

# La Brasserie Gallopin s'essaie au Food-Pairing Cocktail, essai réussi ?

par Colada | Juin 18, 2018 | Les bars à ne pas manquer ! | 2 commentaires



Vous connaissez l'adage: « C'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures soupes »

Une chose est sûre, le Gallopin respire le vieux... mais le bon vieux, le vieux à qui on a envie de faire confiance, se laisser guider... Lorsque vous vous y rendez -et je vous le souhaite- une fois passé les portes battantes, c'est une autre époque qui s'offre à vous !

## Avec ceci vous reprendrez bien un peu d'histoire ?

Le Gallopin est né il y a plus de 140 ans, c'était en 1876. Cette même année, ce cher Gustave Gallopin invente la mesure de bière qui porte son nom et fait 20 cl. Le lieu appartient désormais à Mathieu Bucher, je vous conseille d'aller faire un tour sur [la page du restaurant](#).

Je disais donc, une fois les portes battantes passées, vous voici transporté plus d'un siècle en arrière et vous êtes rapidement partagé entre le plaisir de vous installer au comptoir et voir la géniale Jill, cocktail lady, mouliner de la cuillère et du shaker ou bien vous asseoir en salle et contempler boiseries, miroirs et admirer un service impeccable.

Depuis Janvier, l'équipe a fait le pari ambitieux d'associer cuisine française et cocktails aux spiritueux français, que peut-on dire du résultat alors ?



### Accords mets-cocktails, Cocktail Food-Pairing, laissez-vous guider.

Pour ces dîners de presse, l'objectif était de travailler avec des spiritueux d'une marque bien précise, histoire d'augmenter les contraintes !

Mais pour réussir Stan Jouenne, consultant cocktails et spiritueux pour le groupe de Mathieu Bucher -propriétaire des lieux, souvenez-vous-, peut compter sur son talent et son armée de spiritueux et liqueurs français. Ce soir là il pouvait également compter sur le chef exécutif de la Brasserie Gallopin, Mathieu Scherrer qui a su nous régaler lors de ce menu 5 plats 5 cocktails !

### Qu'est-ce que ça donne ces accords cocktail ?

Du cocktail chez Colada, on en a bu et on en a fait ! Autant vous dire qu'on s'autorise un certain scepticisme !

Pour avoir été convié 2 fois au Gallopin, première fois autour du Cognac puis autour du Rhum agricole, on constate que Stan Jouenne n'a pas volé sa réputation. L'exercice du Cocktail Pairing (le cocktail étant sucré de nature, je ne vous apprend rien) est un exercice périlleux. Difficile d'associer deux extrêmes: Un plat chaud & salé avec un cocktail givré & sucré, et pourtant !





Stanislas Jouenne aux manettes

On est surpris par l'originalité, ici un subtil mélange de tradition et de modernité. J'ai envie d'utiliser le « on fait du neuf avec du vieux » qui, au sens propre, représente parfaitement ce qui est fait par Stanislas Jouenne. On sent clairement l'inspiration prise dans les recettes historiques du cocktail mais subtilement « twistées » pour « matcher » avec l'assiette qui va bien.

Ici pas de poudre de perlimpinpin, Stan associe des ingrédients de grande qualité et grande complexité, on est loin des cocktails à 12 ingrédients où on est incapable de reconnaître la moindre incidence de la plupart des ingrédients !

La cuisine est raffinée et efficace, très bien assaisonnée et elle vise juste. On sent vraiment la synergie. On vous recommande chaudement l'adresse !



Tout feu tout flamme !

Vous pouvez retrouver le Gallopin au:

40 Rue Notre Dame des Victoires

75002 PARIS – FRANCE

Métro & parking : Bourse

Tél. : **+33 (0)1 42 36 45 38**

[contact@gallopin.com](mailto:contact@gallopin.com)