



G&CO AIME

f Like 40



Le Bar à Bulles



Il faut savoir terminer une fête, mais surtout la terminer en beauté. Après moult festivités en tous genres au cours de l'année qui vient de s'écouler, l'Intercontinental Paris Le Grand, à l'occasion de son 150ème anniversaire, a l'excellente idée de clôturer 2012 et

d'attaquer 2013 avec l'ouverture du Bar à Bulles. Au programme, six grands champagnes à découvrir pour la première fois à la coupe : Dom Pérignon 2003 (51 €), Bollinger Brut Rosé (34 €), Baron de Rothschild Brut (26 €), Moët & Chandon Brut Impérial en magnum (22 €) et la Réserve Particulière 150ème anniversaire (19 €).

Cerise sur le gâteau, le sémillant et talentueux chef barman, Thierry Dieppedalle a créé deux nouveaux cocktails pour l'occasion à demander expressément au bar de l'hôtel. Dans la composition comme dans la réalisation, il a toujours eu en tête de plaire aux femmes avant tout. Qui pourrait l'en blâmer ! Le *Lipstick* (20 €) arrive dans un superbe verre à vin de dégustation rempli de glaçons, dans sa robe rose pâle. Une base de champagne, liqueur Saint-Germain (au sureau), sirop de fraise, jus de pamplemousse frais, un dash bitter pêche, et une fraise coupée en quatre. Un monde fruité, pétillant et plein de fraîcheur. Un esprit « piscine » en plein hiver, comme le dit Thierry Dieppedalle.

Le *Belle Hélène* (20 €) est très différent. Une base de sirop de champagne, jus de citron vert, vodka Grey Goose poire, nectar de poire, dash bitter, au shaker et service en verre Martini, pour une texture plus épaisse, et une belle variation sur la poire dans tous ses états.

La verrière est éblouissante, le bar sombre et subtil, le service plus que diligent, on aime s'y attarder, rire, parler, goûter... Un lieu unique, chic, discret mais bien vivant. Un bel anniversaire dans ce lieu où fut créé le premier Dry Martini original à base de Gin et de Noilly Prat. Il est encore parfaitement réalisé aujourd'hui.

Le Bar à Bulles
2, rue Scribe
75009 Paris
Tél : 01 40 07 32 32
www.paris.intercontinental.com



PARTAGER



MOTS-CLEFS

G&CO AIME

ARTICLES SIMILAIRES

- [comme-a-la-boucherie.com](#)
- [La Dame de Pic](#)
- [Gosset Grand Blanc de Blancs](#)
- [Champagne Lenoble](#)
- [Betteraves et Framboises écrasées, à l'estragon](#)

FACEBOOK



Gourmets & Co

f Like 875

NOTRE CLASSEMENT RESTAURANTS

- 66666** : cuisine exceptionnelle
- 6666** : cuisine de haut niveau... à tous les niveaux
- 666** : cuisine intéressante et gourmande
- 66** : cuisine d'un bon niveau
- 6** : cuisine banale

ARTICLES RECENTS



Produits en Fêtes
Posté le 18 déc 2012



Thé gourmand au Chardenoux par Corinne Vilder
Posté le 17 déc 2012



Le 1 Place Vendôme par Patrick Faus
Posté le 17 déc 2012



Bûches sans embûches
Posté le 14 déc 2012



La Grande Cascade par Patrick Faus
Posté le 13 déc 2012



Mackmyra Svensk Whisky par Patrick Faus
Posté le 12 déc 2012

Gourmets & Co

les plaisirs du goût, le goût des plaisirs

HOME EDITO G&CO AIME RAYÉ DE LA CARTE CULTURE INTERNATIONAL GASTRONOMIE EVASION VINS & VIGNOBLES M

Home » G&Co Aime » Faites des Bulles !

Champagne Barons de Rothschild Blanc de blancs



Cépage : Chardonnay (100 %)

« Notre famille incarne aussi le sens de la qualité et de l'art de vivre » rappelle la baronne Philippine de Rothschild quand on évoque sa présence en terres champenoises. À l'évidence, cette cuvée est un des rendez-vous de cette fin d'année où l'excellence côtoie la finesse grâce à l'assemblage de superbes chardonnays. Des notes de fruits frais et en même temps une belle maturité se conjuguent à la perfection jusqu'au douze coups de minuit. Et même au delà !

Vente en cavistes

Prix : 60 € environ

www.champagne-bdr.com

Like 2

Haut de page