

705

Du 26 OCTOBRE au 1^{er} NOVEMBRE 2015

anousparis.fr

ANOUS PARIS

bar-laverie

Le Lavomatic joue à cache-cache



Photos © Ygroup

On n'en finit plus de voir éclore aux quatre coins de la capitale des speakeasy, ces établissements inspirés des bars clandestins américains très répandus durant la prohibition. Bon, force est de constater que nous ne sommes pas à Chicago dans les années 20 et que la vente d'alcool ne passe plus par les mains du crime organisé, alors pour le frisson de la clandestinité on repassera. Reste en revanche le plaisir de découvrir, planqué au cœur d'une laverie automatique lambda, un lieu singulier à l'abri des regards. Pour cela, il faut emprunter une porte dérobée et grimper à l'étage. Là-haut, surprise : on pénètre dans un petit appartement coquet au mobilier hétéroclite avec tapis pop, balançoires et poufs en forme de baril de lessive vintage. « On aime ce contraste entre le côté blanc et froid, quasi clinique, de la laverie et l'intérieur très chaud et cosy de l'étage », explique d'emblée Tacos, l'un des trois associés fondateurs. Tous trois issus du monde de la restauration et de l'événementiel, le Lavomatic est une sorte d'aboutissement pour eux. « une façon de combiner les talents et les envies de chacun pour faire vivre un

bar caché qui ne soit ni snob ni mainstream avec une carte exigeante de cocktails, vins et petit plats ». Côté mixologie, la barmaid aussi habile que créative qui s'agite derrière le comptoir nous dévoile quelques spécialités bien senties comme le Basilic Instinct (concombre, basilic, blanc d'œuf, fleur de sureau, Gin...) ou le White Norway (fromage frais, vodka infusée au saumon fumé, whisky, œuf de truite...). S'ajoute à cela une sélection de spiritueux, bières artisanales et vins naturels ainsi que des petites assiettes comme cet alléchant filet mignon caramélisé à la grenade et au raisin rouge. On y retournera dès qu'on aura une machine à faire, histoire de goûter à d'autres breuvages et plats sophistiqués et de voir le lieu, encore en version "work in progress", affiner son concept – outre le fumoir aménagé en jardin d'hiver, les tauliers prévoient d'installer une porte de séchoir géante en guise d'entrée principale. Vite, du linge sale !_RM

30, rue René Boulanger, 10^e. M^o République. Ouvert du mardi au samedi de 18 h à 2 h. www.lavomatic.paris



La Fontaine de l'Opéra, version égoïste // M. M. /

es 25 ans de folie
e sur le Grand Palais
Z des seventies

BARMAG

LE GOÛT DU PARTAGE

Octobre
2015
N°98



#CCC2015

LE COGNAC DESCEND DANS
LES BARS À COCKTAILS

MAISON LA MAUNY
L'UNE DES PLUS BELLES
SIGNATURES DE RHUM
AGRICOLE

L'AGENCEMENT DE BAR
UN MÉTIER EN PLEIN
DÉVELOPPEMENT

RISERVA SPECIALE
LES 2 NOUVEAUX
VERMOUTHS
SIGNÉS MARTINI

+ REPÉRAGES

LE PANAME ART CAFÉ
UNE DES PLACES FORTES
DU STAND-UP EN FRANCE

BARS ET
RESTOS

NOUVELLES ADRESSES QUOI DE NEUF ?

Dans la capitale, les bars n'ont plus l'exclusivité des cocktails et l'Est parisien n'a plus le monopole des adresses. Petit tour d'horizon des nouveautés du moment.

Cécile FORTIS > Texte



Le Lavomatic

Lavomatic, c'est le nouveau speakeasy parisien. Ici, avant de boire un verre, passage obligé devant les machines à laver... C'est en effet à l'étage que Manon, la barmaid, joue des shakers. À l'image de la déco, ses créations séduisent tant par leur fraîcheur que par leur modernité. Son Basilic Instinct et son French Love font déjà partie de la fine fleur des cocktails, tout comme les assiettes gourmandes à partager. Dans le 10^e arrondissement toujours, qui n'a plus rien à envier à Pigalle en matière de bars à cocktails, le Baranaan mérite également une petite visite. S'il faut aussi pousser une porte discrète pour accéder au bar, ce nouveau lieu mise sur des drinks très Bollywood accompagnés de « naans », les petites galettes indiennes, et de brochettes originales. Un style inédit qui a déjà ses adeptes.

Ça bouge aussi du côté du quartier Clignancourt avec l'ouverture de CO, un lieu multiple imaginé par Isabelle Grappotte et son frère Bruno, où l'on peut aussi bien boire un verre et manger un morceau que découvrir l'expo du moment ou tout simplement écouter le pianiste. Si Loïc Bertrand, le chef barman, se plaît à revisiter les classiques, il s'amuse également à imaginer des accords mets et cocktails très



Le CO

réussis comme le Shiso Smash élaboré avec gin Hendrick's, jus de citron jaune, sirop de champagne, une feuille de shiso et du champagne à déguster avec une tempura de crevettes et de légumes. Ou son Acipenser (xérés fino Tio Pepe, vermouth dry Dolin, liqueur de marasquin et bitters citron), imaginé pour escorter le caviar. Unique !

Autre quartier, autre style : le Café Colette, fraîchement inauguré rue Daguerre. Dans cette brasserie contemporaine, si les plats sont soignés les cocktails n'ont rien à leur envier. Alexandre Dos Santos, le chef barman, mise sur des spiritueux de qualité pour travailler les grands classiques tout en restant très sage côté budget : on peut en effet s'offrir un Negroni à 9 euros (gin Citadelle, Campari, Martini rouge). Imbattable !

Direction le 6^e arrondissement à présent où Allison et John Goldstein, les créateurs du Coffee Parisien, viennent d'ouvrir le Coffee Club. L'esprit yankee est toujours au rendez-vous avec les petits plats de Carrie Solomon. Mais les cocktails sont également au programme des dégustations avec, en vedettes, El Jimador (tequila El Jimador, citron vert, coriandre fraîche, sirop d'agave) ou Clover Club (gin Bombay, purée de framboise, blanc d'œuf, citron, sucre de canne).

LAVOMATIC : 30 rue René
Bou langer – Paris 10^e
LE BARANAAN : 7, rue du
Fbg-Saint-Martin – Paris 10^e
CO : 15, rue Esclangon –
Paris 18^e
CAFÉ COLETTE :
74, rue Daguerre – Paris 14^e
COFFEE CLUB :
87, rue d'Assas – Paris 6^e



Télérama

No 3429
DU 3 AU 9 OCTOBRE 2015

HEBDOMADAIRE FR. 2,90 €
BEL. LUX. 3,40 € | DOM. 5,30 €
CH. S. 20 FSI | MAR. AT. MAD.
CPAP. N° 0616030894



Bar

LAVOMATIC

On peut désormais laver son linge sale en allant boire un verre... mais on n'est pas forcé d'apporter ses fringues crades pour en profiter ! On peut juste traverser la minilaverie et ouvrir la porte du séchoir au fond, puis grimper l'escalier, pour se retrouver dans un appart' à la déco évoquant une coloc d'étudiants. « *Nous voulions accueillir les gens comme chez nous* », dit Marie, qui a ouvert ce nouveau bar caché avec deux copains de lycée de Montreuil. « *Nous nous étions promis d'avoir notre établissement avant les 30 ans du plus jeune d'entre nous. Nous l'avons fait, deux semaines avant la date limite !* » Bravo tout d'abord à la carte des cocktails osée mais équilibrée, aux noms et aux recettes décalés, tels le frais Basilic Instinct, l'amer Detoxmatic ou l'improbable White Norway, mixant vodka infusée au saumon fumé, fromage frais, whisky tourbé et œufs de truite ! Mais ce Lavomatic a d'autres atouts : vins naturels, apéros dinatoires, fumoir avec fenêtre ouverte sur la rue, balançoire et service aussi cool que pro. Autant de qualités, c'est du propre ! – L.J.

Lavomatic

| 30, rue René-Boulangier,
10^e | Du mar. au sam.
18h-2h | Cocktails 9-12€,
verre de vin 5-6€.

L'EFFET

MARINE

VACTU

EXPO IN THE CITY

PARIS EXPOS, SORTIES, RESTOS

Picasso à la folie!

OCTOBRE

Les expositions
incontournables

RESTOS SECRETS

Osez pousser la porte

NUIT BLANCHE

Les immanquables

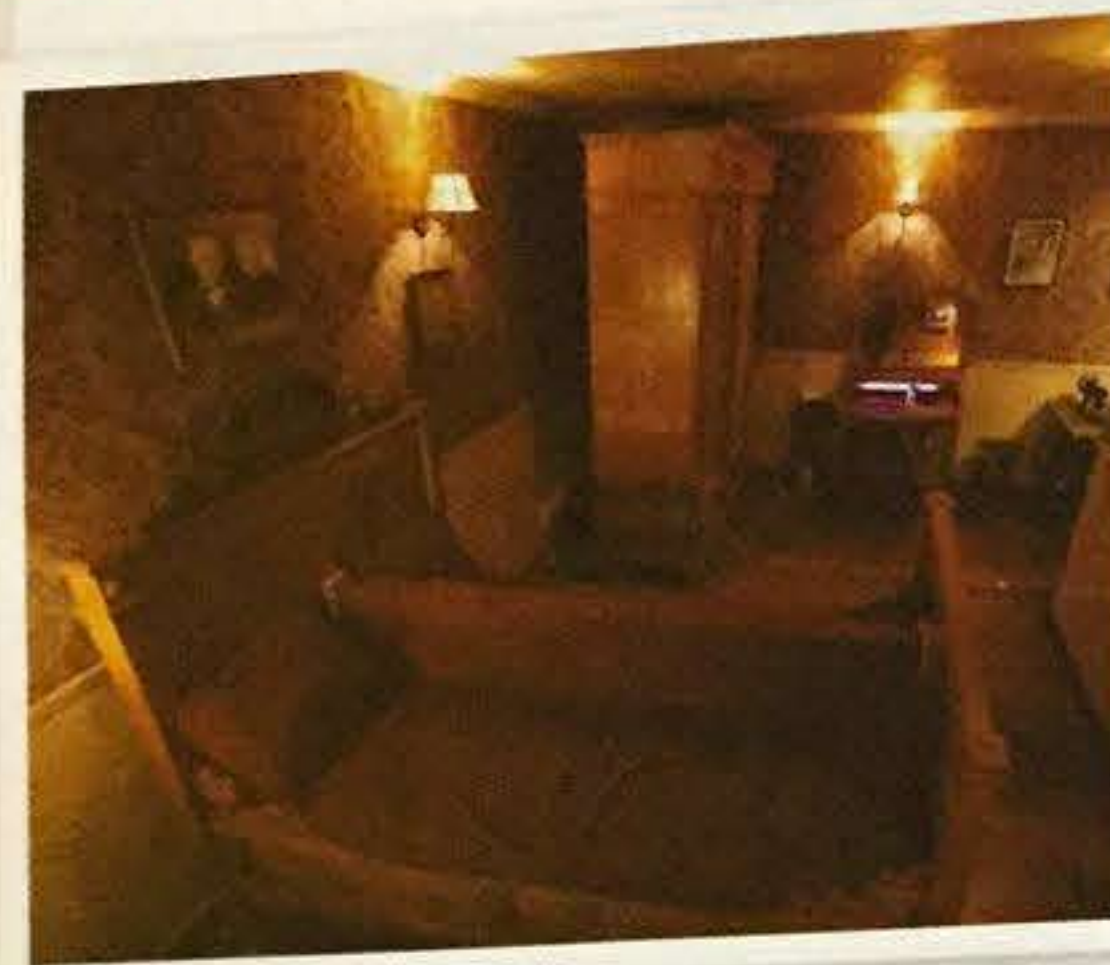
+
**AGENDA
CULTUREL**
THÉÂTRES, SALONS
SPECTACLES...

N°14 - OCTOBRE 2015

L 17192 - 14 - F: 2,90 € - RD



104



NON, NON, ÇA N'EST PAS QU'UNE LAVERIE !

Côté face : une laverie comme tant d'autres. Le bon plan parfait pour célibataires endurcis dont les mamans sont loin ou débordées...

Côté pile : montez à l'étage pour découvrir un appartement-bar des plus originaux avec balançoires, couleurs pop et cocktails à gogo. Coup de cœur pour le Basilic Instinct, avec sa mousse de concombre ensoleillée au basilic.

 **LAVOMATIC** 30 rue René Boulanger, 75010 - M° République (3/5/8/9/11)
Du mar. au sam. de 19h à 2h du matin
Cocktails entre 9 et 12 €



ATTENTION AU CHOC !

Côté face : un café charmant à la montmartroise, avec son bar en zinc et ses habitués qui refont le monde autour d'une bière ou deux.

Côté pile : aventurez-vous au fond du couloir comme pour chercher les toilettes. Poussez la porte et vous découvrirez un lieu hors du temps, où l'on boit un verre assis dans une baignoire ou sur un lit. On vous avait prévenu, c'est atypique !

 **MARLUSSE ET LAPIN** 14 rue Germain Pilon, 75018 - M° Pigalle (2/12)
Du lun. au dim. de 16h à 2h - Bières de 2.50 à 5 € - Cocktails de 8 à 10 €



COCKTAIL UNDERGROUNDS

Côté face : le temple de la bonne viande à Paris. Côte de bœuf à tomber, pièces du boucher du jour inégalables...

Côté pile : aventurez-vous au fond du restaurant et descendez l'escalier sombre qui vous mènera dans un bar à cocktails underground, où les cocktails sont sans doute parmi les meilleurs de Paris. On vous recommande le «Madame Rêve».

 **BALLROOM DU BEEFCLUB**
58 rue Jean Jacques Rousseau, 75001
M° Les Halles (4) - Du lun. au dim. de 19h à 5h - Cocktail à partir de 13 €