



**Divine House  
 Basement Bar**

21, rue Daunou, 2<sup>e</sup>  
 | Mar.-sam. 19h-2h,  
 18h-1h30

| Cocktails 15 €,  
 bières (30 cl) 7-8 €,  
 sodas 6 €,  
 assiettes 5-11,50 €.

**Gast Baker's House**

14, rue Bertin-  
 Poirée, 1<sup>er</sup>

| 09 55 40 91 94

| Lun.-ven. 9h-17h (brunch)

et 19h-23h (dîner),

dim. 9h-17h (brunch)

| Formule 26 €,

œufs Bénédicte 14,50 €,

autres plats 12-18 €

| Rés. conseillée.

*Cocktails, etc.*

**DIVINE HOUSE**

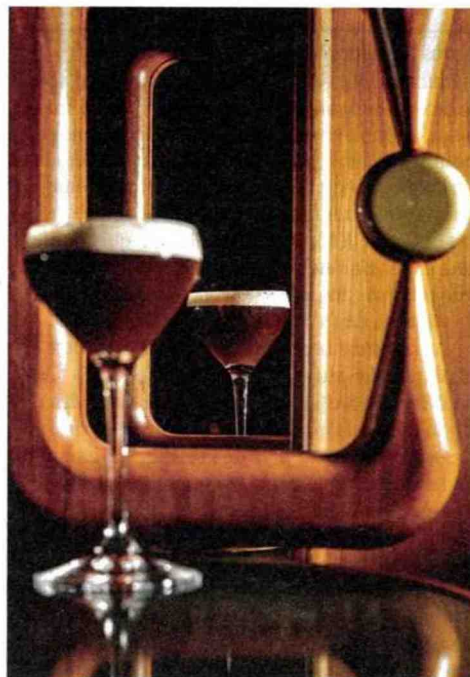
On traverse d'abord la belle salle de la « british brasserie »

Public House, avant de descendre un escalier très seventies. Derrière la porte, on découvre un vrai club d'outre-Manche : moquette à motif tartan aux murs, chaises en cuir, miroirs, comptoir en marbre vert et en bois, lumière tamisée et petit salon en rétrait.

La (courte) carte des cocktails est conçue par les patrons du trendy bar londonien Three Sheets, et toutes les recettes sont réalisées avec les spiritueux français de la marque écoresponsable Fair. Elles ont la précision

et l'énergie de tubes sortis de *Top of the pops*.

L'Oaxacan Coffee (rhum, liqueurs de café et de piment *chipotle*, café, sel de Maldon) est du pur glam, tandis que l'Orangerie Martini (vodka, triple sec, vin blanc) est déjà dans ma playlist liquide. On peut aussi opter pour la bière, avec l'excellente IPA de St Austell, dans les Cornouailles, et, si l'on a faim, *no problem* : on dégustera par exemple un *house scotch egg* (œuf mollet, chair à saucisse, mayonnaise aux câpres). *God save the Divine!*  
 — **Laurent Jézéquel**



SALOMÉ RATEAU | SIMON DETRAZI | JULIE LIMONT POUR TÉLÉRAMA SORTIR | ANNE-CLAIRE HÉRAUD

