



Au Gallopin, gastronomie et cocktails font bon ménage

Par [Franck Stassi](#) le 21 février 2018

A Paris, la brasserie Le Gallopin poursuit la relance de son bar à travers des dîners alliant gastronomie et cocktails. Une nouvelle façon de travailler, aussi, pour son équipe.

Face à la Bourse, la célèbre brasserie parisienne Le Gallopin, ouverte en 1876, continue son service en salle et, depuis novembre dernier, fait revivre son comptoir à travers une nouvelle offre de cocktails conçue par Stanislas Jouenne, consultant en métiers du bar. Ce mois-ci, le deuxième étage de la fusée est lancé avec l'instauration de dîners hebdomadaires, une proposition de food pairing mettant en avant différents spiritueux – jusqu'au 12 avril, le cognac avant de laisser sa place au gin. « En septembre dernier, lors du salon des spiritueux français France Quintessence, nous avons dû plancher sur la question. Au Gallopin, nous disposons d'un formidable terrain pour décliner cette offre en restauration », indique le bartender.

« Nous sommes dans un restaurant, c'est un gros travail que d'amener le client au bar », poursuit Stanislas Jouenne. Mathieu Scherrer, chef exécutif du groupe Mathieu Bucher (six restaurants en région parisienne), a dû se plier aux codes de l'exercice : « hormis au Café de la Jatte, à Neuilly-sur-Seine, où un *pasta show* est proposé, mon équipe n'était jamais passée en salle pour échanger avec les clients durant leur repas. Cette interaction des chefs avec les clients, qui est nouvelle, est très bien accueillie. » La cuisine reste toutefois au cœur de la proposition : « c'est davantage Stanislas qui s'est adapté à ma façon de travailler. Nous avons réfléchi à partir de notre carte actuelle, en réinterprétant certains plats et en l'enrichissant. »

Quatre propositions tout en contrastes



« Nous avons été très surpris du mariage entre les plats et les cocktails. Il s'agit aussi d'un moyen de faire découvrir notre établissement à une nouvelle clientèle », poursuit Paolo Abate, directeur du Gallopin et du Moderne, acquis il y a quelques semaines par Mathieu Bucher. En entrée, place à une escalope de foie gras de canard poêlée aux poires et pruneaux. « Il fallait un cocktail puissant », justifie Stanislas Jouenne en présentant le Brongniart cocktail (cognac Hennessy VS, vermouth Dolin aux pruneaux, noyau de Poissy blanc, Suze cocktail bitter, lard et graines de chia) au verre décoré par un crustas de cacahouètes, pour la dimension croustillante. Au fil du repas, qui ne réunit que six couverts, quatre mini-cocktails agrémentent la dégustation.



Place ensuite à deux plats. En premier lieu, une Saint-Jacques décortiquée et rôtie. « Elle est fraîche, de saison, d'origine française, cuisinée avec du beurre demi-sel, de l'échalote ciselée réduite au cognac, des amandes effilées concassées et des raisins noirs », appuie Mathieu Scherrer. En cocktail, le Jaja : cognac Camus XO, riesling, zeste de citron jaune, dash de solution saline. En second lieu, un ris de veau croustillant aux morilles accompagné de petites pommes de terre rôties, d'oignons confits et de morilles, est sorti avec le Denoix Harvard, préparé au moyen de la liqueur de noix d'un alcoolier de Brive-la-Gaillarde.



En dessert, c'est un grand classique de la cuisine qui s'offre à la vue des convives : une tarte Tatin (pommes coings, crème d'Isigny, crumble de noix, brique croustillante). Elle s'accompagne du Gallopin Blazer (cognac Hennessy VS, liqueur Izarra 54, liqueur Saint-Germain, eau) flambé au comptoir et servi chaud. « L'ensemble provoque un réel effet whaou ! », s'enthousiasme Paolo Abate. Un pari réussi à découvrir chaque jeudi, en deux services, sur réservation (40 rue Notre-Dame des Victoires, Paris 2^{ème}).