



## TENDANCE

**COCKTAILS : LES NOUVEAUX SNOBISMES**

**E**t si, après la vogue du mojito et la spritzmania estivale, l'idée était de sortir des sentiers battus. Short, long, shaké, alcoolisé ou pas, il y a des cocktails pour tous les goûts... Tour d'horizon.



**On boit chaud.** Découvrez dans un camotzet installé jusqu'à la fin mars, sur le rooftop du Perchoir, deux créations qui changent du sempiternel vin chaud à la cannelle : le Suze chocolat et le Suze des montagnes au thé à la bergamote, poudre de cannelle, zeste d'orange et gousse de vanille. Idéal pour se requinquer (*Leperchoir.tv*).

**On sirote un mocktail...** Une tendance confirmée lors de la dernière Paris Cocktail Week, en janvier. Zéro degré dans le shaker, un mariage subtil des ingrédients, le talent du bartender mis à l'honneur... Les cocktails sans alcool, autrement appelés mocktails, font de plus en plus d'émules même chez les noctambules. Coup de cœur pour l'Apple Blast réalisé par le chef barman du Bristol, Maxime Hoerth (*lebristolparis.com/fr*).

**On butine...** un cocktail à base de miel imaginé par le chef barman Kevin Gascoin pour l'hôtel Paris Marriott Champs-Élysées. Le nectar maison vient de la ruche placée sur le toit de l'établissement. Les grogs au rhum ambré, miel, citron ou au cognac, miel, citron et orange font déjà le buzz... (*Marriott.fr*).

**On trinque en dînant...** Chez Dersou, meilleure table du guide Fooding 2016, chaque plat imaginé par le talentueux chef japonais Taku Sekine s'associe à un cocktail mis au point par le bartender Amaury Guyot. Accords mets/cocktails parfaits ! Menu 5 plats, 5 cocktails, 95 € par personne (*09.81.01.12.73*).

**On ose vraiment...** absinthe et moutarde ! Sur le stand Maille de Taste of Paris, Frédéric Le Bordays, barman de L'Artisan Bar, a fait sensation avec ses cocktails moutardés dont le Fleur de Lys : 4 cl de gin Plymouth, 2 cl de jus de citron frais, 1,5 cl de sirop d'orgeat, 1 cl d'absinthe Pernod à la moutarde... (*Artisan-bar.fr*).

**On reste à la page...** Les hôtels littéraires ont la cote et la carte de leurs cocktails évoque une liste de best-sellers, à l'exemple du Swann Paris qui affiche les proustiennes Madelene - Passoa, gin, Malibu, jus de pomme - ou Albertine - Cointreau, kirsch, Chartreuse jaune, cerise au marasquin (*hotel-leswann.com*).



PHOTOS : DR

LAURENCE HALOCHE