



## Nouveaux bars à Paris : notre sélection de novembre

**Notre sélection du mois de novembre des nouveaux bars à Paris a été pensée pour plaire à tous : les amoureux du Brésil, les fervents admirateurs des bars d'hôtel, les aficionados des bars à vin et les passionnés de musique. Et aux autres aussi qui trouveront forcément leur bonheur dans l'un des quatre établissements.**

Le Brésil chez Boteco Vila Mada



© Boteco Vila Mada

L'équipe de Boteco s'était implantée à Paris rue de l'Échiquier (Boteco Lapa) et a ouvert récemment son deuxième repère vers la rue des Martyrs avec cette fois-ci, une grande terrasse chauffée disponible. A l'intérieur, un bar tout en longueur et des grandes tables en hauteur. Une déco végétale sur les murs et au plafond et des luminaires en bambou. Côté breuvages, c'est la cachaça, symbole du Brésil et cousin du rhum, qui est à l'honneur. D'un côté les caïpis avec une base de fruit qui varie et de l'autre, les cocktails signatures

www.anousparis.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 9



Page 2/7

[Visualiser l'article](#)

qui revisitent des recettes classiques à l'image du Punch Carioca (cachaça, citron jaune, crème de cacao blanc, feuilles de menthe et prosecco) qui se boit facilement.

Pour accompagner le tout, on ne se refuse pas à goûter le guacamole maison qui est un régal et un ceviche bien frais accompagné de grenades et crème de patate douce au curcuma. En guise de dessert, on opte pour des cocktails fruités comme le Litchibiscus (cachaça, purée de litchi, jus d'hibiscus maison, cranberry) et un Mulata (cachaça infusée à la fève tonka, fruit de la passion, sirop de cacao amer), tous les deux bien rafraichissants et bien sucrés. Un cadre convivial qui respire bon le Brésil où on s'y sent rapidement bien, à siroter cocktails et grignoter les petites tapas sud américaines .

Boteco Vila Mada

51 avenue Trudaine, Paris 9 e

Ouvert du lundi au mercredi de 18h à minuit, le jeudi de 18h à 1h et le vendredi et samedi de 18h à 2h

www.anousparis.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)

L'élégance et le chic chez Apicius





Notre second rendez-vous nous emmène dans le quartier chic des Champs-Élysées pour découvrir l'imposant hôtel particulier du 19 e siècle niché à quelques mètres du métro Saint Philippe du roule. S'y trouve alors Apicius, restaurant gastronomique récemment repris par Mathieu Pacaud, mais aussi son bar à cocktail. Pour y arriver, on traverse un immense jardin avec une belle terrasse agréable et pleine de verdure (il faudra attendre l'été prochain pour profiter des rayons de soleil). D'un côté, le restaurant donc, où les prix à la carte donnent un peu le vertige, puis le bar de l'autre. Une belle hauteur de plafond où dominant une fresque en trompe l'œil et un beau lustre, puis le bar central, éclairé par un ravissant mur de bouteilles d'alcool. Derrière, une équipe assez jeune s'active pour nous faire découvrir la nouvelle carte des cocktails pensées pour l'automne.

On reste donc dans des tons de saison avec l'équinoxe d'Automne à base de vodka, de suze, et d'une mousseline de citrouille aux épices d'automne, de crème de riz à la vanille et de nougatine de graines de courge. C'est original, bien travaillé et bien dosé. S'ensuit, le Verger Normand (compotée de pommes et son crumble sésame, poire d'automne pochée à la fleur d'oranger) servi dans un verre parfumé à la fleur d'oranger pour un plein de saveurs et une dégustation optimale. Si le lieu peut en rebuter certains par son chic et son élégance, il est bon de casser cette idée reçue, du moins pour le bar où l'on prend plaisir à s'offrir un cocktail (16€) le temps d'une soirée bien particulière.

**Apicius**  
**20 rue d'Artois, Paris 8 e**  
**Ouvert du lundi au samedi de 18h à 2h**



[Visualiser l'article](#)

## Le bar à vin du Chai Parisien



© Chai Parisien

On connaissait les caves à vin , les bars à vin , mais pas vraiment les chais de vins et notamment implantés en plein Paris. Dans le 9 e arrondissement c'est désormais chose faite avec le Chai Parisien, un projet lancé par deux amis d'enfance. Sur deux étages avec de nombreuses caves voûtées, ils nous invitent dans leur intimité. Ici, le concept est de proposer aux clients une expérience qu'ils n'ont pas l'habitude d'avoir dans les autres bars à vin. En somme : on choisit le vin entre 5 étuves où on s'y sert directement au pistolet ou à partir de barils et d'amphores. Avec une cave à vin composée de plus 300 références, on est certain d'y trouver son bonheur : vin naturels , bios, sauvignon, Bordeaux, pinot noir, il y en a pour tous les palais et pour toutes les bourses.

Un droit de bouchon à 7€ sur les bouteilles et une fourchette de prix qui s'étale entre un premier prix à 12€ la bouteille et des cuvées d'exception. C'est aussi l'occasion de découvrir la propre marque des deux compères : Padam Padam, une cuvée parisienne. Le tout accompagné d'une belle carte avec de quoi grignoter : planches de fromages , charcuterie, légumes pour les végétariens, burrata , guacamole ou encore bruschettas. Une adresse authentique et novatrice.

Chai Parisien  
 6 rue de Rochechouart, Paris 9è



[Visualiser l'article](#)

Ouvert du lundi au vendredi de 18h à minuit (1h le vendredi) et le samedi de 15h30 à 1h

Musique et mixologie chez Fréquence



© Page Facebook / Fréquence

Si les bars à Paris ne manquent pas, il y en a tout de même une bonne partie qui délaissent assez facilement le côté musique. Résultat, on se retrouve avec des enceintes qui crachent dans tous les recoins une musique commerciale assourdissante. Puis il y a les autres. Les bars où la musique est au cœur de l'expérience. Bienvenue au Fréquence. Ici, ils n'ont pas fait les choses à moitié puisqu'ils ont carrément posé les platines sur le bar et à la place des bouteilles d'alcool derrière, on y trouve une belle collection de vinyles.

Lancé par trois potes collectionneurs, Fréquence sort rapidement du lot. Dans ce nouveau spot, le mixage et la mixologie ne font donc qu'un. Avec huit cocktails créations, ils nous assurent un voyage comme avec ce savoureux Chica Chica blues (pisco, chica morada, aquafaba, gingembre citron vert, paprika). On y retrouve également quelques alcool asiatiques à l'image de ce mélange akvavit-saké original et une belle sélection

www.anousparis.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)

de vins espagnols. Boire avec du bon son dans les oreilles, ça ne court pas forcément les rues alors on a rapidement noté cette adresse pour y retourner.

Fréquence

20 rue Keller, Paris 11 e

Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 18h à 2h et le weekend de 12h à 2h