

## 6 adresses chics pour trinquer dans les bars d'hôtels parisiens

Publié le 31/03/2012 par [Romy Ducoulombier](#)



**D'hôtels en palaces, poussez les portes des hôtels parisiens pour découvrir leurs bars chics aux ambiances surprenantes et à la carte raffinée. Sélection.**

Pour un tête à tête très privé

A deux pas du Trocadéro, le Singulier se réfugie derrière sa façade **d'hôtel particulier du XIX<sup>ème</sup> siècle**. En couple ou en très petit comité, franchissez les portes de cette ancienne pension de famille, et jadis maison close, qui a traversé les époques avant de se transformer en **hôtel au charme singulier**. Le bar, intime et coloré, se divise en trois parties dont l'une située dans une réception ouverte sur un petit salon aux fauteuils profonds étalés devant une cheminée. Puis, la salle débouche sur un "**Jardin des murmures**" coïncé entre les immeubles et la végétation dont seules les arrières cours parisiennes ont le secret. Le charme opère, les murmures vous enveloppent d'une ambiance ouatée et il fait bon siroter l'un des **vins du mois** exposés dans la



discrète vitrine. **Au choix de la sélection éphémère** : un Moulis, L'Oratoire de [Chasse-Spleen](#) (40 €), un [Saint-Estèphe](#), Tour de Pez (36 €) ou un champagne cuvée spéciale 2003, Le Sourire de Reims. Raisonnable, certains vins sont vendus au verre à partir de 6 €.

**[Le Singulier](#), 38, rue Saint-Didier 75016 Paris Tel. 01 47 27 03 15 Ouvert jusqu'à 23h30**

Pour se réunir (en toutes saisons) autour de la cheminée



**L'hôtel Jules & Jim**, tout nouveau, a ouvert en décembre dernier. 25 chambres cohabitent sur 3 bâtiments répartis autour de 2 cours pavées. Sorte de **hameau urbain** oxygéné par un mur végétalisé, l'hôtel recèle un bar amical et design. Dans la cour, vous serez accueillis par une belle cheminée extérieure toujours en activité, quelques banquettes, des chaises confortables. Le bar,

où vous serez choyés, possède **une cave souterraine**, que l'on aperçoit à travers un vitre au sol, approvisionnée par Stéphane Derenoncourt, le maître de chai du [château Pavie-Macquin](#) et Emmanuel Emmonot, le sommelier. **A la carte ?** Des cocktails bien sûr. **A tester ?** Le spring Bubbles : un mix de [vodka](#) Belvédère, mûres et framboises fraîches, jus de citron, sucre de canne et champagne (16,50 €) élaboré par Ricardo, le barman. **La carte des vins**, volontairement courte, propose un choix de 10 vins rouges et de 5 vins blancs dont un [Côte-Rôtie](#) "Blonde du Seigneur" 2008 (Domaine Vernay, 71 €) ou un Pétrus Gaïa n°2 2010 (Château Pétrus Gaïa, bordeaux supérieur, 23 €).

**[Jules & Jim](#), bar ouvert de 17h à 23h, 11, rue des Gravilliers, 75003 Paris**

Pour déguster de VRAIS cocktails à deux pas des Champs-Élysées

Après plusieurs mois de rénovations, **le boutique-hôtel 4 étoiles des Champs-Élysées Mac Mahon** ouvre ses portes avec un nouveau bar à la clé. Bar lounge et feutré le soir, salle de petit-déjeuner le jour, le Mac Mahon fait ses débuts dans une ambiance calme et propice aux after works. Le cocon luxueux, affublé d'une imposante tête de rhinocéros est réputé pour ses cocktails de saison frais et raffinés. A tester : **le rose n°5** à base de champagne, gin Hendrick's, sirop de rose ou le **Quand Paris dit oui** composé de champagne, [campari](#), martini rouge, sauge, jus d'orange et zeste de citron. Un nouveau lieu au design raffiné, où il est possible de commander son cocktail sur-mesure et d'être servi dans les règles de l'art, à quelques mètres des Champs. Un luxe !



**[Hôtel Champs-Élysées Mac Mahon](#), 3, avenue Mac Mahon, 75017 Paris**

Pour trinquer en solitaire avec un bouquin



L'Hôtel, situé en plein coeur du quartier de Saint-Germain des Près, recèle un bar intimiste et feutré décoré à la manière d'un boudoir ancien. **Le chef barman**, Carlos, soigne sa carte d'alcools rares et millésimés et propose des **cocktails aux noms enchanteurs** qui suivent les courbes des saisons. Par exemple ? Le "Printemps à Paris" : à base de fleurs de sureau et hibiscus sur fond de

vodka et citron frais, le tout rafraîchi par l'effervescence du champagne. A découvrir également, les autres cocktails : "La Fée rose", "Le Punch de l'hôtel", "Oscar Wilde", "Citrus Mist". **Au verre, dégustez des vins** : Maury rouge, Mas Amiel , Pouilly-Fumé, Jonathan Pabiot 2010... et profitez de l'ambiance paisible pour **relire vos classiques** de la littérature romantique.

**L'hôtel, 13, rue des Beaux-Arts, 75006 Paris Cocktails : 17 €. Vins au verre : entre 9 € et 13,50 €**

Pour profiter d'un patio en été

Entre la place de la Madeleine et la rue Saint-Honoré, poussez **les portes du Burgundy**, un boutique-hôtel de luxe 5 étoiles et de son bar **Le Baudelaire**. Le chef barman, Bastien Poulvelarie joue les correspondances dans **sa carte des cocktails baudelairiens** axée sur le cognac. Au choix, une quarantaine de références de cognac et des cocktails créatifs et joliment présentés.



Découvrez "L'idéal" : à base de cognac, citron vert, menthe poivrée, sucre vanillé, angustura et ginger all ou le "Parfum exotique" : un mix de cognac, maracuja, ananas frais, menthe poivrée, galangal et poivre de sechuan. Disposant d'un **joli patio terrasse décoré de fauteuils en fer forgé**, le lieu est idéal en été. Si vous souhaitez siroter une coupe de champagne (parmi les 50 références du bar) à l'intérieur, profitez d'un décor cosy et de la fresque au plafond "Les fleurs du mal" (évidemment) signée Marco Del Re.

**Bar Le Baudelaire, Burgundy Hôtel, 6-8 rue Duphot, 75001 Paris. Cocktails : 18 € environ**

Pour faire une halte exotique



**Le Mandarin Oriental** s'ouvre sur un hall majestueux flatté d'une sculpture Air suspendue. A peine entrés, laissez-vous transporter par **la magie du lieu désigné**, en partie, par Sybille de Margerie et Patrick Jouin. Dirigez-vous vers **le Bar 8**, à deux pas

du restaurant Sur Mesure de Thierry Marx. Ses murs en bois sombres incrustés de bijoux en cristal signés Lalique, délicates petites gouttes de pluie, invitent au voyage. A la carte, plus d'une cinquantaine de **références de champagne** : Duval-Leroy ou Bollinger, se déclinent dans des cocktails surprenants à base de framboises fraîches, de chocolat liqueur ou de pamplemousse. Un jardin flatté d'un bassin et d'un mur végétalisé dispose de nombreux recoins pour venir siroter son cocktail en paix.

**Mandarin Oriental, 251, rue St Honoré, 75001 Paris. Tel. 01 70 98 78 88 Cocktails : 24 €**

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o29309-6-bars-chics-pour-trinquer-dans-les-d-hotels-parisiens#ixzz1qs4p0HXU>