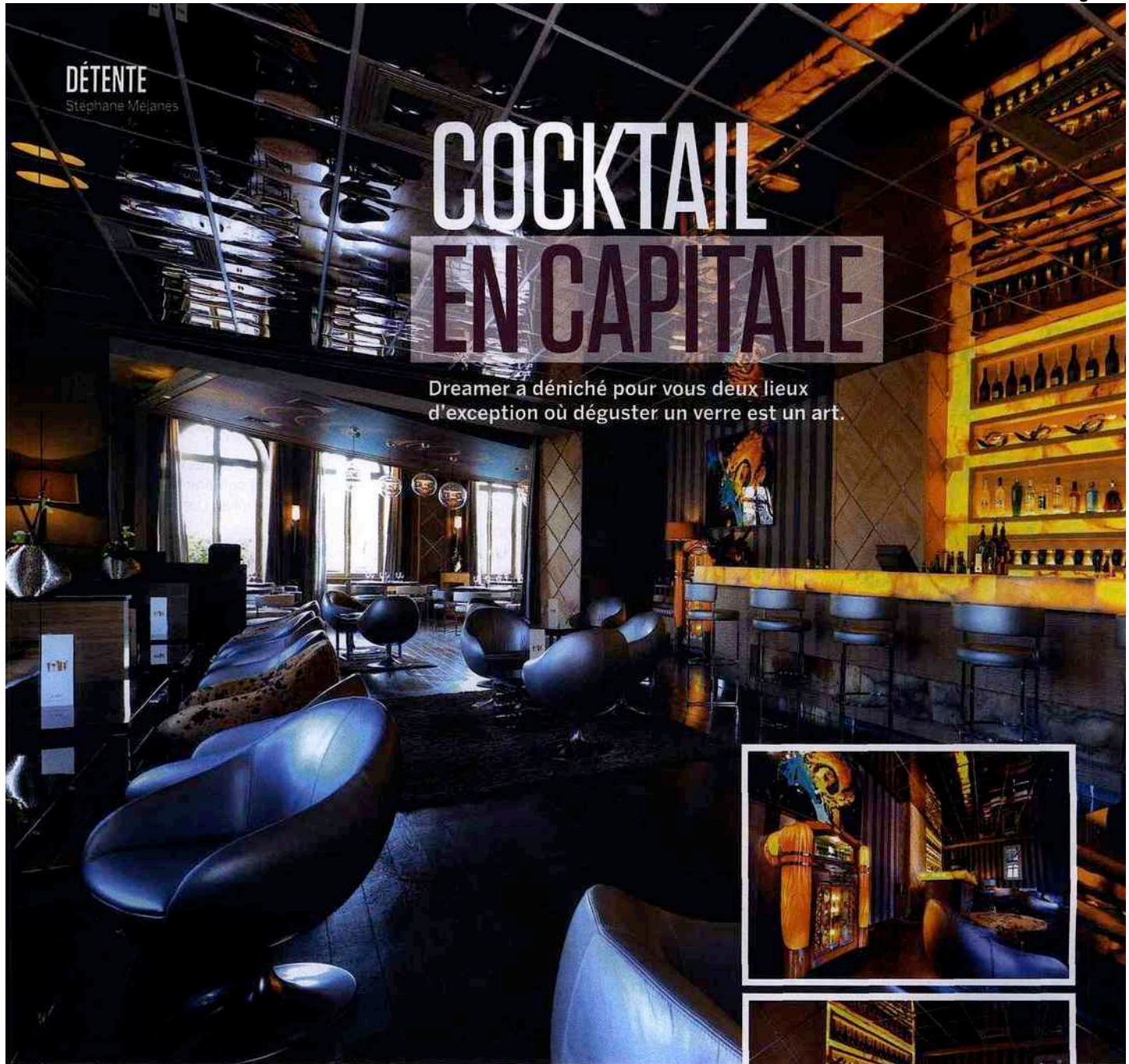


Surface approx. (cm²) : 1024
N° de page : 72-73DÉTENTE
Stéphane Méjanès

COCKTAIL EN CAPITALE

Dreamer a déniché pour vous deux lieux
d'exception où déguster un verre est un art.

SORTIR PARIS

LE BAR DE L'ARC

Conçu par l'architecte **Samy Chams**, le premier étage de L'Arc abrite un restaurant, où l'on déguste la cuisine inventive d'**Anthony Germani**, élève de **Joël Robuchon**. Mais on y trouve aussi un

bar lounge, où nous avons dialogué avec **Ugo Jobin**, fondateur d'**Ugo & Spirits l'Ecole**. Un mixologie incontournable pour tous les amateurs de vrais et délicieux cocktails inédits.

Quelle est la philosophie du bar de L'Arc ?

Le monde du bar a changé. On n'est plus dans l'excès, la consommation de masse pour s'enivrer. L'amateur de cocktail cherche plus d'intimité de convivialité. Il est aussi devenu plus exigeant, plus hedoniste. Il parcourt le monde, il découvre d'autres cultures,

les ramène avec lui et veut les retrouver quand il sort. Avec nos cocktails, nous le faisons voyager.

C'est aussi le discours des grands chefs ?

La mixologie est au bar ce que la gastronomie est à la cuisine. On travaille sur des produits frais, que l'on va chercher à Rungis, on passe des heures à faire des recherches sur l'assemblage, la gestuelle, la technique. C'est un vrai travail d'orfèvre qui devrait être reconnu à sa juste valeur.

Quelle tendance cocktail se dégage pour les mois à venir ?

Il y a des cycles. Après la vodka, c'est le gin, moins neutre, plus subtil, qui est en pointe aujourd'hui. Mais je peux déjà vous dire que, l'été prochain, je vais préparer une carte à base de thé : infusé à froid ou avec des feuilles juste « shakées », par exemple. Cela n'a pas encore été fait. L'Arc va être précurseur.

Si Ugo se souvient d'avoir servi à une personnalité un triple vodka gin, soit 16 cl d'alcool pur, il préfère de loin présenter aujourd'hui pour *Dreamer* un cocktail moins puissant mais aérien et pétillant. A consommer avec modération, comme il se doit.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

COCKTAIL SPRITZ

Recette :

- 5 cl d'Aperol
- 8 cl de champagne Moët et Chandon
- Compléter au Perrier
- Ajouter une rondelle d'orange

L'Arc, 12 rue de Presbourg, 75116 Paris
Tél. : 01 45 00 78 70

www.larc-paris.com ■

SORTIR PARIS

LE BAR DU MAMA SHELTER

Plusieurs sorciers se sont penchés sur le berceau du Mama Shelter. Serge Trigano, ex-patron du Club Med, Philippe Starck, designer, et Cyril Aouizerate, philosophe. Mais, au bar, c'est Candice, 28 ans, qui tient la baguette.



Comment êtes-vous arrivée au bar ?

Je n'étais pas destinée à ça. J'ai un Bac+5 en marketing et communication. J'ai été chef de projet dans la pub. J'ai travaillé à New York, à Londres. Mais il me manquait la passion, celle que j'ai connue en pratiquant intensivement la danse et la harpe. Les métiers de la restauration ne sont pas valorisés auprès des bons élèves. Pourtant, c'est là que j'ai trouvé ma voie. J'ai commencé en 2009, en juillet comme commis puis en octobre comme barmaid, et je suis devenue responsable fin 2010.

Qu'est-ce qui caractérise le bar du Mama Shelter ?

La clientèle est éclectique. Des mamies, des jeunes du quartier, des bobos, deux ou trois "people". Il faut plaire à tous mais aussi sortir du *mojito* pour faire découvrir autre chose.

D'où vient l'inspiration ?

J'imagine un cocktail comme j'imagine un voyage. J'en rêve et je le réalise. Je viens d'une famille où on aime les bonnes choses. Je suis originaire de l'Aveyron et, d'ailleurs, j'ai très envie d'aller passer une semaine avec Mi-



chel Bras dans son restaurant de l'Aubrac. Je suis sûre qu'il me ferait découvrir des plantes que je pourrais utiliser dans mes cocktails.

Mama Shelter, 109 rue de Bagnolet, 75020 Paris. Tél. 01 43 48 48 48

www.mamashelter.com ■

COCKTAIL LE SPLEEN

La dernière création de Candice arrive sur la carte au printemps mais n'hésitez pas à le demander, elle peut compter sur la filière familiale pour l'approvisionner en verveine citronnée.

Recette :

- 4 cl de vodka Ketel One
- 2 cl de citron jaune
- 2 cl de sucre
- 1 poignée de verveine citronnée
- 1 « dash » (0,7 cl) d'absinthe
- 1 zeste de citron vert ■