



**INCONTOURNABLES
UGC-LE FIGARO**
« VALÉRIAN » PRÉSENTÉ
PAR SON CRÉATEUR,
JEAN-CLAUDE
MÉZIÈRES P. 28

FIGARO SCOPE

**UN DERNIER
VERRE
AVEC FÉLIX
MOATI
P. 25**

• RESTOS • EXPOS • CINÉMA • THÉÂTRE • MUSIQUE

NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT - VENDU UNIQUEMENT DANS LES DÉPARTEMENTS 60, 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95 - MERCREDI 17 JANVIER 2018 LE FIGARO N° 22640 CAHIER N° 4 WWW.FIGAROSCOPE.FR



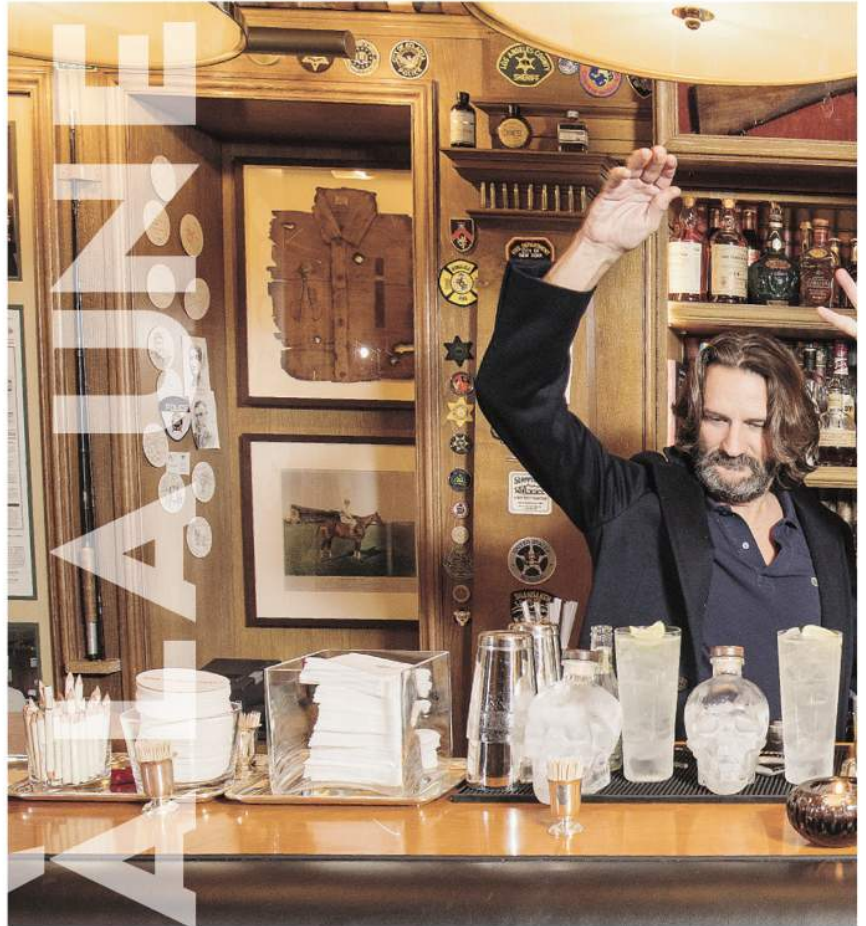
Frédéric
Beigbeder sirote
un cocktail
Moscow Mule
au mythique bar
Hemingway
de l'hôtel Ritz (1^{er}).

À Paris, les cocktails sont éternels P. 8

8

ALORS QUE LA QUATRIÈME PARIS COCKTAIL WEEK (DU 20 AU 27 JANVIER) CONFIRME L'ENGOUEMENT POUR LA MIXOLOGIE, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ 20 NOUVELLES ADRESSES EN VUE, OÙ IL FAIT BON SAVOURER UN ÉLIXIR ACCOMPAGNÉ DE TAPAS GOÛTEUSES. TRINQUONS ! (AVEC MODÉRATION.) ET CE N'EST PAS FRÉDÉRIC BEIGBEDER QUI NOUS CONTREDIRA...

PAR ALICE BOSIO, OLIVIER DELCROIX, NICOLAS D'ESTIENNE D'ORVES, COLETTE MONSAT, AGATHE MOREAUX. DOSSIER COORDONNÉ PAR SOPHIE DE SANTIS



BARS À COCKTAILS PARISIENS

Rencontre Frédéric Beigbeder pour évoquer avec lui sa passion pour les bars à cocktails, alors qu'il est en pleine tournée pour son roman *La Vie sans fin* (Grasset), ressemble à une corrida. Une fois que cet « animal littéraire » est lâché dans l'arène d'un bar de nuit - qu'il a choisi - tel le célèbre Hemingway de l'hôtel Ritz, « Beig », l'ex-noceur du Caca's Club, redevient un taureau aussi joyeux que furieux et imprévisible. On ne l'arrête plus. Surtout si les cocktails qui lui sont préparés sont réalisés par Colin Field, un maître en la matière qui le connaît depuis des années. Entretien débridé, sans filtre, autour de la préparation d'un Moscow Mule...

LE FIGAROSCOPE. - À quand remonte votre passion pour les bars à cocktails ?

Frédéric BEIGBEDER. - C'est très simple. Mon premier souvenir remonte à l'adolescence. Mon frère Charles et moi allions chez Castel. Jean Castel m'aimait bien. Je garde un souvenir ému de cet endroit. C'est à cette époque que j'ai découvert un autre monde. J'ai compris qu'il existait des lieux comme Disneyland, mais pour les grands. Castel, 15, rue Princesse, est vite devenu pour moi l'un des plus grands parcs d'attractions pour adultes qui soient. On pouvait s'y amuser, discuter... C'était joyeux, festif, exci-

tant et légèrement transgressif. Je crois qu'ils gardent toujours une bouteille à mon nom depuis l'âge de mes 13 ans...

Pourquoi avoir choisi le bar Hemingway du Ritz ?

C'est un endroit très parisien que je connais et apprécie depuis longtemps. Et qui pourtant donne l'impression qu'on est complètement ailleurs. J'aime l'atmosphère feutrée de cet endroit, les photos de Hemingway, sa machine à écrire... Et puis je me suis intéressé à l'endroit précisément lors de l'écriture de mon précédent livre *Oona et Salinger*. C'est ici même que le 26 août 1944 Hemingway débarque pour sauver le Ritz de l'occupant. Le directeur crie victoire car il a sauvé les premiers crus : « *Nous avons sauvé le cheval-blanc !* », annonce-t-il joyeusement à Hemingway. Et l'écrivain de répondre : « *Eh bien, allez donc le chercher !* » En réalité, les Allemands étaient déjà partis. Hemingway a surtout vidé la cave... À cette époque, un jeune soldat nommé Jerome David Salinger est lui aussi à Paris. Il cherche Hemingway. Il prend une jeep et se rend au Ritz. Ils font connaissance. C'est beau ! J'ai juste imaginé ce qu'ils se sont dit cette nuit-là...

Selon vous, à quoi reconnaît-on un bon barman ?

Un bon « bar tender » ressemble forcément à Colin Field ! C'est un grand maître. Un bon barman vous propose des cocktails sur-mesure. Comme le Moscow Mule, un peu piquant, rafraîchissant avec cette touche de gingembre sur la vodka Cristal Head et avec le citron vert qui unit tout ça. J'adore. Il met à l'aise tout le monde. Il n'impressionne pas. C'est un conteur. Il est extrêmement courtois. Son accent et son flegme britanniques en font un vrai gentleman. Colin connaît les histoires de tout le monde. Tous les soirs, il entend tout. Il connaît le dessous des cartes mais il ne dit rien. C'est ça un bon barman ! Ce n'est pas seulement un type qui sait mélanger des alcools avec du citron vert...

Quel est votre top-list de bars à cocktails parisiens ?

Outre Castel et le Hemingway, je pense au Rosebud, 11, rue Delambre ou au Harry's Bar, 5, rue Daunou, deux très beaux classiques « old school ». Il y a aussi le Prescription Cocktail Club, 23, rue Mazarine, dans le VI^e. L'endroit est agréable. À l'étage, on trouve des canapés profonds. La lumière est tamisée. On est beau. On est saoul. On dit des choses merveilleuses. Et le lendemain matin, on ne se souvient de rien. Autant vous dire que c'est un traquenard. Et puis un bon bar à

FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO





Frédéric Beigbeder passe derrière le bar Hemingway du Ritz (1^{er}). Sous la houlière de Colin Field, il porte l'estocade au cocktail Moscow Mule.

2018, ANNÉE GRISANTE!

cocktails, pour moi, c'est toujours avec des amis, même si vous ne les connaissez parfois que depuis dix minutes!

Votre prochain grand souvenir de cocktail à Paris ?
C'est le prochain ! (Rires.)

Après une nuit dans un bar à cocktails, où voir le jour se lever à Paris ?
Imaginons que comme dans *Une Vie sans fin*, j'ai 99 ans. Je me vois bien sortir du Ritz. Je me dirige vers l'Académie. Car oui, à cette époque, je serai académicien, un immortel comme on dit. Je m'arrêterai sur le pont des Arts, car c'est ici même qu'on a la plus grande et belle vue de la capitale.

Dans 99 ans, quel cocktail pour fêter votre éternité ?
Très simple, le French Seventy Five, un cocktail confectionné par mon ami Colin, avec du gin dans un long verre, un jus de citron pressé trois minutes auparavant, ainsi qu'une cuillerée de sucre ! Comme il le dit lui-même : « *Vie éternelle garantie.* » Jusqu'à présent, personne n'est venu s'en plaindre... ■

PROPOS RECUEILLIS PAR **OLIVIER DELCROIX**

■ LIRE AUSSI PAGE 4

LES SOLDES D'HIVER

Du 10 janvier au 10 février

rochebobo
PARIS

www.roche-bobois.com

PARIS 3^e • PARIS 12^e • PARIS 7^e • PARIS 14^e • PARIS 17^e • ATHIS-MONS • COIGNIÈRES • DOMUS C. CIAL⁽¹⁾/ROSNY-S/BOIS
HERBLAY / MONTIGNY-LES-C.⁽¹⁾ • ORGEVAL • SAINTE-GENEVIÈVE-DES-BOIS • SAINT-MAXIMIN • SURESNES
VAL D'EUROPE C. CIAL / SERRIS • VERSAILLES. (1) Magasin franchisé indépendant.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES LES DIMANCHES 21 ET 28 JANVIER



Le Balagan (1^{er}), bar feutré du restaurant israélien très en vue.

BALAGAN

C'est le bar boudoir du très en vogue restaurant israélien ouvert au début de l'été par le trio de l'Expérimental Group avec, aux manettes, les chefs israéliens Assaf Granit et Uri Navon. La déco, sur le mode feutré et plutôt intemporel, est signée Dorothee Meilichzon, qui maîtrise son affaire.

LE COCKTAIL SIGNATURE: pourquoi pas la touche parisienne avec le Rue de la Roquette: pisco, vermouth, cardamome verte, bitter, feuille de roquette, citron et miel? Extrêmement équilibré, entre acidité et rondeur, il est servi de glace pilée.

À GRIGNOTER: sans hésiter le très addictif pain Frenavon, extramoelleux, frotté d'ail et servi avec des coupelles de tarama-sésame et compotée de tomate-crème (7 €). **C. M.** 9, rue d'Alger (1^{er}). Tél. : 01 40 20 72 14. Tlj de 19h à 23h.

LE JACQUES

Bar perché au premier étage de l'Hôtel Hoxton, le Jacques est une parenthèse intimiste dans ce dédale à multiples entrées, terrasses et salons. Un nid douillet tapissé de papier peint fleuri, avec son comptoir central assez imposant derrière lequel Olivier Martinez, la nouvelle recrue, et son acolyte Mathieu Obringer composent leurs élixirs.

LE COCKTAIL SIGNATURE: le Majorelle (aquavit, citron vert, œuf...) à 13 €.

À GRIGNOTER: pas d'assiette. Dommage!

S. D.E.S.

30-32, rue du Sentier (11^e).
Tél. : 01 85 65 75 75. Du dim. au mer.
de 18h à 1h, du jeu. au sam. de 18h à 2h.

LE FIVE

Il faut parfois être téméraire (ou intuitif?) pour ouvrir un bar dans une rue ultratranquille - dès que riverains et touristes ont regagné leurs pénates. Pourtant, Matthias Allard et son barman Benjamin Jacquet y croient. Ils ont repris un ancien bar à bières de sportifs, assez étroit, sur deux niveaux, qu'ils ont rendu chaleureux avec murs dorés, plantes vertes et luminaires Art déco.

LE COCKTAIL SIGNATURE: le Gainsbar à base de Cynar servi dans un verre couché (14 €).

À GRIGNOTER: planches charcuterie/fromage (12 €) et bientôt des hot-dogs (6 €).

S. D.E.S.

5, rue Saint-Sulpice (VI^e).
Du mar. au sam. de 18h à 2h.

LE 1905

Oserez-vous pousser la porte dérobée située sur la droite de l'établissement Les Vins des Pyrénées? Si oui, vous aurez le plaisir de découvrir à l'étage un bar chic et cosy. Plongé dans une ambiance salons du XIX^e siècle, le bar propose en plus de ses cocktails une riche carte de whiskies et de cognacs à déguster à la lueur de la bougie.

LE COCKTAIL SIGNATURE: le Zelda, un doux mélange de vodka, Chambord, cranberry, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, ginger beer et blanc d'œuf (13 €). Petit moins, le prix un peu élevé des cocktails sans alcool (10 €).

À GRIGNOTER: de 7 et 17 €, des petits plats comme le croque-monsieur au gouda truffé (17 €).

A. M.

25, rue Beautreillis (IV^e).
Du mar. au sam. de 18h à 2h.

KASHA

Adresse récente du côté du canal Saint-Martin, Kasha (blé noir, en russe) fait le pari de l'originalité. Ou comment associer la crêpe au cocktail. Curieux? Oui, mais pourquoi pas? Aux commandes de cet estaminet breton, qui évoque les vacances, Alexis Auzépy, Alexis Bijaoui pour la carte, et le mixologue Hugo Pomarat pour les cocktails.

LE COCKTAIL SIGNATURE: le Sober sans alcool à l'infusion de sobacha (le sarrasin) et confiture d'abricot (8 €). Le Larme avec pisco, sirop de vanille maison, jaune d'œuf (11 €).

À GRIGNOTER: la galette sarrasin à partir de 9 €.

S. D.E.S.

9, rue des Récollets (X^e).
Tél. : 09 51 76 34 26.
Du mer. au dim. de 19h à 2h.