



LE BAR DES MAILLETS D'ARGENT :

*une expérience d'exception
autour du cognac.*





La Tour d'Argent, institution gastronomique française animée depuis trois générations par la famille Terrail, dévoile au rez de chaussée, le bar des Maillets d'Argent, lieu de vie, de passage et d'émotion(s) qui, à la nuit tombée se métamorphose en bar à cocktails où les plus grands cognacs sont mis à l'honneur à travers des créations signatures uniques.



Autrefois premier salon d'accueil de la Tour, avant d'accéder au prestigieux restaurant gastronomique, ce lieu se réinvente aujourd'hui en un lieu ouvert à tous et accessible tout au long de la journée. Du matin au soir, le Bar des Maillets d'Argent se révèle comme un

écrin chaleureux qui s'anime dès 9 heures du matin, au rythme des Parisiens et des flâneurs. Que ce soit pour un café-croissant, un déjeuner sur le pouce ou un moment privilégié au comptoir, ce lieu affiche une ambition claire : devenir le nouveau repère chic du Quartier Latin.



UN ÉCRIN D'ÉLÉGANCE EN PLEIN CŒUR DE PARIS

Le Bar des Maillets d'Argent célèbre l'héritage sportif de la famille Terrail et rend hommage à Claude Terrail et à son équipe de polo. Bottes en cuir, maillets et autres trophées ayant appartenu à Claude Terrail habillent avec élégance ce lieu où se mêlent histoire et modernité.

Pensé en deux univers distincts, le bar s'articule d'abord autour d'un grand comptoir en étain rétroéclairé, pièce maîtresse du lieu, où chaque détail – des luminaires aux fauteuils en passant

par les tables inspirées du mouvement Art Déco – évoque les fastes de l'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes.

Dans son prolongement, le Salon Frédéric rend hommage à Frédéric Delair, maître des lieux de 1867 à 1911 et inventeur de la recette du célèbre « Canard au sang ». Avec sa cheminée et son ambiance feutrée, ce salon invite à la convivialité et incarne l'art de recevoir dans un esprit résolument familial, « comme à la maison ».





La Tour d'Argent renferme plus de mille et un trésors, dont une cave légendaire, gardienne des traditions œnologiques françaises et écrin de flacons d'exception et de cognacs rares. Dans cette lignée, le Bar des Maillets d'Argent, sous la direction du Chef Barman Diego d'Agnolo et de ses équipes, sublime la « liqueur des dieux » à travers des créations audacieuses et raffinées.

En collaboration avec la Maison Camus, le cognac Bar des Maillets d'Argent – un assemblage exclusif imaginé par Julie Landreau, Maître de Chai de la Maison Camus, et Victor Gonzalez, Chef Sommelier de la Tour d'Argent – dévoile un nez frais et fruité aux arômes de pêche, de poire et de fleurs blanches. Son flacon, conçu par les artisans des Ateliers Camus, arbore les couleurs du maillot de l'Équipe des Maillets d'Argent, un hommage à Claude Terrail, qui portait fièrement le numéro 4.



DIEGO D'AGNOLO CHEF BARMAN

Originaire du nord de l'Italie, Diego d'Agnolo a découvert sa passion pour la mixologie derrière le comptoir du bar familial. Après avoir affûté son savoir-faire à Londres, il s'est imposé en France en officiant dans des établissements d'exception, dont le célèbre Little Red Door, classé parmi les meilleurs bars au monde par le 50 Best.

Nommé Chef Barman du Bar des Maillets d'Argent en 2024, véritable alchimiste des temps modernes, il insuffle à ce lieu une dynamique innovante et audacieuse. A chaque saison, il repense la carte des cocktails, explorant les subtilités des plus grands cognacs pour proposer des créations à la fois sophistiquées et inattendues. Sa vision inspirée

de l'ADN de la Maison, lui permet de façonner chaque création pour transformer le bar en une destination incontournable, où l'excellence se conjugue à l'hospitalité, et où chaque client trouve une expérience sur mesure, entre élégance et convivialité.





LES EXPÉRIENCES CAMUS

Fruit d'un partenariat entre la Maison Camus et le Bar des Maillets d'Argent, cette expérience exclusive autour du cognac, est proposée à travers trois créations uniques signées Diego d'Agnolo. Véritable dialogue entre savoir-faire et créativité, ces cocktails explorent les multiples arômes de ce spiritueux d'exception.

Les trois cocktails signature :

- **Noré :** Une interprétation iodée du cognac, où le Camus Île de Ré se marie à un cordial de nori et au fino La Ina, pour une expérience minérale et saline. Une dédicace à la Tour d'Argent de Tokyo.
- **Terre d'Argent :** Une alchimie délicate entre un soda sarrasin, le cognac Camus Bar des Maillets d'Argent, le Cocchi Americano Bianco et une touche d'eau-de-vie d'abricot, offrant une palette aromatique subtilement boisée et florale. Un hommage au carré Hermès qui fut offert aux dames lors de la soirée du Millionième canard célébré en 2003.
- **Fat Duck :** Un hommage au terroir avec le cognac Camus VSOP Borderies, sublimé par un fat wash au canard, une teinture de piment et chocolat, pour une profondeur intense et une texture veloutée. Un cocktail hommage à notre célèbre canard.

Pensée comme une véritable immersion dans l'univers du cognac, l'Expérience Camus invite les hôtes à redécouvrir cette eau-de-vie sous un prisme résolument contemporain et sensoriel.



ACCORD METS & COGNACS D'EXCEPTION

Pour sublimer l'expérience autour du cognac, le Chef Yannick Franques, et Diego d'Agnolo ont imaginé un dialogue entre gastronomie et spiritueux.

Ce menu en trois actes (hors amuses-bouches) s'ouvre sur une première dégustation délicate, où la cuvée Camus Île de Ré Fine Island révèle toute sa minéralité aux côtés d'une huître de Charente-Maritime N°2, sublimée par un granité concombre et jus de citron. Les tonalités iodées du Cognac Île de Ré s'accordant parfaitement aux notes salines de l'huître.

Vient ensuite une alliance audacieuse et réconfortante : la cuisse de canard Mazarine, accompagnée de légumes glacés aux zestes d'agrumes, associée au Camus XO Borderies. Les notes de fruits confits du Cognac Camus XO Borderies viennent sublimer la puissance de la chair de canard.

Enfin, le dessert vient parfaire cette aventure gastronomique : un baba aux fruits confits, conçu pour exalter les notes subtiles et envoûtantes du cognac. Un accord frais et tout en complexité, pour conclure le dîner en toute légèreté.





CELEBRITIES COCKTAILS : RENDEZ-VOUS AVEC L'HISTOIRE

À la Tour d'Argent, chaque canard servi est numéroté depuis 1890, inscrivant ainsi chaque convive dans l'histoire de la Maison. Parmi eux, des personnalités d'exception aussi inspirantes que talentueuses ont marqué les lieux, rejoignant la prestigieuse liste des canards célèbres. Inspiré par ces hôtes illustres, le Chef Barman Diego d'Agnolo a imaginé une collection de cocktails inédits, véritable hommage aux personnalités iconiques qui ont fait vibrer la Tour.

Parmi ces créations inédites on retrouve :

- **Belmondo**, un cocktail audacieux alliant liqueur de bleu de chèvre, cognac et absinthe, en hommage à cet acteur légendaire, habitué des lieux et ami fidèle de la Maison.
- **Schiaparelli**, mélange subtil d'hibiscus, de framboise et d'aquavit, fait écho à la grande créatrice de mode, dont le dîner à la Tour en 1949, en présence des plus grands noms de la mode – Chanel, Dior, Balenciaga – reste un souvenir impérissable.
- **Rubirosa**, alliant noix de coco, rhum et soda, rend hommage à ce flamboyant séducteur et homme d'affaires, grand ami de Claude Terrail, qui adorait la vie mondaine.
- **Callas**, une composition élégante de Dolin blanc, génépi, estragon et huile d'olive, dédié à la sublime cantatrice grecque, qui, entre 1950 et 1960, honorait régulièrement notre table de sa présence.

Chaque cocktail de cette collection est un clin d'œil aux grandes figures qui ont écrit, avec nous, l'histoire de la Maison. Une manière de faire revivre, le temps d'un verre, l'élégance et la flamboyance d'une époque à travers les légendes qui ont contribué à l'histoire de la Tour d'Argent.





INFORMATIONS PRATIQUES

Bar des Maillets d'Argent
15 Quai de La Tournelle - 75005 Paris
Ouvert tous les jours de 9 heures à 1 heure du matin
Réservation en ligne
<https://tourdargent.com/le-bar-des-maillets-dargent/>