



**Embarquement immédiat
pour un voyage inédit**

57 rue d'Anjou – 75008 Paris

Premier bar à cocktails immersif à Paris, Unplug nous invite au voyage. Sur la rue d'Anjou, on embarque dans une capsule rétrofuturiste et on déconnecte le temps d'une soirée. Tel un vaisseau spatial, Unplug déclenche notre départ grâce à un système visuel et sonore innovant. On s'y croirait ! En quelques minutes à peine, nous voilà plongés au travers de paysages terrestres et marins du continent asiatique, d'Amérique du Sud ou encore de l'Afrique. Un happening entre chacun d'eux surprend et nous emmène jusque dans les étoiles pour nous téléporter d'un continent à un autre. Tour à tour, la capsule Unplug nous entraîne au cœur d'une expérience inédite durant laquelle on déguste une sélection de cocktails, issus d'une création mixologique pointue, aux saveurs iconiques des différents continents. Pour mettre en scène le design de ce lieu de vie – ovni, Romain Caron, le créateur d'Unplug, a fait appel au duo Mur.Mur. Ils délivrent ici une interprétation « so 60's » de l'imagerie du futur, inspirée par des films mythiques tels que « 2001, l'Odyssée de l'espace »...





LA CAPSULE RÉTROFUTURISTE

Imaginé par le fondateur des lieux, Romain Caron, et interprété par le **studio d'architectes Mur.Mur** (Lucie Rosenblatt et Benoît Huen), **le design d'Unplug est déjà une immersion en soi.** Sa devanture sobre contraste avec l'orange vif qui percute sans transition chaque visiteur qui passe la porte. La couleur, emblématique du « style moderne » des années 60, se répand partout : au sol, sur les murs et même sur les assises Panton Chair, elles aussi icônes incontournables de cette période. L'orange vif s'allie au plafond de dalles blanches réparties selon un calepinage repris en miroirs sur les murs, créant ainsi une impression d'infini. Il se retrouve aussi dans les formes arrondies des assises et des hublots qui finissent de nous plonger dans **un cadre résolument rétrofuturiste.** On pense évidemment ici à l'univers du réalisateur Stanley Kubrick, entre « 2001, l'Odyssée de l'espace » et « Orange mécanique », mais aussi à David Lynch et son amour pour la symétrie, avec une approche presque maniaque. Nous voilà hors du temps, dans une scénographie qui nous fait perdre tout rapport d'échelle. Le voyage peut commencer.

UNPLUG ODYSSEY



FLAVORS
OF
EY

LE VOYAGE MULTISENSORIEL

Nous sommes ici installés dans ce lieu où l'on déconnecte instantanément. On observe les écrans en forme d'hublots de part et d'autre de la pièce. Et tout d'un coup, les vidéos de ces écrans se synchronisent avec un son spatialisé*, en plus de l'éclairage au plafond. C'est le décollage de notre vaisseau imaginaire. Telle une téléportation, les images projetées nous donnent l'impression de survoler la Terre à travers l'espace, puis d'être projeté au-delà, dans la galaxie. Puis la capsule Unplug se pose et l'on découvre d'impressionnants paysages. Ce « happening » de transition surviendra plusieurs fois au cours de la soirée, avant chaque exploration d'un des trois continents dans lequel Unplug nous invite à l'immersion.

***Unplug est le premier bar de France à disposer d'un système de spatialisation immersive sur 360°, diffusant une création sonore 8 canaux.**



Chaque voyage commence sur un lever de soleil et se termine sur son coucher. En Asie du Sud-Est, le regard plonge dans les paysages, les lagons bleus, les rizières et les fonds marins. L'esprit s'évade du Vietnam aux Philippines, en passant par la Thaïlande à travers de sublimes vidéos immersives où le bleu domine.

Lorsque le vaisseau se pose en Afrique, c'est une expérience de safari qui nous submerge. Depuis les hublots, on admire les plaines et les animaux de la savane. Tel un moyen de locomotion hybride, on se déplace sur terre mais aussi dans les airs en survolant les différents deltas. Zimbabwe, Kenya, Tanzanie, Botswana, Zambie ou Namibie, les contrées de l'Afrique centrale et australe émerveillent de leurs couleurs chaudes rappelant les dunes, de leurs paysages verts, jusqu'aux chutes Victoria.





L'excursion sensorielle traverse aussi l'Amérique du Sud avec une arrivée directe dans la jungle amazonienne. On y croise des animaux de la jungle comme des tapirs, des toucans ou des jaguars. On découvre les chutes d'Iguazú puis, après une transition dans les airs, on part pour une expédition singulière du Machu Picchu au désert de sel en Bolivie, en passant par la cordillère des Andes et ses somptueux paysages enneigés ou encore les glaciers de Patagonie. On revient au Pérou auprès des alpagas et des flamants roses, avant d'admirer le coucher du soleil.



LA MIXOLOGIE GLOBE-TROTTEUSE

Romain Caron a fait appel à la mixologue Victoire Spanneut pour créer une carte de cocktails voyageurs qui interprètent les saveurs et les traditions emblématiques des continents visités. Ensemble ils ont imaginé des cocktails dont les rituels de service sont une véritable expérience visuelle, avant de nous transporter par leurs saveurs qui se répondent avec grâce ou avec panache. Une verrerie spécifique est dédiée à chaque cocktail selon le continent qu'il incarne, tandis que le menu est, quant à lui, introduit sous forme de véritable passeport. Les spiritueux sont sélectionnés avec soin, parfois infusés pour s'imprégner de saveurs délicates et les préparations sont réalisées maison. Le détail se joue jusque dans le choix des glaçons en glace transparente, reconnue pour sa pureté. Plusieurs de ces créations mixologiques sont aussi proposées sans alcool.





En Asie, le **Sweet Wok** est servi dans une « noodle box » dont les deux pailles évoquent les baguettes. Gourmand et frais comme un dessert en bouche, il dévoile une vodka infusée à l'huile de coco, un sirop de pandan qui offre une belle longueur vanillée, une purée de yuzu, de l'hydromel pétillant au litchi, du citron vert et de l'eau de coco. Le **Coral** convoque les saveurs du Japon dans une jolie verrerie en forme d'oursin. Acidulé, iodé, umami et toasté, il se compose de shochu d'orge, saké, umeshu, shrub maison de raisin blanc et de vinaigre de riz, et cache une solution saline aux algues. Une tuile de couleur est délicatement déposée sur le rebord du verre, un rappel à la forme si singulière des coraux. **Le Tigre qui Pleure**, servi en long drink escorté d'une belle feuille de coriandre, exprime toute la fraîcheur d'une pomme Granny Smith. Acidulé, fruité et légèrement pimenté, il révèle une infusion inspirée du plat du même nom (shiso, coriandre, piment rouge, citronnelle, citron) mariée à du Calvados, kombucha de gingembre, citron vert et sirop de pomme.



Sur le continent africain, le **Terre Brûlée** surprend visuellement avec sa bulle qui éclate au-dessus d'une coupette dévoilant de nombreuses saveurs issues de la terre. Sa dégustation, onctueuse, gourmande et corsée, est sublimée par un rhum ambré, une liqueur de marula (fruit des plaines subsahariennes), un sirop maison de cannelle-tonka, un lait maison de manioc-coco épais, et du verjus. Le **Baobab** est aussi complexe qu'équilibré. Fumé, boisé et acidulé, il se compose d'un bourbon infusé aux champignons par la maison durant 24 heures, de liqueur de café, d'un sirop de baobab et d'un mélange d'agrumes pressés. Une subtile fumée s'échappe du cocktail, encapsulée par une garniture d'herbes aromatiques. Le **Tribu** est une pépite évolutive et participative, qui convoque notre esprit artistique. Servi dans un cadre en bois, comme une toile de peintre, il présente tout d'abord des aplats de rouge et vert, respectivement réalisés à base de gel de bissap et de gel de sirop d'herbes, autour d'un élégant glaçon cubique. On est invités à verser, par-dessus, une préparation composée de gin, maracuja et citron vert. Les couleurs se fondent, formant ainsi un tableau aléatoire. Doux, fruité et floral, on le sirote çà et là, au gré des saveurs que le bissap ou le sirop d'herbes dévoilent...







La lecture du passeport, le menu, arrive enfin en Amérique du Sud. Le **Perroquet** évoque l'Amazonie par son verre aux formes et couleurs de l'oiseau mais fait un clin d'œil malicieux au cocktail provençal éponyme. Doux, léger, et évidemment anisé, il se compose de rhum blanc, amaretto, absinthe, sirop d'orgeat, menthe, eau de coco, citron vert et eau gazeuse. Le **Bamboo**, servi dans un verre en forme de bambou et agrémenté d'une véritable feuille de cette plante, est aussi frais et fruité que délicieusement exotique. La téquila y est mariée à un sirop maison de bambou et banane plantin, avec du citron vert, de l'ananas, de la ginger beer, le tout relevé d'un bitter tiki. Le **Jane doesn't love Tarzan** revisite l'iconique Negroni avec ses notes amères et corsées. Ce cocktail sec par excellence se compose de mezcal, liqueur de cacao, vermouth rouge et bitter cacao.



Pour une immersion totale, de petites assiettes à partager aux saveurs des trois continents, Afrique, Asie et Amérique du Sud, accompagnent ces cocktails explorateurs. Chacun de nous est invité à voyager tout au long de la soirée dans l'univers Unplug, où tout a été minutieusement pensé jusque dans l'assiette.

Cerise sur les cocktails, chacun se verra remettre une petite fiole de fin de voyage. Cette mignonnette de jus détox maison signe le retour à la réalité...



A man with short dark hair and a beard, wearing a black t-shirt, stands with his arms crossed. He is positioned in front of a large, vibrant, abstract background that resembles a cosmic or nebula-like explosion in shades of purple, blue, and pink. The entire scene is framed by a thick orange border.

DE LA PASSION AU DÉFI TECHNIQUE

Romain Caron, l'entrepreneur-globe-trotteur à l'origine d'Unplug est un grand passionné de voyages. Après un début de carrière dans l'hôtellerie, c'est depuis Paris qu'il souhaite nous faire explorer le monde. Son autre grande passion n'est autre que la mixologie. Grand amateur de bars à cocktails et de créations de compositions liquides, l'envie de créer son propre lieu, dans un univers insolite et inédit, ne l'a jamais quitté. Fasciné par les concepts internationaux tels que le restaurant Ultraviolet du chef Paul Pairet à Shanghai, il mûrit l'idée d'une immersion innovante qui permet de s'évader le temps d'une soirée. Afin de créer l'immersion d'Unplug, il s'est inspiré de ses propres voyages au bout du monde et a sélectionné avec soin le contenu vidéo diffusé.

UNPLUG



09

Il s'entoure également de Tamanoir Immersive Studio – expert de l'immersion ayant collaboré avec l'Opéra de Paris, le Hong Kong Arts Festival, et la maison Devialet – pour la production de l'immersion. Durant plus d'un an, la complexité technologique de l'immersion Unplug a représenté un défi de taille et un travail minutieux pour Romain qui a supervisé la direction artistique et la majorité des installations. Afin de synchroniser la vidéo, le son et la lumière, il a créé une régie, insonorisé l'ensemble du lieu avec des parois acoustiques et coordonné six écrans (les fameux hublots immersifs), huit enceintes et 25 dalles éclairées.





INFORMATIONS PRATIQUES

UNPLUG

57 rue d'Anjou – 75008 Paris
www.unplugbar.com
Instagram : @unplugbar

Du mardi au samedi
À partir de 18h

Cocktails : 15€
Grignotages : à partir de 6€

CONTACTS PRESSE WOKI TOKI

Amandine Thouin / amandine.thouin@wokitokiparis.com
Athina Tsilikas / athina.tsilikas@wokitokiparis.com
Sarah Kpin / sarah.kpin@wokitokiparis.com