

Date : 21/11/12

Bar à bulles @InterContinental

par Parischeri



Par X.

Thierry, le chef Barman de l'InterContinental, prépare le zinc pour les fêtes de fin d'année et les 150 ans de l'hôtel. Joyeux cocktail !

Du 1er décembre au 6 janvier, l'InterContinental dégage la machine à bulles pour une session mixologie haut de gamme. Derrière le comptoir, le Mister Cocktail de l'hôtel a imaginé deux élixirs à base de champagne, le Belle Hélène et le Lipstick. Inspiré du célèbre dessert, le "Belle Hélène" allie la douceur de la poire à la puissance de la Vodka française Grey Goose, au délicat parfum de bitter au thé fumé et une pointe de sirop de champagne maison confectionné avec l'équipe de pâtisseries du Café de la Paix. Bref, du raffiné et du lourd pour faire tourner la tête ! Pour le "Lipstick", Thierry Dieppedalle a choisi une base de liqueur de fraise et de liqueur St-Germain agrémentée de jus de pamplemousse frais, de bitter poire et de champagne... Pour les plus classiques, la cave réserve quelques surprises dont le **Moët** & Chandon brut impérial « **Magnum** », le **Baron** de **Rothschild** Brut et un exceptionnel **Dom** Pérignon 2003 ou encore la réserve particulière 150ème anniversaire du Café de la Paix !

Adresse : 5, place de l'Opéra, Paris 9ème

Réservations : 01 40 07 36 35

Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 724

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine