

LE BAR DES MAILLETS D'ARGENT

*Rendez-vous élégant du quai de
la Tournelle*





BAR DES MAILLETS D'ARGENT

La Tour d'Argent renoue avec la folie des années soixante et soixante-dix et dévoile au rez-de-chaussée le « Bar des Maillets d'Argent » un lieu de vie, de rencontre et de passage... et surtout bar à cocktails le soir. Salon d'accueil qui jadis fut le « premier visage » de la Tour avant d'accéder au restaurant gastronomique, il se meut aujourd'hui en deux univers aux caractères assumés, qui sans détour, sont le reflet d'une nouvelle Tour décomplexée et accessible à tout moment de la journée. Un écrin chaleureux, qui de neuf heures à minuit vit au rythme des Parisiens et des flâneurs. Pour le café-croissant du matin, pour croquer un morceau sur le pouce ou accoudé au bar, le Bar des Maillets d'Argent affiche une ambition sans équivoque : celle de devenir le nouveau repère chic du quartier latin.



LE BAR DES MAILLETS D'ARGENT : UNE BULLE DANS LA VILLE

Hommage à **Claude Terrail** (père de l'actuel propriétaire) en référence à sa glorieuse équipe de polo, le Bar des Maillets d'Argent est le témoin de l'héritage polistique de la famille Terrail. Ainsi, bottes en cuir, maillets et trophées de polo agrémentent joyeusement ces deux pièces.

En deux espaces distincts, le premier tout en longueur, épouse la forme du comptoir en étain rétroéclairé, pièce maîtresse de ce nouvel espace. Les luminaires, fauteuils, tables inspirées du mouvement Art Déco - *né dans une ambiance de fête pendant l'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes* - traduisent avec style les fêtes grandioses du passé.

Dans le prolongement du bar, le Salon Frédéric en hommage à **Frédéric Delair**, maître des lieux du milieu du XIX^{ème} siècle à 1911 et célèbre inventeur de l'emblématique recette du canard à la presse s'épanouit autour d'une cheminée dont la chaleur de l'âtre inonde le corps et l'esprit. Pensé comme un salon de famille il est l'expression la plus fidèle de l'art de recevoir « *comme à la maison* ».

Décor inspiré des clubs anglais, matinés d'objets de décoration du patrimoine familial et de mobilier chiné par l'architecte Franklin Azzi, le Bar des Maillets d'Argent constitue l'une des plus belles déclaration d'amour au passé. Terrain de jeu inédit des amateurs de breuvages précieux, il est avant tout lieu d'émotions, de partage et de transmission.



LE COGNAC AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

La Tour d'Argent recèle plus de 1001 trésors. Parmi eux, une cave historique, gardienne de l'œnologie française qui propose une collection inestimable de vins fins et cognacs rares. Dans la continuité de ce riche patrimoine, le Bar des Maillets d'Argent a l'envie, sous la houlette du Chef Barman Mathieu Velmir et ses équipes, de sublimer la « liqueur des dieux » à travers des cocktails originaux.

En collaboration avec la Maison Camus, le cognac Bar des Maillets d'Argent, - *assemblage exclusif créé par Julie Landreau, Maître de Chai de la Maison de Cognac et Victor Gonzalez, notre Chef Sommelier* - révèle un nez d'une grande fraîcheur aux arômes de pêche, de poire et de fleurs blanches.. Son flacon est conçu par les artisans des Ateliers Camus et arbore les couleurs du maillot de l'Equipe

des Maillets d'Argent, pour laquelle Claude Terrail jouait toujours avec le numéro 4. À la carte, « Les Expériences Camus » viennent sublimer ce cognac sur-mesure à travers trois cocktails aux notes contemporaines : *l'Odéon 23-31* relevé d'un bitter chocolat, *le Lillet en selle* qui révèle la douceur d'une liqueur d'abricot Combier, ou encore *l'Akasaka*, clin d'oeil à la Tour d'Argent Tokyo, rehaussé d'un saké pétillant, boisson alcoolisée très en vue.

Des cocktails inventifs, des « cafés spectaculaires » bien sûr, le Bar des Maillets d'Argent s'affiche comme un espace hors du temps où derrière le comptoir, **Mathieu Velmir** et ses équipes, alchimistes des temps modernes, subliment les spiritueux d'antan ...





*Mathieu Velmir
Chef Barman du Bar des Maillets d'Argent*

Originaire de Guadeloupe, Mathieu Velmir se destinait à la cuisine avant de découvrir l'alchimie des shakers. Passé par le monde de la nuit au Maria Loca à Bastille ou encore au Buddha-Bar, il grandit ensuite chez Paris Society accédant notamment au poste de Chef Barman chez Girafe puis Suite Girafe.

Travailler dans un établissement de prestige comme la Tour d'argent est une aventure inédite pour celui qui a pour challenge principal de lier l'univers du cocktail à son riche patrimoine culinaire. Il ambitionne de créer à la Tour un lieu d'émotions où l'accueil est chaleureux et attentif, et la carte des cocktails juste et inspirée.





EN-CAS POLO-CLUB

Dès 9h et jusqu'à 11h, pains et viennoiseries du Boulanger de la Tour, attenant - chapeauté par Mourad Timsih, Chef pâtissier de la Tour d'Argent - sont à retrouver autour du petit-déjeuner parisien et accompagnent avec gourmandise, cafés serrés, cappuccinos crémeux et le vrai chocolat chaud.

Pour les petits creux ou les déjeuners d'affaires, le Chef et Meilleur Ouvrier de France Yannick Franques a imaginé une carte courte de « finger food » à l'image de la salade Roger aux herbes de notre Toit, de la terrine de foie gras de canard & pain de campagne toasté, de l'omelette parisienne soufflée ou de l'assiette de fromages provenant des fermes d'île de France, mais également un semainier gourmand où un plat différent chaque jour est cuisiné.

À partir de 16h00 et jusqu'à 18h vient l'heure du goûter. Un format tea-time « familial » intitulé « Salon de lecture » qui propose une sélection de petits biscuits et gâteau d'après-midi. Des pâtisseries confectionnées de l'autre côté de la rue du Cardinal Lemoine, au Boulanger de la Tour par le Chef Pâtissier de la Tour.

Le soir, à la tombée de la nuit, les lumières se tamisent et une playlist « jazzy » vient réchauffer l'atmosphère. Place aux cliquetis des verres et autres bruits de glaçons. Au comptoir ou dans l'antre feutré du salon, les langues se délient. Alors viennent les heures tranquilles, celles de l'insouciance, au rythme des plus grands cognacs et des incontournables cocktails.



Le Bar des Maillets d'Argent constitue le prolongement accessible de l'expérience gastronomique. La Maison, familiale reçoit avec chic et décontraction les mordus d'histoire et de gastronomie.



Et pour prolonger l'expérience, ce nouvel espace a plus d'un tour dans son escarcelle. Il promet ainsi de nombreuses surprises et réjouissances du lever du jour à la tombée de la nuit qui viendront animer le Bar des Maillets d'Argent et ponctueront la semaine et les weekends pour le bonheur de ses clients.



INFORMATIONS PRATIQUES

La Tour d'Argent
15 Quai de La Tournelle - 75005 Paris
Ouvert tous les jours et accessible de 9h à minuit hors
réservation restaurant
<https://tourdargent.com/le-bar-des-maillets-dargent/>