

TERRASS'

SIRDAVIS
WHISKY



HOUSE OF SIRDAVIS

NOUVEAU

LE TERRASS' HOTEL ET SIRDAVIS PRESENTENT

THE RANCH, HOUSE OF SIRDAVIS

OUVERTURE LE 27 NOVEMBRE 2025

Cet hiver le Terrass' Hôtel, adresse emblématique de Montmartre depuis plus d'un siècle, collabore avec SirDavis, la marque de Whisky texan née d'une joint venture de Beyoncé Knowles-Carter et de Moët Hennessy.

Ensemble, ils imaginent The Ranch, House of SirDavis : un nouvel espace perché sur le rooftop de l'Hôtel offrant une expérience inspirée des paysages du Texas, terre d'origine du whisky SirDavis.

À découvrir jusqu'à l'automne 2026



L'OUEST AMERICAIN SUR LES TOITS DE PARIS

Imaginé comme un espace libre et vivant, The Ranch s'inspire des paysages de l'Ouest du Texas, où la nature, la lumière et la matière dialoguent en permanence.

Les hôtes pénètrent dans une atmosphère à la fois dépayssante et chaleureuse : un décor brut et raffiné, fait de bois, de cuir, de mobilier chiné, de plantes arides et de lumières dorées.

Cette scénographie singulière est installée sur le rooftop du Terrass' Hôtel. Perché au 7ème étage au-dessus des toits parisiens, il offre une vue panoramique sur les plus beaux monuments de la capitale.

UNE CARTE SIGNATURE ENTRE LE TEXAS ET PARIS

Le whisky SirDavis se distingue par une recette unique de seigle et orge maltée et une maturation en fûts de sherry, conférant à l'expression finale une identité aromatique équilibrée, dans le respect des savoir-faire traditionnels.

The Ranch, House of SirDavis proposera une sélection de créations originales autour du whisky SirDavis, ainsi que des Mocktails et Cocktails Chauds, à déguster en accord avec une carte de tapas d'inspiration texane, élaborée en exclusivité pour le rooftop.

À découvrir, cinq cocktails créations SirDavis rendant hommage aux contrastes et aux saveurs de l'Ouest américain :

**Old Davis**

SirDavis, sirop d'érable, bitters
chocolat & mandarine

Fresh Breeze

SirDavis, oléo clémentine & tonka,
menthe fraîche, bitters Peychaud

Honey Bee

SirDavis, jus de citron et sirop de miel
maison

Cinnamon Rodéo

SirDavis, cordial miel & pomme rouge,
sirop de cannelle maison

Pear Davis

SirDavis infusé à la cardamome, Merlet
poire, sirop de miel maison, bitters miel
& Abbott

Côté tapas : BLT bacon sandwich ; ribs de cochon caramélisés, sauce soja miel ; ou encore épi
de maïs braisés, sauce maison rejoignent les classiques du Terrass" Hôtel.

Des recettes simples et franches, pensées pour le partage texan et l'esprit convivial du rooftop.

(Carte complète disponible sur demande)

UNE PROGRAMMATION HIVERNALE INÉDITE

Entre janvier et juin, le rooftop proposera une programmation inédite, inspirée de l'esprit libre et
texan. Elle mêlera sessions live, rencontres de talents lors de talks intimistes, workshops
créatifs et des pop-up de mode vintage sélectionnés avec soin.

Chaque événement sera pensé pour offrir un regard nouveau sur l'art, la création et le style.

INFORMATIONS PRATIQUES

Cocktails SirDavis à partir de 18€

The Ranch, House of SirDavis
Terrass" Hôtel Paris

12-14 rue Joseph de Maistre - 75018 Paris

Ouvert du mardi au samedi de 15H30 à 00H30 & de 15H30-23H30 le dimanche et le lundi
Sans réservation

À propos de SirDavis :

Avec cette première joint-venture inédite, la création de SirDavis, reflète la vision partagée entre Moët Hennessy et Beyoncé Knowles-Carter de l'avenir du whisky américain. Avec un profil de goût distinctif, SirDavis a pour mission de redéfinir cette catégorie.

Créé avec Dr. Bill Lumsden, cinq fois Master Distiller of the Year du International Whisky Competition, SirDavis offre un profil de goût unique et redéfinit les saveurs du whisky américain en s'inspirant des styles japonais et écossais. SirDavis innove en rompant avec les normes traditionnelles de la catégorie avec un mélange de grains comprenant 51 % de seigle et 49 % d'orge. Sa seconde maturation en fûts de sherry lui confère des saveurs soyeuses et complexes révélant des arômes de fruits rouges et d'épices comme le clou de girofle et la cannelle. Cette composition harmonieuse entre les notes épicées typiques du seigle et les saveurs de fruits rouges offre une nouvelle interprétation de ce whisky. Le liquide a été primé à plusieurs reprises : nommé Best In Class aux SIP Awards 2023, 95 points et une médaille d'or au New York International Spirits Competition 2023, et 93 points au Ultimate Spirits Challenge 2023. SirDavis est fini, assemblé et embouteillé dans l'état natal de Beyoncé Knowles-Carter, le Texas.

Pour en apprendre plus sur SirDavis : www.sirdavis.fr

À propos de Biografy :

Biografy réunit aujourd'hui sept hôtels — six à Paris et un à Aix-en-Provence — au sein d'une collection indépendante dont l'histoire débute en 1911 avec l'ouverture de sa première adresse.

Des lieux choisis avec le cœur et empreints de caractère, situés dans des destinations emblématiques. Chez Biografy, nous façonnons des maisons déjà habitées d'une âme singulière, avec respect, créativité et humanité.

Sept hôtels composent aujourd'hui le groupe :

Le Terrass" Hotel : le premier hôtel Biografy, un lieu de vie expérientiel au cœur de Montmartre, réunissant 92 chambres, un restaurant, un rooftop, des espaces événementiels et un SPA.

Le Pigalle : un authentique hôtel de quartier, dont l'histoire s'est forgée au contact du brassage culturel qui, depuis longtemps, agite la pente sud de la butte Montmartre.

L'Hôtel Bourgogne & Montana : Un hôtel 4* dans une demeure historique, reflet de l'art de vivre à Paris 7ème

L'Hôtel Madison : Un boutique hôtel aux lignes élégantes, situé sur le Boulevard Saint-Germain, au cœur du quartier des arts.

L'Hôtel de Buci : Un cocon intime et reposant pensé comme un appartement parisien, installé sur la trépidante rue de Buci.

L'Hôtel Artus : Un hôtel singulier qui rend hommage à l'âge d'or de Saint-Germain-des-Prés.

Le Negrecoste (Rénovation à venir – fermeture pour travaux fin 2026) : Dernière acquisition du groupe, un hôtel historique à l'esprit Provençal installé sur l'emblématique Cours Mirabeau.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.