



Cocktail Street

LA COCKTAIL STREET RÉVÈLE SA PROGRAMMATION 2024

Rendez-vous les
28, 29 et 30 septembre 2024

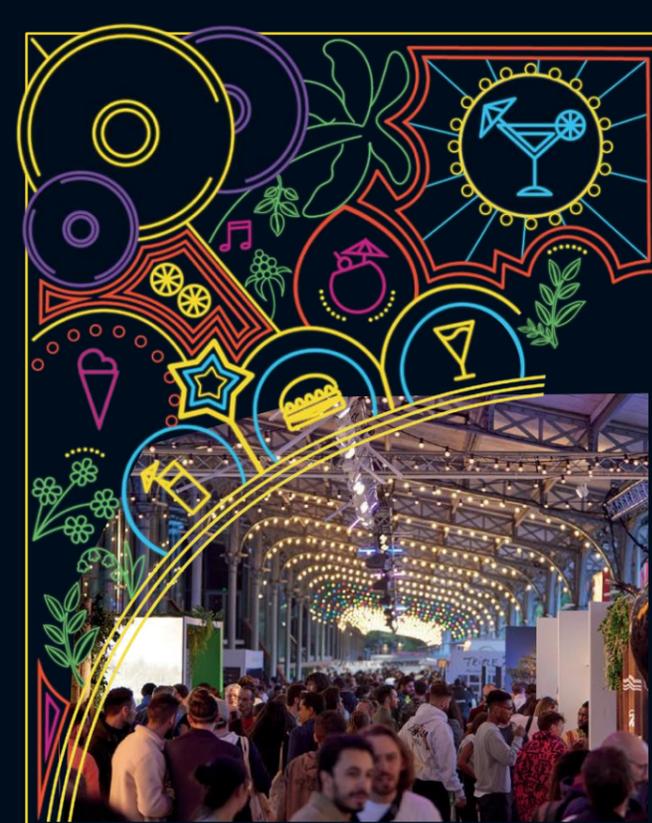


à La Grande Halle de la Villette
pour découvrir les **60 bars** éphémères et **12 stands** de *street food*

La Cocktail Street est l'événement *mixo* de l'année qui réunit, au même endroit et pendant 3 jours, le meilleur de la scène cocktails française et internationale, pointue et créative, avec la crème de la crème de la *street food* parisienne. Attendant au Whisky Live Paris, qui célèbre sa 20^e édition, la Cocktail Street est le rendez-vous incontournable de la rentrée.



Communiqué de presse - juillet 2024



Organisée sur une terrasse couverte de 4 500 m² sur le parvis de **La Grande Halle de la Villette**, la Cocktail Street rassemble **60 bars éphémères**, dont chaque mise en scène et décor a été spécifiquement créé par chaque marque de spiritueux associée. En accès libre au grand public, cet événement invite à déguster et découvrir plus de **250 recettes de cocktails créées sur-mesure à partir de 16 catégories de spiritueux différentes**. Avec une sélection renouvelée de bars à cocktails éphémères, le meilleur de la *street food* parisienne sourcé par le **Food Market®** et des djs set avant-gardistes assurés par **Radio Nova**, la Cocktail Street s'impose comme « l'immanquable » de la rentrée.

SUR LA COCKTAIL STREET, LA VARIÉTÉ DE COCKTAILS EST INFINIE

tant en termes de spiritueux - whisky, rhum, gin, tequila, mezcal, liqueur, etc. - qu'en termes de provenances, de goûts et de recettes.

Avec **16 catégories de spiritueux** représentées, la Cocktail Street devient un véritable laboratoire de créativité pour les bartenders et de diversité pour les amateurs de mixologie.

De l'Écosse avec Monkey Shoulder aux États-Unis avec Woodford Reserve et Maker's Mark (état du Kentucky) sans oublier Jack Daniel's (état du Tennessee), le **whisky** se déclinera en cocktails, que ce soit des *shorts* ou des *longs drinks*, qu'ils soient légers, plus amers ou forts.

Le **rhum** promet également une multitude de saveurs à travers les îles : de la Martinique avec Neisson et Saint James, aux Caraïbes avec Bumbu et à Cuba avec Havana, jusqu'à l'océan Indien avec Don Papa.



Côté **agave**, les cocktails permettront de découvrir la diversité des eaux-de-vie mexicaines (tequila et mezcal) avec Don Julio, Altos et Del Maguey.

Indissociable du monde de la mixologie, le **gin** s'invite à nouveau cette année avec les gins méditerranéens Mare et Malfy, les gins britanniques Monkey 47, Hendrick's et Tanqueray, ainsi que les incontournables gins français Citadelle, Anaë et Antidote.

Les catégories nationales seront à l'honneur avec le **cognac** de Hennessy, l'**armagnac** du Club des Marques et le **calvados** de l'Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC).



Cocktails **sans alcool**, à base de **vin**, de **bières** ou de diverses **liqueurs** et **sirops** seront aussi proposés en cocktails. La liste complète des marques présentes est disponible [via ce lien](#).

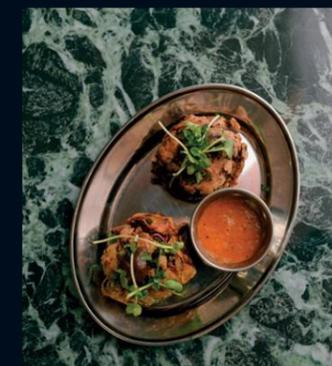
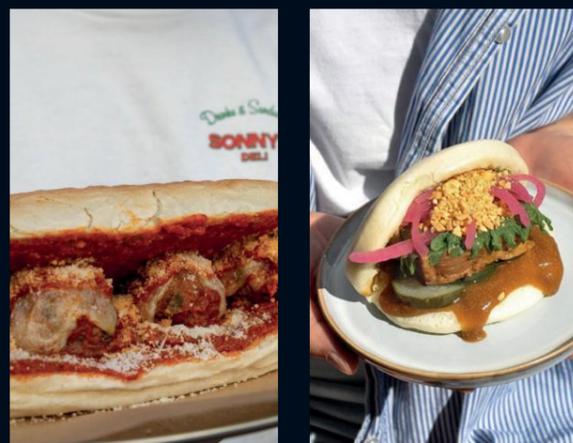


UNE IMMERSION sTREET FOOD sIGNÉE LE FOOD MARKET®

Devenu expert en son domaine, au fil des années, à force de grands coups de crocs dans à peu près tout ce qui se mange, avec les doigts, une fourchette ou encore des baguettes, Le **Food Market®** prône le bien manger, partout, tout le temps et transmet des valeurs de partage et de convivialité. C'est donc tout naturellement que, depuis sa création il y a huit ans, la Cocktail Street s'est associée au **Food Market®** pour goûter et sélectionner le meilleur de la *street food* parisienne.

Cette année encore, une nouvelle équipe de restaurateurs *all-stars*, joyeuse bande d'aficionados, régaleront les participants de la Cocktail Street avec des plats variés et complémentaires.

AU MENU : les généreux burgers signés par le M.O.F boulanger Frédéric Lalos de **Blend**, les délicieuses spécialités du barbecue texan de **Melt**, les authentiques pizzas napolitaines de **Tripletta**, les fameux sandwiches new-yorkais signés **Sonny's Deli**, les créations chinoises traditionnelles de **Panda Panda**, les savoureuses crêpes de sarrasin bretonnes de **Brutus**, les délicieuses indiennes de **Delhi Bazaar**, les grillades méditerranéennes de **Broche** ou encore les tortillas et tacos délicieusement relevés de **El Carto Del Taco**. Un tour du monde inédit pour les « foodies » !



BON PLAN - IDÉE sORTIE « BRUNCH »

Déjà connue pour son ambiance festive le samedi soir, la Cocktail Street se transforme le dimanche en lieu parfait pour un brunch convivial. En famille ou entre amis, les visiteurs pourront profiter du meilleur de la *street food* parisienne réunie en un seul et même endroit !

Avec ses 4 500 m², la Cocktail Street accueille à la fois les petites et grandes tablées pour un dimanche « foodie » dans une ambiance décontractée !



INFORMATIONs PRATIqUEs

Cocktail Street

Samedi 28 septembre de 12h30 à 00h
Dimanche 29 septembre de 12h30 à 22h
Lundi 30 septembre de 10h à 20h

Entrée libre

Prix cocktail : **8 €**

Prix street food : entre **5 et 15 €**

Adresse

La Grande Halle de la Villette
211, avenue Jean Jaurès
75019 Paris

Accès

Métro : Porte de Pantin (ligne 5)
Tram : Porte de Pantin Parc de la Villette (ligne 3B)
Parking : Q-Park Paris Philharmonie
185, boulevard Sérurier 75019 Paris



À PROPOs DE WHISKY LIVE PARIS

Depuis sa création en 2004, le Whisky Live Paris est devenu le plus grand événement de dégustation de whiskies et de spiritueux au monde. Incontournable pour les professionnels du secteur et les amateurs de spiritueux, il attire chaque année des milliers de visiteurs français et internationaux. Le Whisky Live Paris offre une occasion unique de déguster toutes les catégories de spiritueux - whiskies, rhums, gins, sakés, tequilas, mezcal, etc - et de découvrir des distilleries de renommée mondiale ou émergentes, mais aussi les dernières tendances et les innovations du secteur. En 2024, le Whisky Live Paris organise sa 20e édition. En Asie, La Maison du Whisky organise également l'édition singapourienne du Whisky Live depuis 2010.

le
FOOD MARKET

www.cocktailstreet.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

la Villette

LA MAISON
DU WHISKY

WHISKYMag.fr

RADIO
nova

fnac

GO

BATELIER