



DANICO XPLORED

FRANCE

BAR NICHÉ POUR COCKTAILS DE NICHE

Après deux ans et demi d'explorations autour du monde (Indonésie, Mexique, Japon, Inde, Pérou) la première collection Danico Xplorer touche à sa fin. Mais avant de repartir à l'aventure, l'équipe du Danico embarquée au quotidien par Corentin Gaudin, qui perpétue avec flair l'ADN visionnaire de Nico de Soto, invite à un dernier voyage, plus proche de ses racines : Danico Xplorer France, une édition spéciale dédiée à l'incroyable diversité gastronomique et culturelle de notre pays.



DANICO XPLOER

Depuis sa création, Danico s'impose comme la référence parisienne des cocktails aux saveurs du monde. En 2023, le bar a franchi une nouvelle étape avec Danico Xplorer, un concept innovant porté par Nico de Soto et son équipe. Chaque carte devient un carnet de voyage mixologique, où cocktails inédits et ingrédients soigneusement sourcés racontent une histoire, une rencontre, un territoire. Des explorations des terroirs aux traditions locales, Danico Xplorer transforme chaque gorgée en véritable fenêtre sur le monde.



Odyssées liquides







LA FRENCH TOUCH MIXOLOGIQUE



Cette édition spéciale est une cartographie sensorielle d'une France rêvée et vécue, qui se joue des repères et des clichés pour mieux surprendre. Un staycation gustatif où chaque cocktail est à lui seul une échappée belle.

Le parcours classique débute au Café de Flore, version cocktail, mélange subtil de Grey Goose Vodka, Cointreau, Picon et Chicory Cold Brew, relevé d'une touche de toast et de croissant : un matin parisien, servi au verre.

Puis viennent les emblèmes sucrés : le Tarte Tatin, voluptueux et caramélisé, où le Calvados Christian Drouin et le Xérès Oloroso tranchent avec le beurre noisette, caramel fondant, jus de pomme et mousse vanille pour une explosion de douceur sans sucrosité ; ou encore le Paris-Brest, au distillat de noisette toastée.

On y croise également un bestiaire d'icônes comme autant de mascottes cultes dont l'identité s'est vu déclinée en cocktails tels que Ratatouille, Idéfix ou le désopilant Jacquouille la Fripouille, qui déploie des notes de sarrasin, de seigle et de céréales toastées, pour un cocktail rustique et profond, comme tout droit sorti des tréfonds de Montmirail.

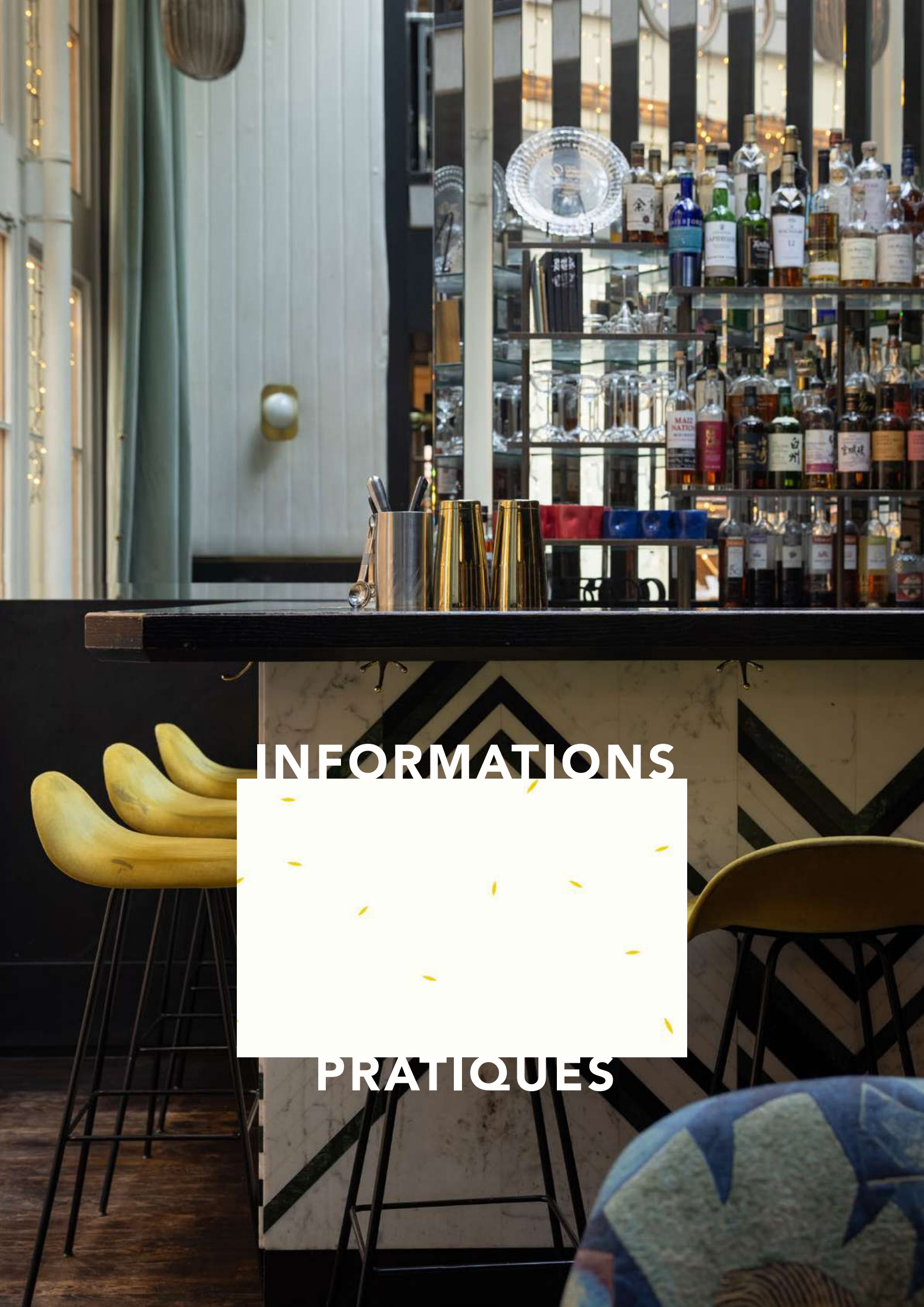


Le Parfum rend quant à lui hommage à l'artisanat olfactif de Grasse, déployant des notes aussi délicates que subtiles. L'outre-mer n'est pas en reste avec l'Île de la Réunion, cocktail solaire et exotique où le Savanna, l'ananas, le tamarin, la vanille et le lait de coco s'entrelacent pour un aller sans retour sous les tropiques.

Le Terminal 2F (Tequila Patrón Silver, distillat de moutarde, génépi, citron et kombucha de menthe poivrée) danse habilement entre notes piquantes, fraîches et herbacées, clin d'œil malicieux à la seconde maison de l'équipe et aux inspirations outre-atlantiques de Nico de Soto.

Et pour ceux qui préfèrent le sans alcool, deux versions ne manquent pas d'électrifier les palais : la version nolo du Tarte Tatin et le Terminal Zéro, pour un jet lag plus sûr, mais tout aussi savoureux.

Une carte qui réaffirme l'esprit innovant de Danico, et qui a largement contribué à propulser le bar dans le top 30 mondial du très prestigieux World's 50 Best Bars.

A photograph of a bar interior. In the background, a backbar shelf is filled with numerous bottles of alcohol, including brands like Maizi Nation and others. A silver tray with a logo sits on the top shelf. Below the bottles, there are several glasses. In the foreground, a dark wooden bar counter is visible. On the counter, there are three metal shakers and a small container with tools. To the left, a bunch of yellow bananas sits on a black metal stool. To the right, a yellow bar stool is partially visible. The wall behind the bar has a white and black geometric pattern. A large white rectangular box is superimposed over the center of the image, containing the text 'INFORMATIONS' and 'PRATIQUES'.

INFORMATIONS

PRATIQUES