

Date : 22/05/2014

## Nouveaux cocktails au Blind Bar, Maison Champs-Elysées

Par : Candice L.



Le Blind Bar, comptoir à cocktails de la **Maison des Champs-Elysées** fait mix neuf et propose une nouvelle carte de cocktails pleine de surprises...

Rentrez dans l'hôtel particulier de La maison des Champs-Elysées et dirigez-vous vers Le Blind Bar, obscur et intrigant... On y trouve une cheminée encastrée, qui crée un espace intime autour du bar, tel une chambre privée. Les bouteilles se cachent élégamment derrière leur propre ombre reflétée et les clients jouent à deviner quelle est leur bouteille préférée.

D'ailleurs, le Blind bar propose une expérience mystère : le blind taste. Elle s'adresse à tous ceux qui souhaitent s'aventurer dans la dégustation d'un cocktail sur-mesure, concocté en blind test, en fonction de leurs goûts et de leur personnalité. Une fois que le barman a compris les attentes et sensibilités, il concocte une boisson exclusive qu'il sert dans un verre noir, pour ne pas avoir d'indices !

Si vous voulez tenter l'expérience, ne ratez pas l'happy hour sur le champagne et les cocktails, le samedi de 18h à 20h. Pour un cocktail acheté vous vous en ferez offrir un autre.

Dans la nouvelle carte vous trouverez

## Évaluation du site

Ce site diffuse des articles présentant les derniers événements culturels et de loisirs se tenant à Paris (expositions, concerts, shopping, etc.)

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 33

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

- Des cocktails gourmands avec une collection de combinaisons détonantes, réalisée à partir de fruits et d'aromates frais et/ou infusés. Les agrumes, invités de la saison, vitaminent les boissons (mandarine, clémentine, orange, citrons, pamplemousse). Lychee, melon, pastèque, ananas, fruit de la passion, kumquats, kiwi apportent leurs touches d'exotisme et de soleil, sans oublier les baies (fraises, framboise, mûres) et raisins. Des notes potagères sont également à découvrir avec la betterave, le concombre, le poivron, la tomate.

- Un Instant luxe avec 3 cocktails à base d'alcools précieux et raffinés (cognac *Hedonist*, *Belvedere Vodka Unfiltered*, *Liqueur St Germain*, *Möet & Chandon Ice Impérial*, liqueur de Goji et liqueur June) et On the rock Ice ball, des spiritueux rares glissent sur la glace (*Hedonist*, *XO Hennessy* et *Yamazaki*).

Mais aussi

- La Collection twistée avec un esprit mixologie savamment dosé et décalé
- Blind Bar Suggestions
- Cigar Bar avec des propositions d'un professionnel
- Les Mocktails, toutes les saveurs des fruits frais pour des cocktails sans alcool
- Champagne : la Maison *Moët & Chandon*, la Maison Veuve Clicquot Ponsardin, la Maison *Dom Pérignon*, la Maison *Krug* et la dernière-née la Maison *Infinite* se sont données rendez-vous
- Et la cave avec une sélection des grands crus de gins, tequilas, rhum & cachaca, whiskies d'assemblages, single malts, whiskies du monde, cognac, armagnac, eaux de vie, vodkas...

Que vous soyez dans le cadre intimiste et feutré du bar ou sur la jolie terrasse, vous saurez apprécier le travail de Nader Chabaame, grand chef mixologiste !

#### *Infos Pratiques*

*Le Blind Bar*

*8, rue Jean Goujon - 75008 Paris*

*01 40 74 64 95*

*Ouvert du lundi au samedi de 11h à 1h*