

# BARMAG

LE GOÛT DU PARTAGE

Mai  
2018  
N°124

**LA NOUVELLE  
VAGUE DES  
COCKTAILS  
SANS ALCOOL**  
L'ALTERNATIVE HYPE  
AU SODA

**À NEW YORK**  
*La scène cocktail  
vibre encore*

**UNE NOUVELLE  
GÉNÉRATION DE  
BARS À CONCEPT**

LES COMMÈRES, FRÉQUENCE,  
KASHA, BELAIR

**LES GÉNIES  
DU CONTENANT**



# LE GALLOPIN

## ASSOCIE CUISINE TRADITIONNELLE ET COCKTAILS

L'établissement mythique sis à deux pas du palais Brongniart fait revivre la tradition du cocktail à Paris. Le menu associe cuisine bourgeoise et cocktail 100% français, dans un décor très « Belle Époque ».

Jonas VALLAT > Texte

Voilà longtemps que Gustave Gallopin est passé à la postérité. Négociant en vins et restaurateur, il fonde la brasserie éponyme en 1876. Si celle-ci connaît alors un grand succès auprès du tout-Paris, c'est la mesure de bière qui lui apporte la reconnaissance à travers les âges. Entrepreneur insatiable, il lance en 1879 au sein de son établissement l'un des premiers bars américains de la capitale.

### UNE NOUVELLE VIE POUR UN ÉTABLISSEMENT MYTHIQUE

Passé dans les mains de nombreux propriétaires, le Gallopin est racheté en 2014 par Mathieu Bucher, qui souhaite redonner à l'établissement son lustre d'antan. Le décor d'origine est conservé. Les cheminées en faïence, les céramiques au sol, la verrière 1900 et le bar en acajou de 1879 donnent au lieu un charme suranné.

Le bar a repris du service à l'automne dernier. À son sujet Mathieu Bucher a une vision très précise : « Je ne veux pas créer le énième bar à cocktails de Paris. Mon ambition est de remettre à l'honneur le terroir français, en accord avec les spiritueux de notre beau pays. Une façon de découvrir la diversité du patrimoine culinaire, à la fois dans l'assiette et dans son verre à cocktail. » Pour cela, il a fait appel à Stan Jouenne, passé par IMDW et le Tiger, il a remporté les Trophées du bar en 2016. Stan puise dans le pléthorique patrimoine français des spiritueux pour créer des cocktails simples et raffinés. Ces boissons trouvent leur place à table en accompagnement des plats incontournables de la brasserie concoctés par Mathieu Scherrer : l'oreiller de la Belle Aurore, la tête de veau, ou encore le haddock poché.



Crédit photos Nicolas Madaay

### LES DÎNERS ACCORDS METS- COCKTAILS

Pour célébrer cette rencontre entre la gastronomie française et les boissons mélangées, le Gallopin a conçu en février dernier ses dîners « accords mets-cocktails ». Tous les jeudis, l'établissement propose à 6 convives installés au comptoir de déguster 4 plats accompagnés d'autant de cocktails. Pour ces soirées, Mathieu et Stan sont aux manettes. « Faire plaisir à nos clients en leur permettant de redécouvrir le patrimoine culinaire français, c'est ce qui nous motive », affirment-ils.

Pour le lancement de ces soirées, c'est le cognac qui est à l'honneur. En entrée, l'escalope de foie gras est accompagnée d'un Brongniart Cocktail (cognac, vermouth aux pruneaux, noyau de Poissy, bitters) aussi puissant que réussi. L'association la plus audacieuse est celle de la coquille Saint-Jacques rôtie et du Jaja Cocktail (cognac, riesling, zeste de citron, solution saline) aux saveurs vineuses. Pour le spectacle il faut attendre le dessert et le Gallopin Blazer, un cocktail tout feu tout flamme servi chaud avec une tatin aux pommes et aux coings. Depuis avril, le cognac a passé le relais au gin pour de nouveaux accords.

#### LES DÎNERS ACCORDS METS-COCKTAILS DU GALLOPIN

Tous les jeudis à 19h et 21h, 55 €  
40, rue Notre-Dame-des-Victoires – 75002 Paris  
Réservation au 01 42 36 45 38