

# Vieux Carré

La tendance "ready-to-drink" s'invite à la carte du bar à cocktails le Vieux Carré



Le Vieux Carré, un nouveau bar célébrant la mixologie au cœur du 11<sup>ème</sup> arrondissement, répond à la tendance croissante du *ready-to-drink* en proposant une sélection exquise de cocktails en bouteille. Dans ce flacon carré renfermant 50 cl d'un nectar parfaitement exécuté, les papilles auront le plaisir de (re)découvrir les grands classiques tels que le Vieux Carré, un cocktail mythique originaire du quartier français de La Nouvelle-Orléans, ou encore le Old fashioned, en passant par le Negroni. Le Vieux Carré redéfinit l'art du cocktail en bouteille, offrant un élixir raffiné à déguster sur place, dans une atmosphère intimiste et feutrée.

## L'expérience du cocktail en bouteille revisitée

La tendance du «ready-to-drink» a pris son essor ces dernières années, séduisant un public avide de découvrir des créations élaborées par des bartenders réputés.

Les cocktails en bouteille du Vieux Carré incarnent l'essence de la mixologie, une réponse à la demande croissante des amateurs de cocktails cherchant l'équilibre parfait entre saveur, qualité et convivialité. Les amateurs de cocktails peuvent déguster ces créations directement sur place au Vieux Carré, assis au bar ou lovés dans la mezzanine.

Le cocktail en bouteille du Vieux Carré se partage lors d'une soirée entre amis, un anniversaire ou encore un afterwork. Envie de prendre une bouteille et de la terminer plus tard ? Les oiseaux de nuit ont la possibilité de commander une bouteille et de la laisser à leur nom pour une future dégustation. Un moment de partage unique qui permet aux férus de *ready-to-drink*, de revenir la semaine suivante pour déguster à nouveau leur bouteille, créant ainsi une expérience personnalisée et mémorable.



“On avait envie de créer un lien avec nos clients. Le cocktail en bouteille, c'est la célébration d'un moment de partage autour d'un beau flacon qui renferme un grand classique de la mixologie, que tous les fins connaisseurs ou amateurs peuvent déguster tout au long d'une soirée. Quant aux habitués, ils aiment bien retrouver pendant plusieurs semaines leur bouteille qui ne cesse de développer ses arômes.” déclare Anthony Bonnafox, co-fondateur du Vieux Carré, ancien chef barman du Jacopo.



## Des recettes iconiques

Le cocktail en bouteille du Vieux Carré se décline sous des recettes iconiques : Vieux Carré, Old fashioned, Sazerac, Negroni, Vesper Martini, Black Russian et Godfather, dans un format 50 cl.

**Vieux Carré** : Bourbon, Cognac, Bénédictine, Vermouth Rouge, Angostura, Peychaud.

**Old fashioned** : Bourbon, Sucre, Angostura Bitter.

**Sazerac** : Rye Whiskey, Absinthe, Sucre, Peychaud Bitter.

**Negroni** : Gin, Vermouth Rouge, Campari.

**Vesper Martini** : Vodka, Gin, Lillet Blanc.

**Black Russian** : Vodka, Liqueur de café.

**Godfather** : Whisky, Amaretto.

“Dans nos cocktails en bouteille, le choix des alcools à toute son importance. On utilise du rhum Flor de Cana, du whisky Buffalo Trace, du gin Citadelle ou encore de la vodka Merlet. Des noms bien connus en mixologie et qui se prêtent parfaitement au *ready-to-drink* !” déclare Renaud Eliazord, co-fondateur du Vieux Carré, ancien chef barman du Silencio.





## Un duo vibrant

Derrière le bar on retrouve Anthony et Renaud. Le premier est un ancien financier passionné de musique qui a choisi de délaisser les guichets pour se poster derrière les platines au début des années 2010, puis derrière le bar en tant que chef barman du Jacopo à Paris. Le second est quant à lui un ancien virtuose de la cuisine qui a décidé après 9 ans de service de franchir le pas pour devenir bartender et parfaire son expérience à travers le monde. chef barman du Silencio à Paris pendant 3 ans, il renoue avec sa première passion, celle du showman, créateur de cartes à cocktails uniques. Tous deux formés à l'European Bartender School, Anthony et Renaud ont choisi d'allier leurs forces pour créer un lieu à leur image.

Le cocktail en bouteille du Vieux Carré - 50cl

Prix : 80 €

Sept recettes disponibles et d'autres classiques à la demande  
A déguster sur place (59 rue de Montreuil 75011 Paris)

## A propos du Vieux Carré

Haut lieu de la mixologie où se retrouvent tous les oiseaux de nuit de l'est parisien, Le Vieux Carré est un bar à cocktail à l'ambiance feutrée qui dévoile une carte singulière aux élixirs intrigants. La particularité du Vieux Carré ? Son offre de cocktails en bouteille à déguster sur place pour impressionner ses convives. Derrière le bar on retrouve Anthony et Renaud, un duo vibrant expert de la mixologie. Sur près de 100 m<sup>2</sup> dans une ambiance house, funk et hip-hop, les deux co-fondateurs accueillent tous les fins connaisseurs et amateurs à découvrir les cocktails épatants du Vieux Carré.

## Le Vieux Carré

[www.vieuxcarre.fr](http://www.vieuxcarre.fr)

59 rue de Montreuil, 75011 PARIS

Du Mardi au Mercredi : 18h à 1h

Du Jeudi au Samedi : 18h à 2h

Cocktails à partir de 10 €

Cocktails sans alcool : 7 €

Cocktail en bouteille : 80 €

Verre de vin : 6 €

Bière 33cl : 7 €

Food à partir de 6 €

Instagram : @vieuxcarreparis