



C'est dans une rue discrète du quartier bouillonnant du 9^e arrondissement que le nouvel hôtel Parister griffé 5 étoiles a élu domicile. Une architecture inédite avec aux manettes du bar un nouveau venu sur la scène parisienne : Xavier Brevet, créateur subtil d'élixirs avec des whiskies français. Par ici la visite...

Parister : un nom qui claque, et qui a éclos fin octobre à deux pas des Folies Bergère. Derrière ce nouvel hôtel haut de gamme, pas de groupe international mais un audacieux entrepreneur : Nicolas Nonon, déjà propriétaire de l'hôtel Verneuil sur la rive gauche, a l'ambition de livrer une expérience inhabituelle à sa clientèle ainsi qu'aux autochtones friands d'une parenthèse enchantée. Alors bienvenue dans ce lieu de vie paré de services confiés à des experts !

Un décor et un concept novateurs

Extérieurement, Parister affiche son identité : façade singulière, ponctuée par du bois de noyer et de multiples vitrines qui laissent entrevoir un décor dans l'air du temps, chic et végétal.



Avec son associé Maxime Brabant, Nicolas Nonon a fait appel au studio Beckmann N'Thépé et à la décoratrice Céline Boullenger. Il s'agit d'imposer un style percutant dans ses différents espaces, du sous-sol aux 45 chambres. Le lounge lumineux s'ouvre vers un vaste patio verdoyant, habillé de béton projeté – une nouvelle matière pour un effet marbré au mur. Au niveau -1, la start-up CYD, spécialisée dans le coach sportif, accueille clients ou abonnés pour

une séance de remise en forme, avec une piscine éclairée royalement à la lumière du jour.

Les Passerelles, le premier bar à cocktails qui met à l'honneur le whisky français

À proximité de l'accueil, derrière un long rideau vert se dissimule le bar les Passerelles. Chapeauté par l'équipe voisine du bar Le Distrain, le lieu reprend les codes de l'hôtel



par son décor, avec sa texture en noyer, ses longues banquettes et une vue apaisante sur le jardin intérieur. Et par une invitation au voyage grâce à son offre cocktails. À l'instar de ce bar voisin (Le Distrain se situe rue de la Lune), la carte impose son style accessible et savoureux. Accompagné de la barmaid Lilya Sekkal (la Conserverie, Golden Promise), le jeune chef barman Xavier Brevet tâte le

pouls de sa clientèle sur des twists et classiques à base de produits maison et des prix sages pour un hôtel de luxe (12 €). Mais ce qui distingue les Passerelles, c'est son positionnement de premier bar sur le concept du whisky français. « *Aujourd'hui, nos whiskies défraient la chronique et nous souhaitons présenter ici tous les terroirs de notre pays* », explique ce passionné en pointant fièrement du doigt

ses 2 étagères complètes de flacons débarqués de tout l'Hexagone – Rozelieures de Meurthe-et-Moselle, Uberach Bertrand d'Alsace, Bastille 1789 d'Aquitaine ou PM de Corse. Un concept révolutionnaire qui balance un menu didactique avec 5 cocktails à base de jus maltés français présentés selon 5 familles : épice, fruitée, florale, saline, et tourbée. Question recette, on peut faire confiance à ce binôme porte-parole du savoir-faire tricolore. « *On part d'une dégustation d'un whisky et on insiste sur un arôme particulier. Par exemple, nous chercherons à mettre en avant les notes céréales de Tronçais, seul "bourbon" français de la Distillerie de Balthazar, avec un sirop de châtaigne maison* », ajoute Xavier Brevet. De belles promesses gustatives « made in France ».



XAVIER BREVET, NOUVEL HARRY POTTER DE LA MIXOLOGIE FRANÇAISE

Yeux pétillants, sourire éclatant, discours vif : voici en quelques mots le profil du chef barman Xavier Brevet. Avant de se poser aux Passerelles, cet aventurier du cocktail de tout juste 29 ans a roulé sa bosse.

Né à Bayonne, le jeune homme décroche une licence de marketing et de commerce avant de barouder aux États-Unis. À 21 ans, l'univers hédoniste du vin arrive sur sa route à Washington. C'est le déclic pour rebasculer sur les bancs de l'école en France. S'enchaîne alors un double master de marketing dans le vin, plus de viticulture et œnologie, de multiples jobs à Londres, à Montpellier, en Allemagne et en Argentine.

Retour à la réalité à 26 ans :

Xavier devient chef au rayon liquide d'un Leclerc en banlieue. Un second big-bang débarque dans son cœur avec les spiritueux. Il abandonne alors ses bouteilles pour frapper du shaker. En perfectionniste, il apprend les règles du métier de barman grâce à une formation en alternance entre Barspoon et Le Distrain. Cette expérience lui donne une appétence pour le whisky. Il en apprend tous les mystères à la Maison du Whisky en tant que vendeur et, surtout, il y rencontre Mathieu Acar, avec qui il crée le blog whisky-français.com. Au bout d'une année, cet hyperactif a déjà la nostalgie du bar. Sa bonne étoile l'amène vers ce projet dédié au whisky français avec, comme baguette magique, sa barspoon guidée par son expertise.

*Bar Les Passerelles.
19, rue Saulnier - 75009 Paris
hotelparister.com*



BACK TO THE ROOTS

INGRÉDIENTS

- 4 cl de whisky WB
- 1,5 cl de sirop de thé Smokey Crocodile
- Ginger ale
- Thym

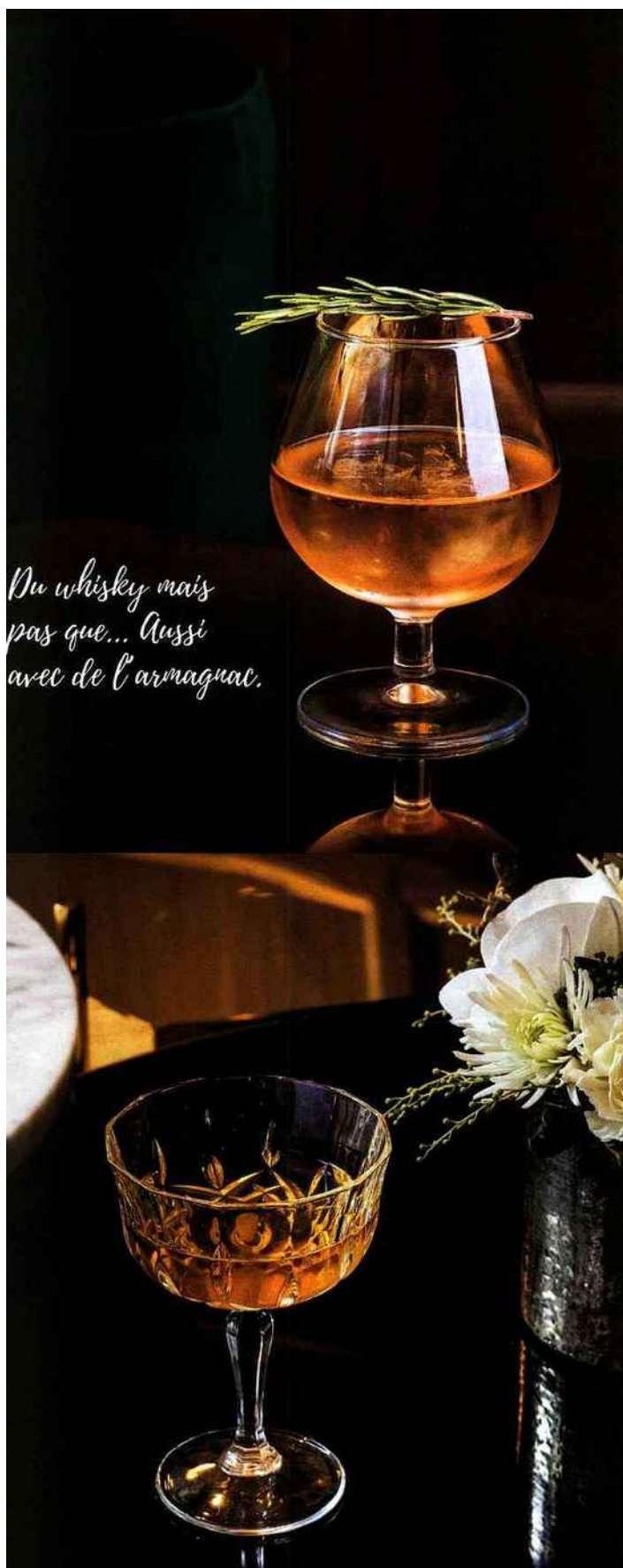
MÉTHODE

Passer le thym autour des parois du verre style rock. Ajouter la glace, puis le sirop et le whisky français. Terminer par le top de ginger ale. Décorer de thym et d'un pique d'olives.

Réalisation du sirop : Dans un sirop composé de 50 cl d'eau et 50 g de sucre raffiné, faire macérer à froid 15 g de thé pendant 48 heures.

Un mélange rafraîchissant et audacieux, qui met en exergue les saveurs iodées de ce whisky breton





*Du whisky mais
pas que... Aussi
avec de l'armagnac.*

LES TROIS FRÈRES

INGRÉDIENTS

- 5 cl de bas armagnac VSOP château de Bordeneuve
- 2 cl de moût de cognac vieilli pendant 35 ans Mc3M
- 0,2 cl de Marc Champenois Moutard 5 ans VSOP
- 2 dashes d'Amargo Chunchu bitters

MÉTHODE

Dans un verre à mélange rempli de glace, ajouter le bas armagnac puis le moût de cognac, le marc champenois et le bitters. À l'aide d'une barspoon, mélanger le tout avec précaution. Verser en filtrant dans un verre à pied.

*Un cocktail détonant
aux saveurs vineuses,
qui réunit les enfants
terribles du terroir
français*

SANG-CULOTTE

INGRÉDIENTS

- 0,2 cl de sirop de vin (50% de sucre, 25% de côtes-du-Rhône, 25% de bordeaux)
- 0,2 cl de Pedro ximénez Casa del Inca
- 5 cl de Bastille 1789 Blend
- 2 gouttes de Bittermens Scarborough bitters

MÉTHODE

Dans un shaker rempli de glace, verser le sirop de vin, le Pedro ximénez, le whisky français. Ajouter les 2 gouttes de bitters. Verser en filtrant dans un verre style tumbler. Ajouter quelques glaçons.

*La rencontre entre le
monde du whisky français
et celui du vin pour une
explosion en bouche*