



GLOSTER ATMOSPHÈRE

Le Gloster est un canari et, nous le savons, les mineurs ont l'habitude d'en emmener avec eux quand ils descendent sous terre, car les canaris sont les plus sensibles à la teneur de l'atmosphère. Le bar de l'hôtel de La Bourdonnais, à Paris, Le Gloster, se tient en surface, tout près des poutres et des boulons de la tour Eiffel, et se maintient tout autant aux avant-postes que le jaune volatile. Et hors de danger, grâce au chef barman et au F&B manager dont il s'est doté: Kevin Compère (à dr.) et Alexis Tréfoux (à g.) œuvrent de concert, tous deux issus du lycée hôtelier de Blois. Les préparations fait maison font rage: orgeat de pistache et d'estragon, tincture d'origan, sirop de caramel salé, falernum au citron noir, ketchup de champignon japonais, oxymel, mezcal infusé au fromage de chèvre fumé au foin... Un cocktail? Bloody Mamie: 1,5cl gin Bartolomeo, 2cl liqueur H. Theoria Perfidie, 2cl vermouth Noilly Prat Dry, 1bsp ketchup de champignon umami, 1cl verjus Bourgoin, un trait de Tabasco Chipotle.