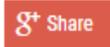


Sacré Gallopin !

Posted By: Fabrice Gil | Rédacteur-en-chef on: 4 janvier 2018 à 17:01 No Comments



La rédaction : ★ ★ ★ ★ ★

STYLE DE VIE | Plaisir à renouer avec le bout de quartier du Palais Brongniart qui, jadis, témoignait de l'effervescence financière du tout Paris, le bar du Gallopin longtemps vaillant à fomentier de solides cocktails renaît de ses cendres.



Préparation de cocktails au bar du Gallopin Paris | DR

On l'excusait tant le Paris du nouveau siècle s'y empressait moins, tant le quartier croit encore à sa Bourse, tant les parisiens s'y saluent avec facilité. **Mathieu Bucher fils de Jean-Paul (fondateur du Groupe Flo) et Stan Jouenne, précurseur de la scène cocktail française s'en sont fait complice. Et en sacré Gallopin, c'est aussi le nom du bar, le lieu s'offre depuis quelques semaines le bon sens de la mixture.** La formule est affriolante, annonçant ainsi appétit de table et plats gracieux en mode bistrot. **Si le genre n'est pas neuf, le Gallopin rejoint dans la finesse le cocktail, l'esprit qui fuse sans virer fumeux ou fumiste...** enfin chacun s'y retrouvera.

“ *Le Gallopin est l'un des premiers bars à avoir importé la vague des cocktails américains à Paris, à la fin du 19^e 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, raconte Mathieu Bucher, cuisinier, aujourd'hui propriétaire du River Café (Issy les Moulineaux), du Murat (Paris XVI^e), du Café la Jatte (Neuilly sur seine) et, depuis décembre 2014, du Gallopin.*

Après y avoir servi des galopins -pichet de bière de 20cl- durant des décennies, le Negroni et/ou le Martini a volé la vedette depuis. **Ce bar au cadre chaleureux met à l'honneur une sélection de spiritueux 100% français, Vintage : apéritifs à base de vin des années 1920, Amer des années 1930/40... que Stan Jouenne va chiner chez les antiquaires de spiritueux.** C'est dans cet esprit que la carte du Gallopin a été conçue, entichée d'une douzaine de cocktails.

“ *C'est cohérent avec le positionnement du Gallopin, qui propose une cuisine exclusivement française, explique le vainqueur des Trophées du bar édition 2016, aujourd'hui consultant pour Mathieu Bucher.*

A table, on retrouve la bonne cuisine classique de brasserie parisienne : pâté en croûte, harengs pommes à l'huile, tartare, gigot à l'os et soufflé sont proposés pour les fines gueules en souffrance de malbouffe, le tout à prix raisonnable. **Certains diront une adresse parfaite à contenter le quartier quand il faudrait secouer l'arrondissement de quelques mites passagères.** En tout cas, les quatre coins de Paris s'y accoude déjà...

Le Gallopin – 40 Rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris – t/ 01 42 36 45 38 – 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 – Cocktails à partir de €12 – Plus de renseignements [ici](#)