

# ISADORA signe "Soirée Arrosée", une carte d'auteur où la mixologie dialogue avec l'histoire culturelle parisienne

*Paris, Avril 2026 - À la croisée de la gastronomie liquide et du récit, ISADORA dévoile "Soirée Arrosée", une nouvelle carte pensée comme une traversée nocturne du Paris des années 70. Derrière chaque cocktail, une figure, un lieu, un combat et une écriture précise où technique et culture s'entrelacent pour redéfinir l'expérience du bar.*

## POUR CARTE DE COCKTAILS, UNE CARTOGRAPHIE CULTURELLE DE LA NUIT PARISIENNE

**La carte du bar se déploie comme une déambulation dans le centre de Paris, il y a cinquante ans.** Une époque traversée par des figures artistiques, politiques et culturelles, dont les trajectoires continuent de résonner aujourd'hui.

**Chaque cocktail incarne un lieu et une personnalité** : une présence, une tension, une histoire.

Ces personnages, qu'ils aient marqué la scène artistique, porté des combats ou incarné un esprit de liberté deviennent les fils conducteurs de l'expérience. **Coluche, Gainsbourg, Brassens, Barbara, Jean Yanne, Zouzou, Jeanne Moreau, Jean-Luc Godard**; Autant de présences qui traversent la carte et infusent chaque création comme une mémoire liquide.

Chez ISADORA, on passe d'un bar à un club, d'une impasse à un Boulevard, d'une ambiance à une autre — sans jamais quitter son siège.



## UNE ÉCRITURE LIQUIDE, ENTRE HÉRITAGE ET AVANT-GARDE

l'adresse confidentielle impose depuis ses débuts une vision affûtée du cocktail : précision, exigence, et surtout une envie constante de sortir du cadre. Ici, rien n'est attendu. Les associations flirtent avec l'instinct et la surprise : Oui, ISADORA joue. Mais ISADORA maîtrise.



À travers cette carte, **ISADORA développe une véritable écriture mixologique.** Les associations, volontairement inattendues, traduisent une recherche gustative exigeante : un amaretto enrichi de beurre demi-sel, de pêche et de kiwi, une confrontation maîtrisée entre pastèque et Fernet-Branca, ou encore une lecture contemporaine de l'ube, ingrédient en pleine émergence.

Certains cocktails revisitent également des archétypes, à l'image d'un Bloody Mary réinterprété dans une version à la tomate verte.

Au-delà des accords, la technique soutient le propos : clarifications, lactofermentations, carbonatations... jusqu'à la création d'un distillat de chardonnay aux champignons, développé en collaboration avec la distillerie parisienne, Baccae.

Une approche qui inscrit ISADORA dans une dynamique où chaque détail participe à la construction du goût.

## UN TRAVAIL COLLECTIF, UNE SIGNATURE FORTE

Avec "Soirée Arrosée", le bar dévoile une nouvelle carte qui ne se contente pas de séduire, elle embarque.

Elle est le fruit d'un **travail d'équipe mené par Charly Clain, directeur, et Maxime Caillet, Chef Barman,** entourés d'un collectif aux influences multiples. Chaque personnalité apporte sa nuance, ensemble ils développent une vision commune :

faire du cocktail un médium culturel, capable de raconter, de suggérer, de faire écho. Chaque création porte cette tension entre rigueur et liberté, entre précision et instinct, une dualité qui structure l'identité d'ISADORA.

**Résultat : une carte pensée à plusieurs mains, mais avec une seule ligne directrice — créer du relief, provoquer l'émotion, marquer les esprits.**



## UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE QUI ÉVOLUE AU COEUR DE LA NUIT

Ouvert jusqu'à 5h, **ISADORA propose une expérience en mouvement** où l'ambiance festive s'intensifie et au fil des heures, plus libre et presque instinctive. À la nuit tombée, la dégustation se transforme : les repères s'estompent, l'atmosphère se relâche, les corps se détendent, les voix montent, l'énergie change. La carte "*Soirée Arrosée*" se vit ainsi comme un parcours, où l'on ne consomme pas seulement un cocktail, mais une séquence, un moment, une interprétation. **Plus qu'une carte, "*Soirée Arrosée*" s'apparente à une œuvre ouverte à composer au gré de ses envies et de ses humeurs.**



### ISADORA

60, rue Jean-Jacques Rousseau  
75001 Paris

Ouvert 7 jours sur 7, dès 19h

Du dimanche au mercredi : jusqu'à 3h

Du jeudi au samedi : jusqu'à 5h