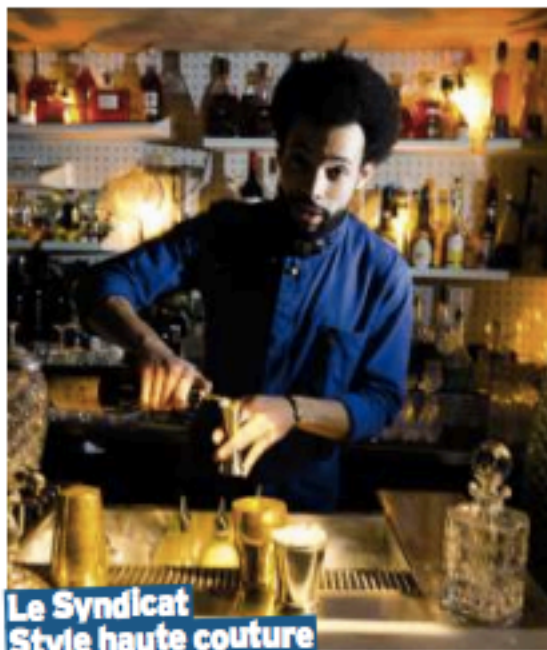


# Cocktails made in France

Surfant sur la déferlante de la mixologie, deux lieux remettent les alcools de terroir au goût du jour et au cœur de leurs préparations.



**Le Syndicat**  
**Style haute couture**



**A la française**  
**Spiritueux de terroir**

PHOTOS: D. GILBERT

**Le lieu.** Caché derrière une façade évolutive, couverte de tags le lundi, de publicités le mardi et décapée par les services de la propreté le mercredi, le bar est en prise directe avec la vie de la rue du Faubourg-Saint-Denis.

**L'approche.** Iconoclaste, à l'image du duo formé par l'ex-HEC Romain Le Mouëllic, et Sullivan Doh, mixologiste virtuose (*photo*). Jugez plutôt: des cocktails réalisés à partir de spiritueux français méconnus ou laissés pour compte.

**La carte.** Inutile de chercher du gin et de la vodka, vous n'en trouverez pas. A la place, le marc d'Arbois, le cognac, la vieille prune peuvent être dégustés seuls ou en cocktails, comme le Smoking Car ou La Pomme Sourde.

**La bande-son.** Beaucoup de hip-hop, sélectionné avec exigence.

➤ **Le Syndicat-Organisation de défense des spiritueux français. Cocktails : 11-13 €.**

51, rue du Faubourg-Saint-Denis, X<sup>e</sup>.

[www.syndicatcocktailclub.com](http://www.syndicatcocktailclub.com)

## Le verdict

Pari gagné pour les deux établissements qui réhabilitent avec talent un savoir-faire oublié. Les amateurs de bière, eux, guetteront l'ouverture de Babap (pour « Brassée à Paris, bue à Paris »), la brasserie 100 % parigote, annoncée début mars.

**Le lieu.** On y accède par un escalier dérobé, au rez-de-chaussée d'un istrot qui distille les petites touches cocardières. En bas, changement de décor: l'espace décline tous les codes du bar américain classique. Mais la poire et le génépi ont remplacé les bourbons.

**L'approche.** Eclairée. Stephen Martin (*photo*) s'est plongé dans l'histoire de la mixologie française de 1889 à 1959. Sa conclusion? Le bar franchouillard est mort. Il le ramène à la vie avec des élixirs disparus et des spiritueux traditionnels régionaux.

**La carte.** Elle fait la part belle à des cocktails anglo-saxons réalisés à partir de spiritueux tricolores, dont le Negroni (vermouth royal La Quintinye, Suze, gin bourguignon), et aux « coquetels », des créations originales.

**La bande-son.** Un mélange de titres français interprétés en anglais et vice-versa. L. G.

➤ **A la française. Cocktails et coquetels : 10 €.**

50, rue Léon-Frot, XI<sup>e</sup>. 09-82-49-02-69.