

# PARIS NUIT

# 2 NOUVELLE FORMULE - 9 €

SECTEURS FESTIFS  
PROBLÉMATIQUES

**Les clients  
sont  
fous !**

THE KEY  
UN SÉSAME  
POUR LA FÊTE





### Les cocktails de l'été MARIE BRIZARD

Marie Brizard continue à prospecter l'univers de la mixologie à travers quatre nouvelles créations estivales.

Chacune d'elles propose de découvrir ou de redécouvrir l'un des grands savoir-faire de la maison : les liqueurs à base d'agrumes. La liqueur de Yuzu ou encore le Triple Sec sont mis à l'honneur dans des recettes inédites, fraîches, florales et simples à réaliser.

#### Marie Mule

6 cl d'Anisette Marie Brizard  
4 cl de jus de citron frais  
16 cl de ginger beer  
1 pincée de fleur de sel.

#### Marie Yu

4 cl de liqueur de Yuzu Marie Brizard  
4 cl de gin  
4 cl de jus de pamplemousse rose frais  
1 cuillère à cocktail de sirop de Fleur de Sureau Marie Brizard (optionnel).



## The Bartenders Society 2018

The Bartenders Society 2018 est placée sous le signe de la nature, à travers l'ultime volet de la trilogie Street Art, "Green... Quand la nature reprend ses droits sur la rue." C'est d'ailleurs le fil conducteur de l'édition 2018...

Les candidats qui proposent la création de deux cocktails – l'un avec Saint James et Caraïbos, l'autre, soft, avec Caraïbos – doivent utiliser des herbes fraîches ou séchées et des végétaux. Cette approche naturelle fait partie des critères de sélection pour l'accès à la finale.

Vingt candidats représenteront l'Hexagone. La sélection monde comptera pour sa part huit candidats venus du Benelux, d'Italie, du Liban, de République tchèque, du Canada, de Chypre, de Grèce et du Vietman.

Le Jury sera composé de Mathias Giroud (World Buddha Bar), Stephen Martin (Ambassadeur Saint James), Ian Burrei (Ambassadeur World Rhum), René Delvincourt (Beverage Director Disney) Mathieu Gouret (Vainqueur 2017), Marine Chabaud (Calbar développement), Luis Flores (Amaz Bar Lima), Remy Savage (Artesian London), Paul Da Costa-Greaves (Executive Chef Kopper Cress) et Michaël Mas (Zero Gravity Bar). Lors de la finale, des masterclass seront proposées : Création et inspiration - meilleur bar du monde by Nature « Artesian London », Luis Flores #Amazonie, Caraïbos, Atelier innovation Saint James...



À l'issue des deux jours d'épreuves, le vainqueur remportera un voyage pour deux à la Martinique et 1 000 euros. Le Prix special "Gilles Lamiré" sera également décerné.

### LE CALENDRIER

15 avril – clôture des inscriptions  
30 avril – annonce des résultats  
28 et 29 mai – finale organisée à Paris



### Rhums arrangés RIVIÈRE DU MÂT !

Distribué par BLMHD, la légendaire marque "Rivière du Mât" applique son savoir-faire ancestral aux rhums arrangés pour créer une nouvelle gamme déclinée en trois recettes déjà cultes : Vanille des Tropiques, Coco Torréfié et Ananas caramélisé.

Spécialité de la Réunion, les rhums arrangés "Rivière du Mât" sont élaborés à partir du rhum blanc de sa Distillerie, de macérât de fruits et d'épices sélectionnées.

A déguster pures ou glacées, pour toutes les occasions, soirée, apéritif ou digestif.

### G'VINE TONIC

Porté par une tendance de fond pour des produits français et de qualité, G'Vine est un gin premium résolument différent. Il incarne la créativité et l'art de vivre à la française. Créé depuis 10 ans, G'Vine se positionne comme le gin de France leader de sa catégorie. Il a par ailleurs atteint le rang de 3<sup>e</sup> gin super premium au monde (Source IWSR – 2016).



# SAINT JAMES Mojito Tour 2018



## Opération "RÉSERVOIR AUXILIAIRE"

Squadron 303 Vodka lance un système de recharge innovant.

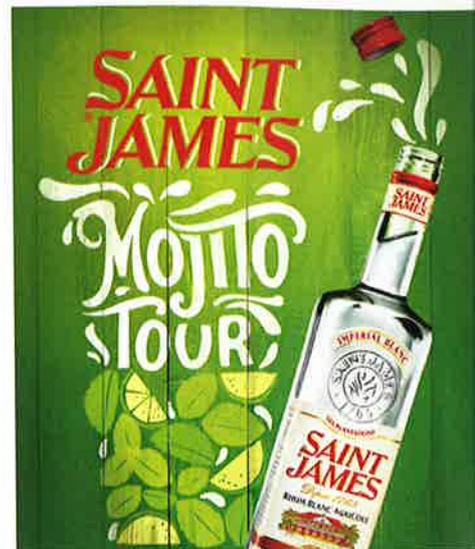
En 1944, après avoir distillé l'alcool, certains pilotes de la Royal Air Force assuraient la livraison de base en base. Ils remplissaient de bière, gin, brandy ou de vodka artisanale des réservoirs auxiliaires qu'ils fixaient sous la carlingue de leur Spitfire. C'est cette histoire qui a inspiré la création du Réservoir Auxiliaire Squadron 303 Vodka. Tout comme la Flask originale, le Réservoir auxiliaire contient 70 cl de la fameuse vodka Squadron 303. Son design et son laquage kaki rappellent le fuselage des réservoirs des chasseurs. Il permet en outre de déguster la vodka Squadron 303 de façon économique et écologique.

Saint James et le célèbre Mojito partent une nouvelle fois en tournée du 19 avril au 19 mai prochains pour des animations hautes en couleurs et en sensations, organisées dans 30 bars à cocktails de France.

Cette année, le Saint James Mojito Tour fait ainsi étape, les jeudis, vendredis et samedis, à Paris (19, 20 et 21 avril), à Lille (les 26, 27 et 28 avril), à Bordeaux (les 3, 4 et 5 mai), à Lyon (les 10, 11 et 12 mai) et enfin à Montpellier (les 17, 18 et 19 mai), à raison de trois soirées par ville – organisées dans deux bars à cocktails (21h30-22h30 / minuit-1h30).

### A l'extérieur et à l'intérieur

Avec le Saint James Mojito Tour, la fête est totale, à l'intérieur comme à l'extérieur du bar, pavoisé pour l'occasion aux couleurs de l'opération. L'animation est prise en charge par un barman flair, une danseuse et un danseur ambianqueur. Cette équipe de choc propose quatre animations par soirée :



- la dégustation de Mojito Impérial ;
- la borne photo digitale Saint James Mojito Tour ;
- le Show Dance Saint James Mojito Tour ;
- la distribution de Goodies Saint James (chapeaux, T-Shirts, bracelets, etc).



## Des eaux récompensées

L'Agence pour la valorisation des produits agricoles (AVPA) a une nouvelle fois récompensé les eaux de table d'excellence. Professionnels de la filière, chefs cuisiniers, gastronomes, experts et représentants de l'Académie culinaire de France se sont réunis pour départager plus de 75 eaux du monde entier.

La deuxième édition du Concours international des eaux gourmet a notamment récompensé Chateldon, l'eau minérale d'Auvergne, appréciée des grandes tables et des chefs, qui se distingue par la médaille d'Or dans la catégorie reine des "Gazeuses de caractère".

Mont Blanc, la seule eau minérale naturelle du Mont Blanc, se voit, quant à elle, attribuer la médaille d'argent dans la catégorie "Plates légères". De son côté, Vichy Célestins, l'eau minérale finement pétillante issue des sources thermales obtient la médaille d'argent dans la catégorie "Gazeuses de caractère".



# CARAIBOS®

## CARAIBOS PASSE À TABLE

Caraïbos, l'une des marques de jus de fruits référence des professionnels du bar et des mixologues, part à la conquête du consommateur en développant sa gamme de jus de fruits dédiée au service sur table.

Caraïbos propose désormais une gamme de 13 références de jus et nectars de fruits dédiés à cette consommation sur table. La marque propose ainsi une palette de jus et nectars de fruits au goût unique et incomparable, ayant une teneur fruits de 100 % (jus à base de concentré) : orange, ananas, pamplemousse, pomme claire et tomate ; sans compter les nectars de fruits exotiques : mangue, maracujà et cranberry. Une boisson à la fraise est également proposée.

Autre nouveauté pour 2018, Caraïbos a décidé de lancer son ACE (apportant vitamines A, C et E), un subtil mélange d'orange, de carotte et de citron. Cet ACE offre une teneur en carotte plus élevée, lui apportant ainsi une touche plus douce et moins acide.



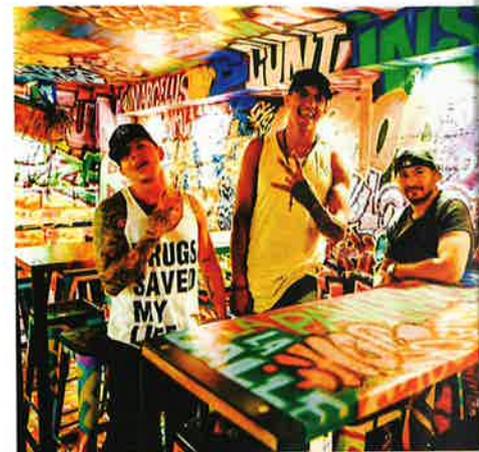
## FAT : La French Art Touch

Ouvrir un lieu de vie 100 % dédié au hip-hop et au street art, niché dans l'étroite rue de Beauce en plein coeur du Haut Marais à quelques enjambées de la rue de Bretagne et du Carreau du Temple, oui c'est possible... Cet établissement a été pensé par trois amis : Willy, Kevin et TERENCE, tous trois passionnés à la fois par le monde musical du hip-hop, du street art et de cocktail. Ce dernier a notamment travaillé à l'Andy Wahloo, à Monsieur Bleu et au Dépanneur Pigalle, donc niveau breuvage c'est plutôt du lourd. Vous aurez le choix entre et une quinzaine de classiques (Mojito, Caipirinha, Caipiroska...) et huit créations maison parmi eux, on citera notamment le FAT ASS (Vodka, purée de concombre, St-Germain & citron vert). Définitivement fidèles à cette « culture de rue », les boys ou les « las-cars » comme ils aiment s'appeler ont soigné la carte de finger-food avec des plats maison de street food addictive. Du genre ? Hot-Dog pur boeuf, pizza XXL comme aux Etats-Unis. Leur passion pour le street art se révèle dès l'entrée... Le trio d'amis a ainsi confié les murs du FAT à ceux qu'ils admirent : Elonie, Mush, Karim le H, Raphaël Federici et Choq. Pour aller encore plus loin, une expo est mise à l'honneur chaque mois ! A travers cette « galerie vivante », FAT a l'ambition de promouvoir la scène émergente

et de permettre aux amateurs occasionnels de s'offrir une œuvre originale à prix abordable. Les artistes jouent le jeu en exposant dans un lieu de vie plutôt que dans une galerie traditionnelle, ils offrent un accès à l'art plus décomplexé, avec des tarifs en conséquence.

En bref FAT est un Q.G de potes, un Cocktail Bar décontracté, accessible, autour de la culture du street-art et de la scène musicale.

8 rue de Beauce - 3<sup>e</sup> arrdt  
Tél. : 01 83 87 99 14



## Bienvenida el Mexico

El Mercado, c'est le resto-bar à cocktails à découvrir dans le quartier du Triangle d'Or.

À l'occasion de ses cinq ans, le restaurant French-Mex El Mercado ouvre son propre speakeasy. Déco branchée, ambiance intimiste et cocktails à tomber, le Margarita & Quesadilla bar a tout pour vous satisfaire !

Situé à deux pas des Champs-Élysées, le restaurant surfant sur la tendance du «take-away» et du snacking propose un concept original avec ses spécialités mexicaines mais aussi des recettes transformées façon French-Touch. Depuis cette nouvelle année El Mercado vient d'inaugurer son speakeasy dans son sous-sol. Le Margarita & Quesadilla bar est un vrai bar « clandestin » pour vous y rendre. Passez les murs bleus et la multitude de garçons mexicains,

et arrêtez-vous juste avant la cuisine. Sur votre gauche vous trouverez des escaliers cachés, une fois les quelques marches descendues vous êtes arrivé.

Confortablement transporté dans l'État d'Oaxaca, vous pourrez enfin goûter à la boisson des Mayas en choisissant l'un des cocktails créés par le barman comme le Bloody Maria, le Maya Mule ou le Cuervo Mojito, le tout accompagné du succulent Guacamole traditionnel ou de quesadillas à la truffe, au brie/poire ou à la mozzarella. Le bon plan pour profiter de l'enclave mexicaine est le tout bercé aux rythmes d'une musique chill. Viva EL MERCADO.

17 rue du Colisée - 8<sup>e</sup> arrdt  
Tél. : 01 53 76 30 58

