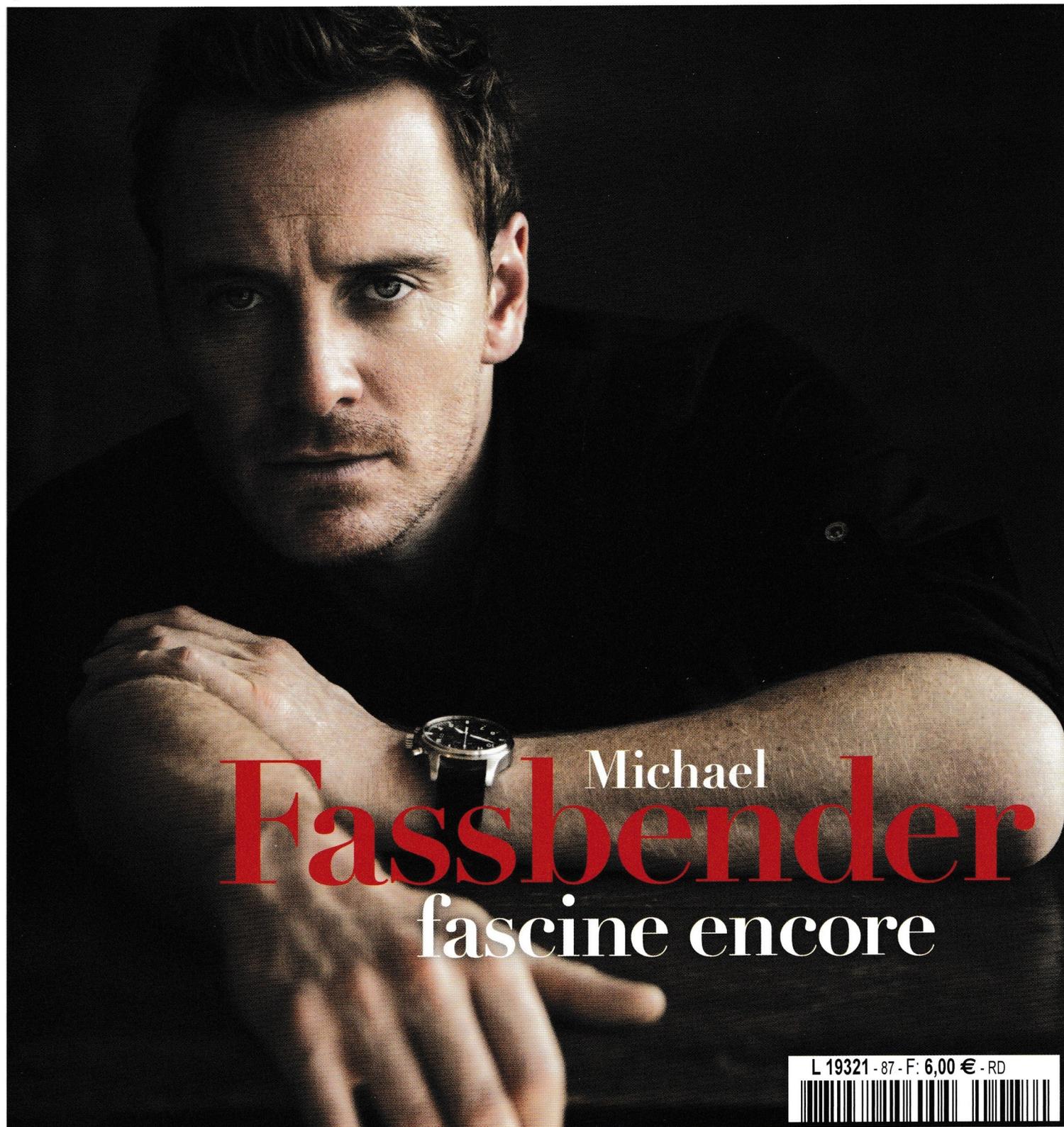


EDGAR

BREGUET L'INTUITION DE L'ÉLÉGANCE **ENQUÊTE** LE MYTHE MASCULIN **CITY GUIDE** NYC
MODE TAILORMADE 2.0 **MCLAREN** LA SUPERCAR DU QUOTIDIEN **SAFARI** EN MODE LUXE



Michael
Fassbender
fascine encore

L 19321 - 87 - F: 6,00 € - RD



DANICO

La preuve par douze



LE MOULIN DE LA GALETTE

Montmartre for ever

Symbole aussi incontournable de la Butte que le Sacré-Cœur, c'est un vrai moulin à vent où, au XVIII^e, avant qu'il ne devienne guinguette, ses propriétaires moulaient la farine et concassait les raisins. Ce monument parisien, un temps mal exploité, vient d'être repris par une équipe enthousiaste et pro, qui lui a redonné son aura. Désormais l'adresse n'est plus un piège à gogos mais un lieu où on prend vite ses marques. Non seulement la table est bonne mais l'équipe adorable, la carte des vins au verre ou à la bouteille, excellente avec de belles étiquettes et de grands millésimes. Quant aux cocktails plutôt classiques, ils sont travaillés dans les règles de l'art et juste parfaits. Avec un rien d'amertume, bienvenue pour l'Americano et le Dry Martini ; un tantinet de bulles déconcertantes et rafraîchissantes pour le Mojito Champagne. Le bar ouvre aux mêmes heures que le restaurant, de 12 h à 15 h et de 19 h à 22 h 30. Idéal pour un afterwork ou un before dinner.

Vin au verre à partir de 6 €, cocktail à partir de 8 €.
83 rue Lepic, 75018 Paris (01 46 06 84 77).

Douze alcools, douze cocktails, c'est la marque de fabrique de Nico de Soto, la star de la mixologie, naviguant entre le Mace de New York et le Danico accolé au Daroco. Adeptes des classiques mojito, caipirinha ou punch, passez votre chemin, les serveurs, en marinère Le Slip Français, proposent une carte délirante pour aborder des rivages joyeux. On craque pour le Kota Ternate, divine osmose entre trois rhums qu'agace un mélange de huit épices et calment les jus d'ananas et de citron frais, l'eau de coco et le thé noir. Traître à souhait ! On trinque avec « l'Alligator c'est vert » de notre compagnon baudelairien émoussillé par l'absinthe au lait de coco jauni d'œuf, relevé de noix de muscade et de sirop de feuilles de pandanus. Oups ! Le plafond en glace voulu par le décorateur Olivier Dellanoy et la fresque de Supakitch prennent soudain une dimension surréaliste qu'accroissent les notes funk. On croque dans une focaccia, on pioche dans une assiette de charcuterie et de fromages italiens, histoire de reprendre ses esprits...

Cocktails de 13 à 16 €.

6 rue Vivienne, 75002 Paris

(01 42 21 93 71). De 18 h à 2 h du matin.

LE GÉNÉRAL

A vos verres !



Ici, en grandes lettres reliées, le mot *Amour* coiffe littéralement le bar annonçant le ton : celui de la convivialité, du partage. C'est qu'avec ses tables d'hôtes en métal, son verre quotidien de champagne offert aux clients de l'hôtel, son tableau pour griffonner ce que l'on souhaite, le bar du Général est tout sauf ampoulé. Le vin y coule de source dans ses trois

couleurs. Le kir s'affiche en guest star à égalité avec le champagne, le whisky rivalise avec la vodka, les prix ne grimpent pas au plafond. Entre 8 et 11 €, le verre. Et les curieux, deux jeudis par mois, moyennant 35 €, s'initient une heure durant, aux subtilités de la tequila ; les deux autres jeudis, contre 49 € ils suivent des cours « œnologiques » cheminant dans les différents vignobles de France afin de percer leurs secrets, de mieux les connaître pour mieux les apprécier. Dans ce Paris du Haut Marais, le Général motive assurément ses troupes avec l'aide précieuse de son barman-sommelier.

5-7 rue Rampon, 75011 Paris (01 47 00 41 57). De 12 h à 2 h du matin.