

LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

« REFLETS »

*Le Bar Le Gaspard met en lumière sa nouvelle carte :
un dialogue entre contraste et harmonie*



Paris, Octobre 2025

Cet automne, La Réserve Paris propose un voyage sensoriel inédit avec « Reflets », la nouvelle carte signature du Bar Le Gaspard. Imaginée par le Chef Barman Benjamin Nolf et son équipe, cette création originale célèbre l'art de la dualité à travers douze compositions : six cocktails et leurs interprétations sans alcool.

www.lareserve-paris.com

DEUX REFLETS, UNE MÊME ÉMOTION

Au Bar Le Gaspard, adresse parisienne incontournable, « Reflets » puise son inspiration dans la poésie des contrastes. Entre profondeur et légèreté, intensité et délicatesse, chaleur et fraîcheur ... chaque duo révèle une expression unique.

« Nous avons voulu proposer une expérience d'exception, où chaque création sans alcool rivalise d'émotion et d'élégance avec sa version alcoolisée. Un défi que nous relevons avec passion, pour inscrire durablement cette nouvelle approche dans l'univers des bars de palace. » - affirme Benjamin Nolf.



Dans le décor feutré et intemporel du Bar Le Gaspard, la carte « Reflets » se déguste comme un instant suspendu, entre intensité et douceur. Une expérience élégante et audacieuse, fidèle à l'esprit de La Réserve Paris, où chaque détail reflète une certaine vision du goût et de raffinement.

L'ART DES NUANCES

La carte explore un équilibre aromatique millimétré, conjuguant créativité et précision. Parmi les incontournables, un duo à la vivacité subtile et délicatement fumée : *Obscur* et *Clair*. *Obscur* marie Whisky Johnnie Walker Black Label et Umesu japonais, rehaussés de notes de prune. *Clair*, sa déclinaison, associe gin non alcoolisé et thé Lapsang Souchong au parfum fumé. Ce tandem révèle un rituel de service inédit. Les cocktails sont gazéifiés, embouteillés et capsulés au Bar, dans des flacons ornés du sceau du Gaspard, rappelant l'esprit des sodas artisanaux.

Autre binôme phare, une variation sophistiquée de l'amertume : *Solstice* et *Equinoxe*. *Solstice* offre une composition pétillante et herbacée, sublimée de Tequila Patrón Silver, Campari et Chartreuse verte. Le mocktail *Equinoxe* dévoile quant à lui une partition plus douce autour de la fraîcheur du pamplemousse, la finesse de la sauge et la rondeur de la vanille.



BAR LE GASPARD

Ouvert tous les jours
De 10h à 1h du matin du mardi au samedi,
De 10h à minuit dimanche et lundi
+33 1 58 36 60 50 · restaurant@lareserve-paris.com





À PROPOS DE LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA

Discrètement situé en contre-allée des Champs-Élysées, le palace confidentiel offre un service ultra-personnalisé et une attention aux détails sans pareil. Ce joyau de style haussmannien incarne un haut lieu de la vie parisienne depuis le début du 19^{ème} siècle, dans une atmosphère intemporelle signée par le célèbre décorateur Jacques Garcia. Partout, des chambres spacieuses et lumineuses. Des cheminées en marbre et des plafonds au décor traditionnel dégagent un charme unique. 15 chambres et 25 suites. La Réserve Paris abrite également le restaurant Le Gabriel, dirigé par le Chef Jérôme Bantel, trois fois étoilé au guide Michelin, ainsi qu'un Spa Nescens intime, avec une piscine intérieure de 16 mètres et une salle de fitness. A La Réserve Paris, chaque séjour est pensé comme une parenthèse hors du temps, un voyage sublimé par la haute gastronomie et le bien-être.

lareserve-paris.com

À PROPOS DE MICHEL REYBIER HOSPITALITY

Depuis plus de 20 ans, Michel Reybier ouvre la voie à une vision singulière très contemporaine du luxe et de l'hospitality. Chacune des adresses Michel Reybier Hospitality porte les valeurs qui lui sont chères : excellence, authenticité et simplicité. Dans un hôtel, une villa ou un appartement privé, à la montagne ou en bord de mer, à la campagne, au cœur des vignobles ou en ville... Une seule exigence, des lieux d'exception qui vibrent d'une émotion particulière. Une seule ambition, partager un art de vivre raffiné, dédié au bien-être et au plaisir des hôtes avant tout. Cette démarche holistique repose sur des expériences inoubliables, où sport, alimentation, wellness et passion forment un tout. Un parti-pris conforté par l'expertise médicale de Nescens dont l'objectif ultime est de vivre mieux, en pleine santé, le plus longtemps possible. La promesse de donner du sens à chaque instant.

www.michelreybierhospitality.com

