

新しいパリ

Spring
2018 No.53

1110yen

CREA Traveller

アートと祈りの国
メキシコ

列車旅が楽しい!
春の九州

クレア・トラベラー

どこか遠くへ行きたいときに

新しいパリ

Nouveau Paris

マルシェや地下鉄の秘密 / 最旬美術館を歩こう / 最新スイーツ巡り
新生レ・アールを探検 / パラスホテルとは何か?

居心地の良さで選ぶ パリのバーとカクテル

19世紀にアメリカで生まれたカクテル。1920年代の禁酒法時代に職を失った多くのバーマンが欧州に渡り、その魅力をパリにも伝えたのだとか。レジンビならバーマンが来なくとも伝わる。が、選りすぐり、氷のかげらひとつで風味は変わり、それはバーマン一人ひとりの細やかな感性の賜物だ。バーマンの存在が作る「場」のマジックも、隠し味のビターのごとく一杯のカクテルに深みを与え、当時のパリジャンに驚きを与

えたに違いない。こうして始まったパリのバー。約百年後の今、新たな波が押し寄せている。

昨年オープンしたホテルのバーのカクテルの仕上げは、グラスの周囲に振りかけるフレグランス―香りを纏って完成する新感覚カクテルにファンが沸く。ベルヴィル中華街には女性バーマン（バーメイド）がシエーカーを振る居心地の良いバーも誕生。さらにパリの各地に潜む「隠れバー」も話題。一見普通の店舗の奥の扉を開ければ、そこに異次元バー空間が現れる。特別な一杯に出合いに、是非とも夜のパリへ。

洗練とカジュアルが同時に進化!!

バーマンのセンスが 際立つバーへ

近年、世界の大都市に訪れている、カクテル・ブーム。パリも然り。レストランでなく、賑やかなクラブでもなく、未知なる感覚を呼び覚ますカクテルに合いにパリのバーへ。

Herbarium

エルバリウム

錬金術師の工房のごとく
調合瓶が並ぶカウンター

混ぜること生まれる無限大の可能性―「ミクソロジー」は、カクテルのみならず香水の調合、はたまた錬金術にも通じる言葉。それらすべてのニュアンスを併せ持つ魅惑のオリジナルカクテルを供するバーが、昨年9月にオープンした「ホテル・ナショナル・デ・ザール・エ・メティエ」内の「エルバリウム」だ。異才のバーマン、オスカーがパリの老舗香水ブランド、アニック・グタールの協力を得、ハーブやフルーツから抽出し調合した19の食用フレグランスがカウンターに並ぶ。それらが19種のカクテルのレジンビの一要素として、目の前で仕上げに振りかけられる様は、まるで錬金術のよう!

DATA

243 rue Saint-Martin 75003 Paris
☎01 80 97 22 80 (ホテル代表番号)
www.hotelnational.paris
🕒18時～26時LO 無休