

PUBLICITÉ

BARMAG

Le goût du partage

CUTTY SARK
THE COCKTAIL
EXPLORER*



CUTTY'S STORM:

- . 5CL DE CUTTY SARK
- . ALLONGÉ DE GINGER ALE
- . CITRON VERT

SIREN 572 056 331

*L'explorateur de cocktails : CUTTY SARK a été l'un des premiers Scotchs à se déguster en cocktail ou allongé de soda.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

IL A SURGI EN MARS 2020 : LE COVID A FREINÉ L'OUVERTURE DE NOMBREUX ÉTABLISSEMENTS. LES VOICI ENFIN PRÊTS À RÉGALER TOUS LES GOSIERS. BARMAG A FLAIRÉ LES MEILLEURS SPOTS, APPELÉS DÈS SEPTEMBRE À BOUSCULER LA SCÈNE COCKTAIL ET BIÈRE.

LES BARS QUI VONT FAIRE LE BUZZ POUR LA RENTRÉE

TEXTE - LAURENCE MAROT

AIX-EN-PROVENCE

LE CHÂTEAU DE LA GAUDE : LE ROYAUME DES COCKTAILS VIEILLIS

C'est au cœur d'une ancienne bastide provençale du XVII^e siècle, campée sur 25 hectares de vignes et métamorphosée en hôtel 5 étoiles, que l'on retrouve l'un des jeunes talents de la nouvelle génération du bar français : le Marseillais Maxime Farnet, ancien barman au Ritz Bar et vainqueur en 2017 de la finale France du concours de cocktail du rhum Diplomático. Cette jeune tête pensante de la mixologie officie à la brasserie bistronomique La Source,

deuxième QG gastronomique du Château de la Gaude (après le restaurant étoilé Le Art).

Ouvert 2 jours avant le confinement, ce lieu au style contemporain, où se dresse la source du domaine, promet d'être le repaire des gosiers pointilleux. À côté d'une carte de grands classiques, Maxime Farnet et son équipe ont lancé un concept de cocktail vieilli en ex-fût de vin blanc (225 litres) sur une durée de



10 ans, à puiser directement à la pipette dans le chai de la maison. Premier sur la liste : le fameux Negroni, composé de gin Hendrick's, de Vermouth Carpano Antica Formula et de Campari.

L'offre alléchante ne s'arrête pas là : le bar s'est également spécialisé dans des cocktails mixés avec de vieux spiritueux issus de la cave de Karim Karroum, des Petits Celliers. À ne pas manquer !

**3913, route des Pinchinats
13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 84 93 09 30.
chateaudelagaude.com**

GENÈVE, SUISSE



LE CALBAR GENÈVE : CALEÇON ET COCKTAIL EN MODE SUISSE

L'annonce est apparue il y a quelques mois sur les réseaux sociaux : Le Calbar duplique enfin son audacieux concept « caleçon-chemise-baskets-noeud papillon » dans une ambiance cool au cœur de la ville suisse au col blanc, Genève. Après 8 années de success story à Paris, le duo de choc Christophe Sichanh-Thierry Malikian a décidé, pour monter ce projet, de s'associer avec Sourisith Luangraj, ami de longue date et heureux cofondateur de Mr Barber, un bar genevois honorant le street art et les bons cocktails.

Après de longs mois de travaux et de confinement, Le Calbar Genève a ouvert ses portes le 19 août dans un local de 110 m², basé dans le quartier des banques, où fourmillent des assoiffés de cocktails. Plus spacieux que son grand frère parisien (35 m²), l'établissement se partage autour de 2 ambiances qui dépotent : la première s'inspire du clinquant esprit des années 1980, où brillent néon et fresques dès 11 heures du matin ; et la seconde joue sur les codes décoratifs dans l'air du temps, l'industriel et le végétal, dès 18 heures.

Avis aux Calbariennes et Calbariens : la maison reprend les cocktails vedettes du spot parisien, simples, efficaces et rafraîchissants : « Laisse Parler les Gens », à base de gin ; ou « la Chica de Mis Sueños », à base de tequila, assortis de plusieurs twists créés en duo Paris-Genève. Attention : prix plus élevés, Genève oblige !

10, rue de l'Arquebuse – 1204 Genève
Tél. : (00 41) 22 555 35 33