


[Connectez-vous](#)
[S'inscrire](#)

Le Gallopin rouvre son bar à cocktails à Paris avec Stan Jouenne aux commandes

Rédigé par Caroline Jolivet le Mardi 12 Décembre 2017

Amateurs de cocktails, direction la Bourse de Paris !



"J'ai eu envie de redonner vie à ce bar mythique"



© Page Facebook Officielle Le Gallopin

Beaucoup ne le savent pas mais l'un des tous premiers bars à cocktails de la capitale est né il y a plus de cent ans, au **Gallopin**, cette fameuse brasserie nichée à deux pas de La Bourse.

Aujourd'hui, ce **bar à cocktails** renaît de ses cendres grâce à une rencontre ; celle de **Mathieu Bucher**, qui a racheté le **Gallopin** il y a trois ans de cela, et du célèbre bartender **Stan Jouenne**. Vainqueur des **Trophées du bar** en 2016, il est également passé par le **Bar Fly**, le **Bouddha Bar** et le **Tiger** récemment. En plus d'être à présent derrière le bar du **Gallopin**, Stan est également consultant pour **Mathieu Bucher** afin de développer l'**offre cocktails** de ses restaurants.

L'envie de faire renaître ce bar est propre à ces deux passionnés. "Le Gallopin est l'un des premiers bars à avoir importé la vague des cocktails américains à Paris, à la fin du 19e siècle. Le bar en acajou a été ramené en une pièce, directement de Cuba, en 1879. J'ai eu envie de redonner vie à ce bar mythique", confie **Mathieu Bucher**.

Ensemble, ils vous invitent donc à découvrir le **nouveau bar à cocktails** du **Gallopin** ; un lieu mêlant la cuisine **bourgeoise française** et l'**art des cocktails**. "Je ne veux pas créer le enième 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", explique **Mathieu Bucher**.



© Page Facebook Officielle Le Gallopin

Stan Jouenne y propose donc une **sélection de spiritueux "Vintage" 100% français**, à l'instar d'apéritifs à base de vin des années 20, mais aussi l'Amer des années 30/40...
Côté cocktails, **Stan "twiste"** les grands classiques pour élaborer une **douzaine de créations** simples et raffinées.

Laissez-vous par exemple tenter par le cocktail "**PETITE CLEM**", à base de Pineau des Charentes Remy Landier, de Maurin, de Merlet Eau-de-Vie et de Suze Cocktail Bitters. Découvrez aussi le "**RHUM DANDY**", avec du Rhum Neisson, Noilly Prat rouge, Absinthe Pernod, et jus citron vert frais, ou encore le savant breuvage "**L'ENCOLURE**", composé d'Armagnac Janneau 5 ans, de Fentiman's Ginger Ale et de Suze Cocktail Bitters.

Et pour aller encore plus loin, le bar à cocktails du **Gallopin** proposera plusieurs animations comme des **cartes blanches** à des barmen reconnus, des **dégustations** de cocktails, des **lancements de concours**...

Alors, prêt à découvrir le bar à cocktails du **Gallopin**, nouvelle génération ?

■ **Bar à cocktails du Gallopin**

40 Rue Notre Dame des Victoires
75002 Paris

Le restaurant ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h30

Le bar ouvert du mardi au samedi de 18h à 23h30

[Site Officiel](#)

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

VINS & SPIRITUEUX
SOFTS, ÉPICERIE

LIVRAISON EXPRESS
- À PARIS -

LIVRAISON POSTALE
- EN FRANCE -

ULYSSE

Disponible sur
App Store

Disponible sur
Google play