

DANICO



LE BAR À COCKTAILS PARISIEN
DANICO PRÉSENTE
LA DESTINATION DE SON
NOUVEAU MENU :

L'INDE

Bar
à
Cocktails
Parisien
Danico
Présente
Le
nouveau
menu

Chez Danico,
le voyage en vaut toujours la chandelle.



En janvier 2023, le bar à cocktails réputé à l'arrière du restaurant italien Daroco Bourse, a révélé son nouveau concept : une série de cartes inspirées des voyages internationaux du célèbre globe-shaker Nico de Soto, sous le nom "Danico Xplorer". Avec son équipe, il confectionne des créations inédites comme autant de cartes postales de ses tribulations mixologiques, puisant dans ses découvertes des meilleurs bars du monde. Si l'Indonésie, le Mexique et le Japon ont ouvert la voie, cette fois-ci, c'est l'Inde qui est mise à l'honneur. Avec sa richesse culinaire sans pareille, l'Inde offre un territoire d'expression infinie avec des parfums et des textures dépaysants.

Les amateurs de cocktails ou les curieux explorateurs de saveurs pourront y déguster une variété de cocktails futés, justes et sourcés avec soin, dont le Bollywood Baashah, inspiré des plats classiques de la gastronomie indienne qui associe du Rhum Mount Gay Barrel avec du distillat de curry de Madras, distillat de noix de cajou brûlées, un mélange d'épices korma, apportant un délicieux crémeux en bouche et une note épicée de fin mémorable.

Pour ceux qui recherchent une texture soyeuse et des saveurs euphoriques, le Psychedelic Lassi, emmène le client directement à Mumbai, avec un Rhum Bacardi Ocho infusé au fenugrec, feuilles de kaffir, yaourt de coco, mangue, sirop de thé lassi à la mangue. Inspiré des nuances exotiques et florales des influences culturelles indiennes, le KR Market concrétise cette promesse avec une association parfaite de Tequila Altos, St-Germain, distillat de fleurs de souci, beurre floral, thé floral, eau de fleur, pomme rouge, verjus, jasmin.



Que l'on préfère avec ou sans alcool, la qualité et l'inventivité sont toujours au rendez-vous avec au coin du comptoir, une certaine idée de l'aventure.



Pour découvrir les saveurs de l'Inde, une petite escale chez Danico s'impose. On se laisse transporter par cette nouvelle carte Xplorer, où les explorations indiennes prennent vie dans chaque verre.



A PROPOS DE DANICO

Conçu par Nico de Soto, créateur de cocktails de renommée internationale, Danico est le bar parisien situé dans l'ancienne boutique de Jean-Paul Gaultier. Avec son intérieur de style contemporain et son bar en marbre à chevrons, son atout phare repose sur ses cocktails sur mesure d'exception. C'est en 2010 que Julien Ross rencontre Nico de Soto à New York. Depuis, ils ne se quittent plus. Ensemble, ils décident d'emporter l'énergie du Lower East Side new-yorkais dans leurs valises et d'ouvrir Danico, bar à cocktails de 45 places caché derrière Daroco, grande et magnifique trattoria italienne de 112 places. Accessible par le restaurant, le soir, Danico est le repère de Nico de Soto et de son équipe de barmen aiguisés.





A PROPOS DE NICO DE SOTO

C'est en 2005 que Nico de Soto débute sa carrière de barman à Paris, où il se forme à l'art du cocktail classique. En 2007, il part en Australie et commence à travailler à Melbourne, où il consacre une année à expérimenter la création.

Nico de Soto revient ensuite à Paris, où il travaille au China Club et devient gérant de bar pour le Mama Shelter avant de rejoindre les bars à cocktails les plus respectés de la capitale, l'Experimental Cocktail Club et le Curio Parlor.

En 2010, il intègre les équipes d'ouverture du Dram et du PKNY à New York, puis devient mixologue en Chef du Groupe Experimental, qui ouvre consécutivement les deux Experimental Cocktail Club réputés de Londres et de New York, qui seront respectivement classés 3e meilleur bar européen en 2012 aux Cocktail Spirit Awards et dans le Top 4 des finalistes du World's Best New Bar en 2013 par Tales of Cocktails, et 26e meilleur bar à cocktails du monde selon Drinks International.

En 2016, il ouvre Danico à Paris, au cœur du restaurant italien Daroco, avec ses deux amis restaurateurs, Julien Ross et Alexandre Giesbert. En 2018, dans le Design District de Miami, il ouvre Kaïdo, cocktail lounge d'influence japonaise aux côtés de Brad Kilgore, chef multi-récompensé par les prix James Beard. Enfin, en 2023, le dernier né ouvre sous le nom de Wacky Wombat dans le quartier vibrant de Soho à Londres, au sous-sol de Daroco Soho.

Pour créer ses cocktails, il puise son inspiration dans ses voyages et dans la gastronomie, avec une recherche perpétuelle de nouvelles saveurs, associations et techniques. Il a recours à de nombreuses techniques modernes, telles que la cuisson sous-vide pour obtenir les meilleurs arômes, la centrifugation pour clarifier ses jus, ou encore le rotovap pour réaliser ses propres distillats.



INFORMATIONS

DANICO

PRATIQUES