

## **Les Sales Gosses débarquent dans le 9<sup>ème</sup> à Paris**

Ce nouveau bar à vins vient d'ouvrir ses portes 26 rue Bergère (Paris 9<sup>ème</sup>) dans une ambiance intime et cosy. Les Sales Gosses proposent des vins d'ici et d'ailleurs, à la bouteille ou au verre, à déguster avec des planches de charcuteries et de fromages.

## **Le Café Putman à Bordeaux**

Le café du Musée d'art contemporain CAPC, situé au deuxième étage des entrepôts Lainé à Bordeaux vient de rouvrir ses portes après neuf mois de travaux et de mise en conformité. L'établissement a été baptisé Café Putman, du nom de la déocratrice Andrée Putman, créatrice du lieu et du mobilier.

## **Philippe Starck investit les Puces de St-Ouen, Istanbul, Marseille, Lyon...**

En compagnie de Philippe Amzalak, l'actuel propriétaire du restaurant BON qu'il a créé et réaménagé, Philippe Starck va investir les Puces de St Ouen en créant de toute pièce « Ma Puce », qui sera située à l'entrée des marchés Serpette et Paul Bert. L'ouverture est programmée pour septembre 2011. Dans le même temps, mais cette fois en compagnie de ses associés **Trigano** et Aouizerate, Philippe Starck compte développer la marque Mama Shelter à Istanbul (mi-2011), Marseille et Lyon (fin 2011).

## **Mehdi Corthier ouvre La Table de Botzaris**

Après avoir officié dans des maisons telles que le Fouquet's, le Jules Verne, le Manoir de Paris, le Concorde Lafayette et dernièrement, l'Hôtel du Louvre, Mehdi Corthier donne un nouveau tournant à sa carrière en reprenant l'ancien restaurant d'Eric Frechon, La Verrière. La Table de Botzaris est un restaurant bistronomique à deux pas des Buttes Chaumont (Paris 19<sup>ème</sup>). Formule déjeuner à 29 euros ou menu à la carte à 39 euros (entrée-plat-dessert). Ouvert midi et soir, du lundi au vendredi, et le samedi soir. Salle principale de 28 couverts et salle secondaire de 25 couverts. 10 places en terrasse.

## **Le temple du mojito**

Niché dans une petite rue près de Bastille (Paris XI<sup>ème</sup>), le Bacardi Mojito Lab vient d'ouvrir ses portes. Véritable laboratoire de mixologie dédié au mojito et uniquement à lui, cet établissement a été créé par Laurent Greco soutenu par Bacardi. L'idée est née au gré des collaborations entre le barman et la marque à la chauve-souris. « De la mixologie, Laurent Greco est passé à la mojitologie, s'amuse Benjamin Kuentz, chargé trade marketing CHD Bacardi. Le but avec cet établissement n'est pas de recruter de nouveaux consommateurs mais de répondre à une clientèle très urbaine, qui cherche une offre de qualité. » La carte propose pas moins de 11 déclinaisons alcoolisées et 10 virgin autour du mojito, mettant en oeuvre huit variétés de menthe françaises, pour des prix oscillant de 6 à 14 €. Le Bacardi Mojito Lab ouvre ses portes chaque jour à 11 h pour les fermer à 2 h (16 h à 2 h le dimanche), délivrant tout au long de la journée, cocktails alcoolisés ou virgin, petite restauration et cours de mojitologie. Tous les dimanches, un DJ assure l'ambiance musicale dès 17 h pour un after brunch, résolument branché.