Port-Royal
lun-sam: 17h-2h
Bar à cocktails
À partir de 12 €

Avec Solera, Christopher Gaglione a troqué le costume-cravate de son passé dans l'hôtellerie de luxe (Prince de Galles, Royal Monceau...) contre le combo chemise en jean-casquette sans perdre toutefois de vue la notion de service étoilé. À la fois chic et décontracté, son bar installé dans le quartier du Val-de-Grâce apporte depuis deux ans une véritable bouffée d'air frais à la scène cocktail de la Rive Gauche. Ici, vous trouvez sûrement les cocktails aux contenants les plus singuliers de Paris si ce n'est de France. En témoignent les dernières concoctions du lieu, servies sous forme... d'abeille ou de flamand rose! Une expérience rare donc, comme cette ambiance à la cool et cosmopolite que l'on ne retrouve dans aucun autre bar à cocktails de ce côté-ci de la Seine.

PARIS 6*

CASTOR CLUB



14 rue d'Hautefeuille, Paris 6*
Métro: Odéon, Saint-Michel
Tél.: 09 50 64 99 38
lun-mer: 19h-4h/jeu-sam: 19h-4h
Bar à cocktails
À partir de 14 €

Quelque part entre la cabane au Canada et le chalet savoyard, le Castor Club joue le total look bois dans une ambiance de trappeur. Castor empaillé, bar et mur en bois mais cocktails et service en or massif. Au menu, douze boissons sophistiquées et inspirées qui ne se la jouent pas. On file à Istanbul dans une explosion de saveurs avec Turkish Delight, le best-seller de la maison (pisco, gomme arabique, Chartreuse jaune, crème à la pistache, citron, cardamome). Le grand Jacques retrouve son swag légendaire et sa passion pour les pommes avec Chirac 95 (calvados, génépi, shrub pomme, blanc d'oeuf, citron). Le week-end, on descend s'encasiller sur la piste de danse du sous-sol au son de DJ set.

HÔTEL BELAMI



7 rue Saint-Benoît, Paris 6*
Métro: Saint-Germain-des-Prés
Tél.: 01 42 61 53 53
www.hotelbelami-paris.fr
Tous les jours: 17h-01h
Bar d'hôtel
À partir de 19 €

À deux pas de la très select place Saint-Germain-des-Prés, l'hôtel Bel Ami mise sur un décor design et lumineux. Ouvert sur le hall, le bar accueille les touristes de passage et les travailleurs sans bureau fixe. On observe le va-et-vient installé dans les confortables fauteuils et on pioche dans la carte conséquente. On hésite entre l'un des nombreux twists de Dry Martini, les classiques et les créations assez consentantes mais bien réalisées. Le Humble Bee (cognac, sirop de violette, citron, miel, blanc d'oeuf, fève tonka) frais et acidulé, revira les touristes américains en mal de produits typiquement français.

Spitfire (cognac, crème de pêche, citron, sucre, vin blanc). Les amateurs de territoire plus sec, eux, demanderont un classique Harvard (cognac, vermouth rouge, orange bitters), récemment dévoilé dans sa version âgée en bouteille. Mais pas sûr qu'il en reste!

DAX

LE MOJO



10 rue de l'Évêché, 40100 Dax
Tél. : 05 58 56 98 79
lun-sam : 12h-14h30 et 18h-00h
Bar à cocktails et restaurant
À partir de 7 €

Ou l'illustration que la déferlante du cocktail va jusque dans les terres : à mi-chemin entre la côte atlantique et le Gers, Jérémy Lauilhé et son complice Quentin Gracy définissent leur établissement comme "fabrique à cocktail et néo-bistrot". Tous les deux sont passés par les palaces de la côte basque, le premier derrière le bar, le second derrière les fourneaux. Ici, la cuisine et le bar sont en communion : à chaque plat, un cocktail est associé. Dégustez votre filet de bar rôti, mousseline de fenouil au citron confit, pickles de carottes à l'Italicus, accompagné d'un cocktail au gin, Lillet blanc, shrubb fenouil, Italicus et cardamome. Racines landaises obligent, Jérémy met à l'honneur l'eau-de-vie gasconne en proposant en permanence un cocktail élaboré à base d'armagnac.

PAU

SNUG



1 rue du Château, 64000 Pau
Tél. : 09 83 25 90 31
mar-jeu : 15h30-00h/
ven-sam : 15h30-1h30
Bar à cocktails
À partir de 10 €

Le pari était osé : proposer aux Palois un temple des spiritueux déclinés sous toutes ses formes, au verre, sublimé en cocktail et à la vente en bouteille. Ce défi, Murielle



MADAME PANG - 16 RUE DE LA DEVISE, 33000 BORDEAUX

Presani et Maxime Wiss l'ont relevé, et avec quel succès ! Toutes les deux issues du métier de caviste, ils sont incollables sur les whiskies, rhums et autres armagnacs. Un an après l'ouverture, l'équipe est déjà passée de deux à quatre personnes. À deux pas du château de Pau, dans une déco soignée allant des années 20 à la Nouvelle Orléans, déguster le Ceci n'est pas un Mojito (armagnac Dartigalongue VSOP, sirop de zestes d'agrumes, menthe fraîche, Bittertruth Nut, jus de citron vert, tonio), ou le Honshu Dreaming (vodka Ciroc, thé vert grillé, miso blanc, saké, sirop de yuzu, citron jaune).

lauréat avec Regis Laacher des Marie Brizard Masters 2018. Autant dire que le jeune homme maîtrise ses classiques comme ses créations et que l'ambiance plus décontractée de Talence lui réussit plutôt bien.

TOULOUSE

FAT CAT



4 rue de Rémusat, 31000 Toulouse
Métro : Capitole
lun-dim : 19h-2h
Bar à cocktails
À partir de 12 €

En bientôt quatre ans d'existence, le premier bar à cocktails digne de ce nom à Toulouse a bien changé. Fondé par Emmy Jeannin et Quentin Pierre-Antoine, qui ne quitte jamais sa casquette de golf, le lieu était, à ses débuts, très orienté sur les classiques. Aujourd'hui, l'équipe a pris de la bouteille et propose ses cocktails du marché, élaborés à partir de produits frais selon la saison et les envies. Lors de notre passage, on s'est régalé avec un drink à base de tequila, poivron brûlé, agave, citron vert et piment. Pour l'ambiance, l'établissement reprend les codes des années folles avec appliques au mur, piano et lumière tamisée. Un incontournable de la nuit toulousaine.

TALENCE

DOMAINE DE RABA



35 rue Rémi Belleau, 33400 Talence
Tél. : 05 57 26 58 28
www.domainederaba-talence.fr
mar-dim : 18h30-1h
Bar d'hôtel
À partir de 10 €

Ouvert à l'été 2018 aux portes de Bordeaux, le Domaine de Raba abrite deux restaurants, un spa, des lodges ainsi qu'un bar à cocktails, le Contre-Jour, où officie dorénavant Elie Favreau. Passé par le Peninsula et le Burgundy à Paris, le chef barman du lieu est un habitué des standards de l'hôtellerie de luxe. Il est aussi le vainqueur de la Campari Bartender Competition 2018 et le