



Rechercher sur le site



Suivez-nous :

Écoutez-nous :



Espace membre

Accueil > Soirées & Bars > Bars > Le Gloster : le bar à cocktails créatif à deux pas de la Tour Eiffel

LE GLOSTER : LE BAR À COCKTAILS CRÉATIF À DEUX PAS DE LA TOUR EIFFEL



Gloster Bar, les photos

[f Partager](#)
[t Tweeter](#)
[p Épingler](#)
[in Partager](#)
[wa](#)
[envelope](#)

Par Rizhlaine F. · Photos par Caroline J. · Publié le 16 juillet 2020 à 18h28 · Mis à jour le 17 juillet 2020 à 11h38

Des cocktails canons, une terrasse chill, une ambiance décontractée le tout à deux pas de la Tour Eiffel ? On dit oui ! On file en direction du Gloster Bar, le spot bien connu de l'Hôtel La Bourdonnais où le chef barman Kevin Compère régale les parisiens. Cerise sur le gâteau, il peut également réaliser des créations spécialisées rien que pour vous !

Dans la famille des très bons **bars à cocktails** de la capitale, je demande le **Gloster** ! Bar de l'**Hôtel La Bourdonnais**, cet établissement a relevé le défi de fidéliser un grand nombre de clients extérieurs à l'hôtel parisien et, ce, grâce notamment à des **cocktails** savoureux, travaillés, surprenants, beaux et avec un excellent rapport qualité-prix en prime !



Ici, le génie des shakers c'est **Kevin Compère**. De cuisinier à chef barman, l'amour des belles saveurs il l'a et il nous le partage avec enthousiasme. Dans ce spot à l'esprit jungle jusque sur la **terrasse chill**, il fait profiter les papilles les plus curieuses de ses recettes les plus créatives. À la carte, c'est une **dizaine de cocktails** avec ou sans alcool qui vous sont proposés. Si une sélection de classiques vous sont proposés, notre conseil à nous c'est de vous laisser tenter par les créations originales.

Parmi les cocktails signatures, on peut par exemple déguster le **Rhubarbe Daiquiri**, une création qui sent bon les beaux jours et les vacances. Réalisé avec un rhum infusé à la rhubarbe, ce cocktail sublime les saveurs acidulées du Daiquiri classique en lui apportant une touche régressive et gourmande.



Autre coup de coeur : le **Purple Rain**. À base d'apéritif gentiane, de verjus bergamotte, de crème de mûre et d'absinthe, il présente une douce amertume qui peut toujours être appréciée même des palais moins habitués puisque celle-ci est notamment équilibrée par la gourmandise du fruit rouge.



Des **mocktails** (sans alcool) sont également au programme et rassurez-vous, ils sont tout aussi créatifs ! Mais que ce soit avec ou sans alcool, le mieux reste encore de laisser le chef prendre les commandes. Vous pouvez le mettre au défi et lui demander une création personnalisée qu'il pourra vous improviser. Il pourrait même vous préparer un cocktail salé. Surprenant non ?

Côté déco, le **Gloster bar** nous transporte ailleurs, dans un décor soigné imaginé par le designer d'intérieur **Oscar Lucien** de la Maison Numéro 2. On aime cette ambiance oscillant entre nature et contemporain où quelques singes jouent les acrobates...



Au final, le **Gloster bar** offre un précieux et délicieux moment autour de cocktails que l'on aimerait déguster plus souvent !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.