

[ACCUEIL](#) › [RECETTES](#)

## Cent ans après ! Le retour du Bar du Gallopin

Par [Gourmets&co](#)

L'un des tout premiers bars à cocktails de Paris est né au Gallopin, il y a plus de cent ans, dans l'effervescence de la Belle Époque, en plein coeur du quartier de la Bourse. Le bar renaît aujourd'hui, sous la houlette de Stan Jouenne, dans le parfait respect de l'histoire et de l'esprit du lieu.

Stan Jouenne, bien connu dans le monde du bar et de la mixologie, est un amoureux des spiritueux mais aussi un passionné d'histoire. Une passion partagée par Mathieu Bucher, qui a racheté et redonné son lustre au Gallopin il y a trois ans (voir article rubrique Restaurants Paris).

“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. Une façon de découvrir la diversité du patrimoine culinaire à la fois dans l'assiette mais également dans son verre à cocktail”, explique Mathieu Bucher.

Les cocktails peuvent se déguster avec les “incontournables” de la carte, L'Oreiller de la Belle Aurore, la Tête de veau ou encore le haddock poché, épinards minute et beurre blanc.



Stan Jouenne met à l'honneur une sélection de spiritueux 100% français, "Vintage" tels que : apéritifs à base de vin des années 20, Amer des années 30/40... qu'il va chiner chez les antiquaires de spiritueux.

Côté recettes, Stan Jouenne déploie sa touche personnelle, en "twistant" les grands classiques du cocktail, pour aboutir à des créations simples, light, et raffinées. C'est dans cet esprit qu'il a conçu la carte du Gallopin, qui comporte une douzaine de cocktails.

Pour les clients les plus curieux d'ailleurs, certains cocktails pourront être réalisés avec des vieux spiritueux de leur choix.



#### LE GALLOPIN

40 Rue Notre Dame des Victoires,

75002 Paris

01 42 36 45 38

<http://gallopin.com>

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