



DÉTENTE
Stéphane Méjanès

SORTIR PARIS

SELECTION DRINK

Dreamer vous offre un verre
dans deux lieux spécialement
sélectionnés pour vous



ABSINTHE INEDIT

LA BAR DE L'HÔTEL SEVEN

Le Seven Hôtel, qui vient d'ouvrir à Paris, propose une expérience sensorielle unique avec ses 28 chambres « Lévitation ». Les lits ont perdu pied, le dormeur aussi. Pour se remettre de ses émotions, direction le bar du rez-de-chaussé, tenu avec charme et maîtrise par une jeune Colombienne de 25 ans, Carina Soto. Rencontre.

Dans une autre vie, vous avez contribué à la mode du cognac dans les cocktails. Quel est votre nouveau défi ?

Au Seven, nous avons été les premiers à recevoir une fontaine à absinthe de la maison Pernod. Il n'y en aura que dix à Paris. Nous ferons découvrir l'absinthe traditionnelle mais aussi des cocktails inédits. Mon objectif est de pouvoir proposer une dizaine de sortes d'absinthe différentes aux amateurs.

Qu'est-ce qui vous pousse dans cette direction ?

J'aime faire découvrir aux gens des alcools qu'ils connaissent mal. J'essaie d'être très pointue dans mes choix. Aussi bien pour le whisky, le rhum, la tequila, le mezcal ou même le gin, souvent maltraité par le tonic, alors qu'il existe des marques formidables comme le Cidatelle.

Quelle demande incongrue vous a-t-on déjà faite ?

Un jour, un client m'a demandé de lui préparer un Manhattan (1 trait d'Angostura, 2 cl de Vermouth dry, 4 cl de Whisky, 1 cerise) à

étages et chaud ! J'ai fait ce que j'ai pu, ça ne ressemblait pas à grand chose mais ça lui a plu.

Une bonne raison de venir au bar du Seven?
Son côté cosy, calme, baigné d'une musique jazzy spécialement composée pour l'hôtel par Stephan di Bernardo et dans une ambiance olfactive créée sur mesure par Scentsys.

Seven Hôtel (membre, 20 rue Berthollet, 75015 Paris, tél. : 01 43 31 47 52
www.sevenhotelparis.com ■