



Les accords mets-cocktails réussis et orgasmiques au bar du Gallopin

14 mars 2018 | Restaurant | Gastronomie | Mixologie | par Patrick Tomas

Chaque jeudi soir, au restaurant Le Gallopin, le mixologue Stan Jouenne et le chef Mathieu Sherrer unissent leurs talents créatifs au bar mythique de ce très bel établissement parisien afin de positionner la mixologie au cœur de la gastronomie à travers des accords mets-cocktails particulièrement aboutis. Après avoir réservé leur précieuse place, six privilégiés(es) peuvent profiter de l'un des deux services du soir au bar pour redécouvrir l'univers des cocktails autour de la cuisine française raffinée.

Le retour de l'esprit créatif de la Belle Epoque dans la gastronomie...

Au restaurant **Le Gallopin**, **chaque jeudi soir**, les amateurs(trices) de cuisine raffinée et d'excellents cocktails peuvent profiter d'un instant culinaire exceptionnel, confortablement assis au bar afin de déguster un menu intelligemment imaginé par le **Chef Mathieu Sherrer** et le **Mixologue Stan Jouenne**. Ce lieu possède une âme très forte car le bar fût un des premiers à proposer des cocktails dans la Ville Lumière, il y a un siècle de cela...



Les deux artistes culinaires décloisonnent les univers en proposant ensemble un menu savoureux composé de produits de saison savamment travaillés qui se marient avec efficacité aux cocktails préparés exclusivement à partir de spiritueux français.



Le bar, généralement apparenté à une scène de théâtre dédiée aux monologues ou aux stand-up en solitaire, devient ainsi une scène accueillant un duo complémentaire dont les gestes coordonnés nous passionnent et surprennent depuis la préparation jusqu'au dressage de l'assiette et du verre.



Tous les sens sont éveillés du début jusqu'à la fin de l'expérience grâce à cette proximité avec des acteurs confirmés de l'univers de la cuisine et du cocktail. Le service au bar est complété efficacement par le personnel en salle et la sommelière qui sont parfaitement coordonnés(es) avec les deux alchimistes des goûts et des saveurs. **Quatre accords mets/cocktails composent le menu qui nous fait voyager vers de nouvelles sensations olfactives et gustatives.**



Une expérience autour du cognac jusqu'au 12 avril avant de laisser la place au rhum...

Jusqu'au 12 avril 2018, les quatre cocktails réalisés pour accompagner les plats seront tous réalisés à partir de cognac.



- **Entrée** : escalope de foie gras de canard poêlée aux poires et pruneaux / **Brongniart cocktail**
- **Poisson** : Coquille Saint-Jacques rôtie en coquille / **Jaja cocktail**
- **Plat** : Ris de veau croustillant aux morilles / **Denoix Harvard cocktail**
- **Dessert** : Fine Tatin croustillante aux pommes et coings / **Blazer cocktail**

“

C'est la cuisine qui donne l'esprit. C'est ce qui me guide pour trouver les harmonies justes, en fonction des goûts, de la texture et des ingrédients. - Stanislas Jouenne.

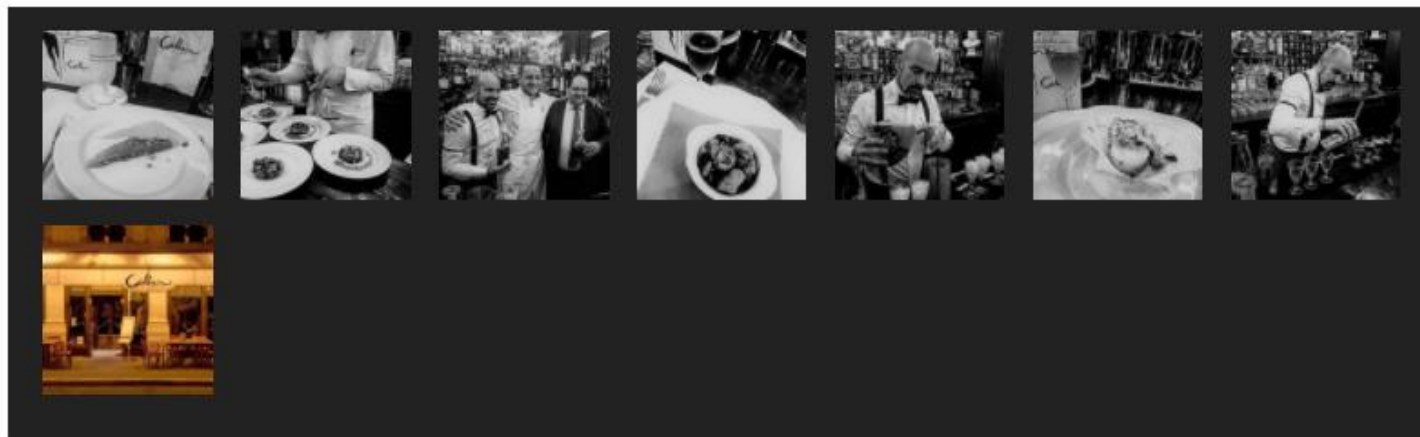


Ne soyez pas effrayé(e) par les accords mets/cocktails qui sont aussi agréables à découvrir et à déguster, avec sagesse, comme les accords mets/vins ou mets/bières. Venez vivre cette expérience unique dans l'univers élégant du bar du Gallopin afin d'étoffer votre culture culinaire.



Informations pratiques :

- Deux services pour les dégustations : de 19 à 20 h 30 et de 21 h à 22 h 30
- Six places au comptoir / Quatre plats et Quatre cocktails
- Prix par personne : 55 €
- Diner sur réservation au 01 42 36 45 38



À SUIVRE

Le Gallopin - www.gallopin.com

40 Rue Notre Dame des Victoires

75002 Paris

Tel: +33 1 42 36 45 38

E-mail: contact@gallopin.com