

BAR À COCKTAILS



1. Une vue du bar Casa Bordeaux, nouveau rendez-vous du Grand Hôtel français. Les textiles habillant les fenêtres, les lustres surdimensionnés et les assises aux formes enveloppantes confèrent une atmosphère douce et sereine. Plan de travail en quartzite Patagonia. Fauteuils Auguste de Gabrielle Paris. Appliques « Pistillino » du Studio Tetrarch. 2. Les murs arborent des boiseries moulurées et une fresque de scènes en noir et blanc imaginées par l'artiste Emma Kadraoui. Lampe « Pipistrello ».

Bordeaux

SAVEURS INÉDITES

TROIS JEUNES HÔTELIERS AYANT LE VENT EN POUPE, ÉTABLIS À PARIS ET DANS LE SUD-OUEST, ONT TRANSFORMÉ UNE ANCIENNE ADRESSE BORDELAISE EN UN BAR OÙ DÉCONTRACTION RIME AVEC JOIE. LA CARTE COURTE ET ORIGINALE EST SIGNÉE PAR JÉRÉMY LAUILHÉ, LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2023 CATÉGORIE BARMAN. PAR Béatrice Brasseur

L'esprit Ginto? D'abord de la convivialité, dans tous les établissements du groupe, à Paris, Biarritz ou Bordeaux. Évidemment, le bar est le lieu où elle doit s'exprimer avec le plus de gaieté, et c'est l'ambition du premier bar Casa, qui vient donc d'ouvrir au Grand Hôtel Français, à Bordeaux. Le Landais Jérémy Lauilhé, ex-chef barman du Grand Hôtel à Biarritz, Meilleur Ouvrier de France 2023 et aujourd'hui consultant et fondateur de l'agence Bonbuvant, signe la carte, explosive. Une dizaine de cocktails signatures, comme le japonais *Umelixir*, à base de saké et de liqueur umeshu ou le *Pommeté*, à base d'eau-de-vie de cidre blanche. D'autres créés sur mesure, selon les goûts. Les saveurs sont saisonnalisées, « douces au printemps, fraîches en été, réconfortantes en automne, épicées en hiver. Chaque cocktail que je crée a une histoire, une couleur, une humeur, une typicité », explique Jérémy Lauilhé. Je ne proposerai

jamais un cocktail à la fraise en décembre. » Il y a aussi, évidemment, les grands classiques, des mocktails, ainsi qu'une sélection de vins et alcools. Il fallait un cadre feutré qui s'insère dans cet ancien hôtel particulier du XVIII^e siècle, en plein centre-ville, dont la décoration a été repensée par l'agence d'architecture intérieure bordelaise Crème. Le bar, conçu comme une scène, prend place dans l'ancien salon de réception. De grands miroirs inclinés lui font face et reflètent le ballet expert des mixologistes. Tentures immaculées, luminaires à pampilles d'origine cerclés de voiles plissés et vaporeux, fauteuils aux courbes épurées, tables bistrot, fresque murale de l'artiste bordelaise Emma Kadraoui courant sur les boiseries, tissus et papiers peints Élitis, la douceur est tout aussi recherchée que « l'effet waouh ». S'il est tentant de plonger un regard gourmand dans son verre, le spectacle est aussi autour !



CASA BORDEAUX

— Le mixologue Jérémy Lauilhé, sacré Meilleur Ouvrier de France.

Adresse page 149