





LE BARTELEUR

PREMIUM COCKTAILS



le barteleur est une marque française de cocktails classiques premium embouteillés, à destination d'une consommation à domicile, et des établissements qui souhaitent proposer des cocktails sur carte sans avoir de barman.



l'origine du bardeleur



LE BATELEUR SS LA PRIESTER CARD DU
TAROT, DATED BACK TO THE 15TH CENTURY.
THIS IS THE VERSION IN THE GERMAN PACK,
TAROT OF MARSEILLE_1930



THE BARTELEUR ÉVÈQUE
AND THE BARTELEUR,
BARBRIANDE LA MARQUE
AND THE BARTELEUR OF COCHINCHINA, PARIS 2019



Figure emblématique d'un jeu qui a fait le tour du monde et des cultures, j'existe et j'exerce depuis des temps anciens.

—
Mon nom change tout comme mon image évolue au fil des siècles.

—
Certains me nommaient l'alchimiste, l'illusionniste, le magicien ambulant, l'artisan car j'ai le savoir des matières, liquides ou solides et des saveurs.

—
Ma dextérité m'a aussi valu la qualité de prestidigitateur pour mes tours de passe-passe en public, ma facilité de combinaisons.

—
Mon esprit vif est en perpétuelle recherche de sensations.





Aujourd'hui je suis le barman, le mixologue, le créateur de nouveaux assemblages.

—

Je suis l'initiateur de nouvelles préparations savoureuses. Je lance des idées que je transforme en projet concret, en recettes secrètes.

Fier et agile derrière mon comptoir, j'aime mélanger, doser et jouer de ces arômes pour en créer des cocktails nouveaux.

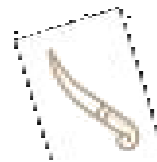


JE SUIS UN INVENTEUR DE GOÛTS,
UN ATOUT MAJEUR JONGLEUR DE SAVEURS
DIT **LE BARTELEUR.**



un vrai barman

les 4 piliers du barman



maîtrise

Un spiritueux parfait et idéal pour chaque cocktail.



naturalité

Une composition aromatique naturelle.



créativité

Un twist spécifique à chaque cocktail qui apporte un goût unique et magnifie les recettes originales.



plaisir

Une incorporation du zest et du garnish dans les recettes classiques des cocktails.



LES ATOUTS DU BARTELEUR

Cavistes & Epicerie fines



Ready to Drink, Ready to serve

Il suffit d'un verre, de 2/3 glaçons, de Tonic...



Aussi bon que dans un bar

Ingrédients de qualité, équilibre des recettes



Pas de DLC

Pas de conservation au frais,
Pas d'obligation de terminer la bouteille après
ouverture



Simplicité

Pas le temps, pas le savoir-faire, pas les
ingrédients, pas de bars à proximité...



Prix raisonnable

Beaucoup moins cher que dans un bar !
Environ 10 verres / bouteille



decouvrez
nos cocktails



BORN IN
FLORENCE



NEGRONI

READY TO DRINK

FLORENCE 1919

Ne d'un heritage Florentin. De la frequentation d'un comte italien au cafe Casoni qui avait pour coutume d'y consommer son Americano. En souvenir de voyages a Londres, il demanda au barman de le corser d'une dose de gin supplementaire. Le Negroni etait baptise a jamais pour faire le tour du monde.

PARIS 2019

LE BARTELEUR rend hommage a la boisson culte qui seduisait cent ans plus tot toute l'aristocratie florentine. De son amour pour la nature, il lui apporte une touche personnelle par des plantes aromatiques singulieres aux notes ameres, rafraichissantes et parfumees. Le secret de la fraicheur est au coeur du gin francais, dans des graines de fenouil, carvi, aneth et angelique. Dans une orange discretement amere qui se fond dans le vermouth dry.

NEGRONI

READY TO DRINK

notés de dégustations

couleur

Orange sanguine

nez

Écorce d'orange amère, gentiane, carvi, angélique, accompagnés de subtiles notes fraîches et anisées

bouche

De jolis arômes équilibrés et très rafraîchissants. Un parfait équilibre entre douceur estivale et amertume italienne

twist du barteleur

Un soupçon d'absinthe



modèles de consommation



NEGRONI *On the Rocks* 7cl

Negroni, 3 ou 4 glaçons

Verre : Short Drink



NEGRONI *Tonic*

5cl Negroni, 10cl Tonic Water

Verre : Long Drink

27% volume
d'alcool

gin
premium cocktail

PVC
35,90 € ttc

garniture
tranche d'orange



MANHATTAN

READY TO DRINK

notes de dégustations

couleur

Rubis profond

nez

Boisé, vanillé, miellé. Jolies arômes de cannelle, cerise griotte, fraise, framboise, accompagnés de subtiles notes chaudes de clou de girofle et noix de muscade

bouche

Bel équilibre gourmand persistant. Un bouquet de fruits rouges se mariant délicatement avec les saveurs boisées, vanillées, et miellées du whisky rye

twist du barteleur

Cerise griotte gourmande



modèles de consommation



MANHATTAN *On the Rocks*
7cl Manhattan, 3 ou 4 glaçons
Verre : Short Drink

%
26 volume
d'alcool

WHISKY
premium cocktail

PVC
44,90 € ttc

garniture
cerise griotte



MANHATTAN

READY TO DRINK

NEW-YORK 1874

Créé pour une femme. Préparé lors d'un banquet donné par la mère de Winston Churchill au Manhattan Club. Un barman au nom oublié donna naissance à l'un des mélanges les plus appréciés de la haute société New-Yorkaise. Préparation sophistiquée, difficile à réaliser par la complexité du mélange de ses ingrédients, il reste un des plus grands de l'âge d'or du cocktail.

PARIS 2019

LE BARTELEUR rend hommage à ce classique absolu que les hommes élégants et lettrés consommaient de New York à Boston. Par la dextérité et l'habileté de son tour de main, il a mélangé savamment les ingrédients. Whisky rye, vermouth rouge et Bitters fait maison. L'atout de la composition est un rye whisky vanille, mielle, accordé à un vin rouge gorge de fruits comme la framboise, la fraise et la cerise griotte. Un bouquet d'épices prolonge le voyage gustatif dans votre palais.



BORN IN
NEW-YORK



HANKY PANKY

READY TO DRINK

LONDON 1925

Invente dans la nuit Londonienne. Dans les années folles, Ada Coleman, chef barman du Savoy Hotel crea un cocktail emblématique qui devint une référence absolue pour ses pairs. Une préparation qui ne manqua pas de séduire l'acteur Charles Hawtrey à qui elle était destinée. Le Hanky Panky était né et fait pour charmer.

PARIS 2019

Le BARTELEUR rend hommage au breuvage mythique qui envouta l'Angleterre Victorienne avant de traverser les océans. Qui mieux que cet expert de tours de magie pouvait revisiter par sa créativité cette potion intrigante. Donnant à cette « potion », un coup de fouet herbacé et poivre. Tel un apothicaire, il crée un élixir merveilleux à base de gin aromatique entre la fraîcheur du citron, de la menthe, de la réglisse et la sensualité de son gingembre. Bois de santal et benjoin vont parfumer votre bouche.

BORN IN
LONDON



HANKY PANKY

READY TO DRINK

notes de dégustations

couleur

Ambré au reflet cuivré

nez

Notes de gingembre poivré, gentiane, menthe, camphrier, accompagnées de subtiles arômes herbacées

bouche

Un agréable bouquet botanique de plantes amères fouetté par la sensualité du gingembre

twist du barteleur

Gingembre tonifiant



modèles de consommation



HANKY PANKY *On the Rocks*
7cl Hanky Panky, 3 ou 4 glaçons
Verre : Short Drink



HANKY PANKY *Mule*
5cl Hanky Panky, 10cl Ginger Beer
Verre : Mule

%

23,5 volume
d'alcool

GIN
premium cocktail

PVC
35,90 € ttc

garniture
zest d'orange





BORN IN
CALIFORNIA



MAI TAI

READY TO DRINK

CALIFORNIE 1944

Baptisé en Californie. De la rencontre de Trader Vic, figure de la culture tiki qui offrit à deux de ses amis tahitiens, un cocktail à base de plusieurs rhums des îles, rafraîchi de citron vert et d'une saveur d'amande.

"Mai tai roa ae", "le meilleur du monde" était né.

PARIS 2021

LE BARTELEUR s'empare de l'exotisme de ce cocktail qui fit fureur en étant porté aux lèvres de Elvis Presley dans le film Blue Hawaii. Ce joueur de saveurs booste la fraîcheur acide du citron vert par le goût insolite du yuzu qui ouvre la palette des agrumes avec son goût de pamplemousse jaune et de mandarine.

MAI TAI

READY TO DRINK

notés de dégustations

couleur

Or pale

nez

Délicat bouquet d'agrumes exotiques porté par des douceurs vanillés, miellés, amandés, et de subtiles notes boisées et épicées

bouche

Un équilibre parfait entre la fraîcheur des agrumes, l'acidité du verjus et la chaleur des rhums des îles

twist du barteleur

Yuzu et kumquat rafraichissants



modés de consommation



MAI TAI *On the Rocks*

7cl Mai Tai, 3 ou 4 glaçons

Verre : Short Drink

27% d'alcool volume

RUM
premium cocktail

PVC
35,90 € ttc

garniture
tranche de
citron vert



Les Fondateurs

HOMMES DU GOÛT |

Nicolas Varnier et Philippe Di Meo se sont croisés il y a 13 ans dans l'effervescence d'une grande marque de champagne, mixant leurs compétences au service des plaisirs de bouche et des libertés d'esprit. Depuis leur complicité professionnelle s'est transformée, goutte à goutte, en amitié festive.

Leur terrain de jeu favori est souvent celui d'une table. La où se créent des accords entre mets et vins mais aussi entre vin et divin. Dans ces assemblages de saveurs qui savent éviter les fautes de goût. La où se construisent des rencontres inattendues, des amitiés fideles, des partages de sensations.

« Nous aimons les jeux où il n'y a pas de hasard. Ceux où l'on tire toujours la bonne carte car elle nous est destinée. Nous préférons les jeux où les règles sont établies pour mieux les reinventer. Ceux où les formes, les couleurs, les matières, les goûts prennent vie par la grâce de l'imagination. Les jeux qui favorisent la découverte, la création, l'invention, le plaisir, l'amitié et la convivialité sans modération.

Ce sont dans les cartes du tarot de Marseille que nous avons trouvé notre joker, tel un fétiche le BARTELEUR est devenu notre devin et nous offre la chance de cette aventure ».



Les deux font la pair

NICOLAS VARNIER



PHILIPPE DI MÉO

Expert en stratégie, Nicolas développe ses connaissances en marketing pour faire prospérer l'identité de grandes maisons en France comme à l'international. Par son goût pour l'action et sa passion pour l'univers des Vins & Spiritueux, Nicolas a accompagné et a contribué au succès, depuis plus de 15 ans, de marques prestigieuses telles que Dom Pérignon, Remy Martin, Louis XIII, Louis Roederer, Domaines Ott...

Fou de food et de foot, Nicolas ne court jamais en vain mais plutôt à la découverte des vins de Bourgogne qui font partie de ses péchés mignons.

Ses années passées au Japon lui ont appris l'importance du temps, des rituels de service et de consommation. Habitué des grands comptes comme des petits comptoirs, Nicolas a su accompagner durant ces années les esprits exigeants et les premium spirits.

Artisan de l'hédonisme, Philippe fait de son métier de designer un savoir-faire liant l'utile, le bon et l'agréable. Auteur de gestuelles nouvelles, Philippe conçoit l'objet comme le fruit d'une histoire qu'il écrit lui-même. De l'imaginaire à la matière, il transforme, modèle et façonne un esthétisme maîtrisé, un brin décalé, au service du plaisir. Attaché au luxe par sa passion pour les belles matières et l'attrait pour les défis exigeants, Philippe affectionne particulièrement le domaine des champagnes et spiritueux. Ce luxe fierement attaché aux racines d'un terroir, d'un savoir-faire.

Entraîné aux arômes durant sa collaboration avec les maisons de champagne Dom Pérignon ou Louis Roederer, ou de grands crus comme Château Mouton-Rothschild, Château Margaux, Philippe ose explorer des territoires variés. Métiers de bouche (création d'un restaurant bio R'Aliment en 2002) ou de nez (création d'une marque de parfum Liquides Imaginaires en 2013), guidé par la sensorialité qui le caractérise, Philippe sacralise l'instant par la sensualité qu'il instille, par le sens qu'il distille.

vous nous trouverez ici

Suivez nos aventures

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

SÉBASTIEN GAUDARD
PARIS



JULHÈS
PARIS

LES
RAFFINEURS

le barteleur

@lebarteleur

WHISKY.FR
LA MAISON DU WHISKY

La Compagnie
du Mieux Boire



Ankorstore

lebarteleur.fr

le barteleur

www.lebarteleur.com

LE·BARTELEUR

PREMIUM COCKTAILS

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