

CANDID

Le spot cocktail
qui secoue
le Nord-Ouest Parisien !



CANDID, est le nouveau spot confidentiel qui révolutionne la scène cocktail dans le nord-ouest parisien. Fondé par un taulier d'un nouveau genre, plutôt bon chic bon genre, Dominik Iwanski, ancien ingénieur souhaitant se consacrer à sa passion. CANDID a ouvert ses portes en douceur en septembre 2023 avec une offre bien pensée de cocktails avec et sans alcool accessibles, dans un décor dément pour devenir un lieu de ralliement à Paris 18.



UN LIEU COSMIQUE

Niché dans l'anonymat de la rue Damrémont, au numéro 100, CANDID est l'un de ces lieux hybride qui exerce son charme singulier depuis son repaire discret. En voie de devenir une destination prisée, CANDID se présente comme un sanctuaire où les puristes se mêlent aux profanes pour vivre une expérience cosmique d'une nouvelle ère. Conçu par l'architecte Magdalena Swiech, le décor rétro-futuriste crée une atmosphère à la fois unique et décadente, contrastant avec l'apparence discrète de la rue Damrémont. CANDID s'inspire du design Space Age des

années 60 pour façonner un monde où les cocktails prennent la scène.

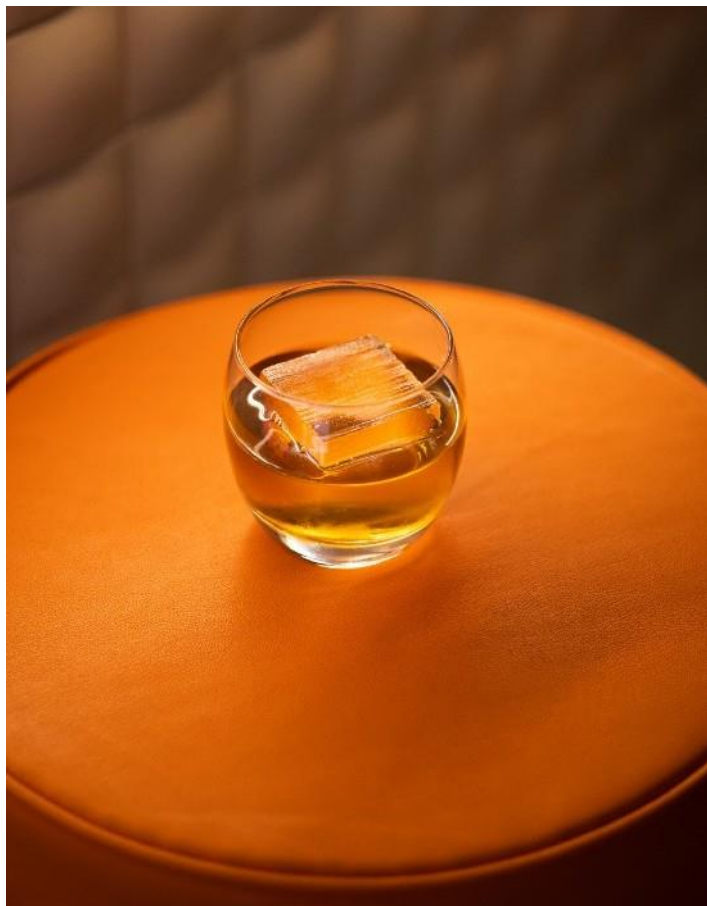
Un vaste comptoir trône, il favorise les échanges et le partage créant ainsi une véritable communion autour de la mixologie. À l'arrière du bar, un espace plus intime et convivial se prête à des rencontres mémorables, propice à des moments chaleureux entre amis.

L'ensemble du décor, dominé par la couleur orange, orchestre une mécanique visuelle qui tabasse. Ce bar à cocktails transcende décidément le temps en offrant une ambiance cool et réfléchie.



HACK THE BAR

Chaque mardi, les clients les plus curieux ont l'occasion de préparer par eux même certains classiques qu'ils commandent, tout en recevant les conseils avisés de l'équipe. L'objectif est d'offrir une expérience plus immersive aux clients et de démystifier l'art du cocktail.



**DOMINIK IWANSKI ,
L'INGÉNIEUR COCKTAIL**

Derrière le bar de CANDID, une expérience cocktail exceptionnelle prend vie grâce à son pilote, Dominik Iwanski, l'ingénieur cocktail de ce lieu unique. À seulement 30 ans, il insuffle une énergie débordante et une créativité sans limite dans chaque recoin de l'établissement. Bien loin des clichés du patron de bar classique, Dominik donne à son établissement une atmosphère cool, décontractée et honnête où chaque gorgée raconte une histoire. Dans ce repaire près de julesjo' la bonne vibe est de mise, et l'expérience cocktail se transforme en une aventure immersive easy going sans pour autant transgresser les codes de la Mixologie classique. Chez CANDID on ne reforme rien sauf les prix, on se laisse guider par une carte bien alléchante où le prix ne fait pas crier le portefeuille. Honnête non ?

UNE CARTE ÉVOLUTIVE ET ACCESSIBLE

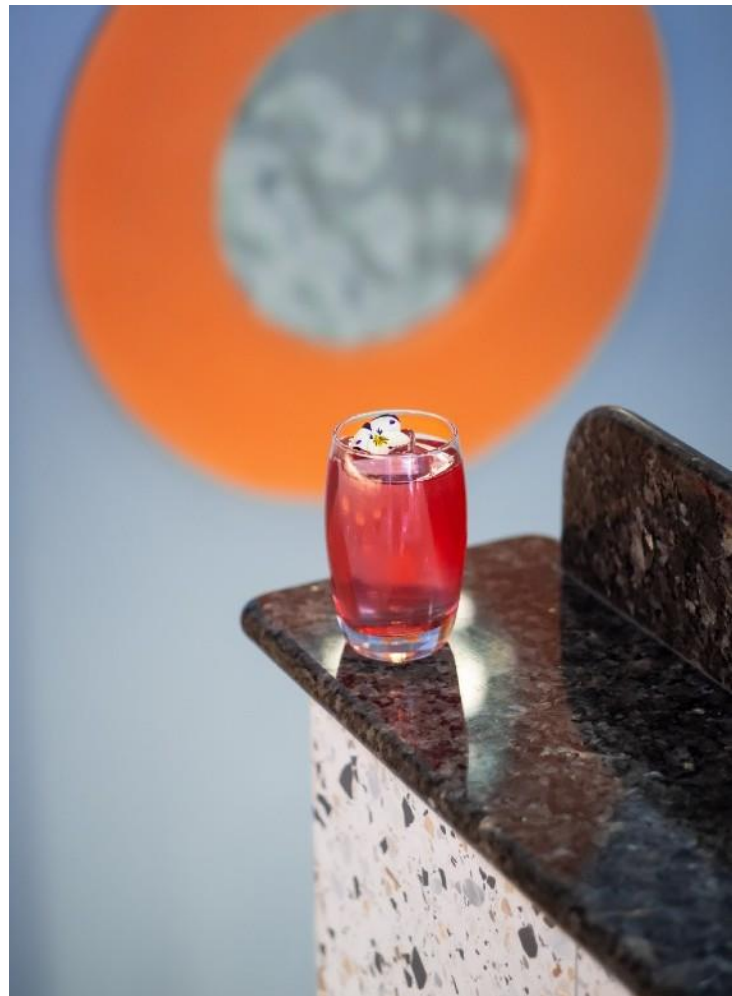
L'autre particularité du lieu (au-delà de la déco décadente et du rapport qualité prix canon) c'est une carte évolutive qui offre un choix de 6 à 8 cocktails signatures (dont 3 ou 4 sont sans alcool), se renouvelant tous les 3 mois et à déguster au fil des saisons. La sélection de spiritueux repose sur trois principes fondamentaux : qualité, praticité et minimalisme, ce qui permet des nouveautés tout au long de l'année.

La carte est pensée autour de deux axes : d'une part, les cocktails classiques mais encore trop méconnus comme le 20th Century, un cocktail vintage à base de gin, Cocchi Americano, crème de cacao blanc et de citron jaune qui constitue une parfaite option après le dîner.

D'autre part, les cocktails signatures évolutifs au fil des saisons et incluant des recettes aussi bien avec, que sans alcool. Mick est le best-seller de la maison, un cocktail clarifié au lait, à base de mezcal Union, Chartreuse verte, CBD, d'agrumes et de cannelle.

LES ATELIERS - ICONICS COCKTAILS

Dominik propose de découvrir les grands classiques de la mixologie lors d'ateliers en petit comité. On s'attèlera à l'élaboration parfaite d'un Negroni ou d'un Last Word. L'objectif est de pratiquer et d'échanger dans un cadre convivial.



Du côté des options sans alcool, le Candid remporte tous les suffrages avec sa base de Martini Floreale, pomme, coco et vanille. Quelques finger food accompagnent les cocktails, comme les rillettes et crèmes de légumes, des recettes entièrement naturelles et artisanales, issues de l'agriculture bio et raisonnée, fournies par Superproducteur.

CANDID s'affirme comme un authentique lieu de convivialité, où le cocktail règne en maître, créant ainsi un repère de proximité propice à la joie de vivre et au partage. Les cocktails sont soigneusement élaborés pour unir les convives, instaurant une ambiance chaleureuse et décadente. En bonus pour les mélomanes, CANDID accueille ponctuellement des DJ et des collectifs pour des soirées plus animées, principalement les jeudis. Cela offre l'opportunité parfaite de siroter son cocktail tout en appréciant du bon son.



CAVE À COCKTAILS

En plus de l'expérience de bar sur place, et des ateliers de mixologie, CANDID propose des cocktails prêts à boire, en vente à emporter : on pourra alors shopper un Paper Plane un Old Fashioned ou encore un Coffee Negroni en bouteille de 50 cl (5 cocktails environ), vendus au tarif de 39 €.



CANDID

INFOS PRATIQUES

CANDID

100 rue Damrémont 75018 Paris

HORAIRES

Mardi - Jeudi : 18h30 à 00h30

Vendredi - Samedi : 18h à 02h00

TARIFS

Cocktails entre 9 et 14€

ACCESSIBILITÉ

Métro 12 Lamarck-Caulaincourt
ou Jules Joffrin

Métro 13 Guy Moquet

Métro 4 Simplon

PHOTOS

Cocktails : Audrey Carpentras

Lieu : Caroline Bassagal

INSTAGRAM

CANDIDPARIS.COM