LE BAR GEORGE V

31 avenue George V, Paris

THIBAULT MÉQUIGNON ÉCRIT UNE NOUVELLE PAGE DE LA MIXOLOGIE PARISIENNE

Après avoir façonné son regard et sa sensibilité sur le cocktail à Londres, New York, Paris et Dubaï, Thibault Méquignon rejoint le Four Seasons Hotel George V, Paris avec une ambition : inscrire Le Bar comme une destination à part entière. Nourrie par la gastronomie et guidée par l'émotion, sa vision dépasse la simple création de cocktails pour imaginer une expérience où goût, hospitalité et atmosphère se répondent, en toute « simplexité ».





LA SIMPLEXITÉ, OU L'ART DE TRANSFORMER LA COMPLEXITÉ EN ÉVIDENCE

Pour Thibault Méquignon, les créations les plus abouties sont souvent celles dont la sophistication disparaît derrière l'émotion qu'elles procurent. Il résume cette approche en un mot : la « simplexité », l'art de rendre simple ce qui, en réalité, est le fruit d'un travail long et minutieux.

Derrière l'apparente évidence d'un cocktail se cachent pourtant des heures de recherche, d'extraction, d'infusion et de concentration. La technique existe, mais elle ne doit jamais prendre le dessus sur l'expérience. À l'heure du *quiet luxury*, cette philosophie rejoint une nouvelle conception du luxe, davantage fondée sur la justesse, la sensibilité et la personnalisation que sur la démonstration.

C'est dans les cuisines d'Alexandre Gauthier, à La Grenouillère, que Thibault Méquignon forge son premier rapport au goût : celui du produit, de la précision et de l'instinct créatif. Avant de se tourner vers la mixologie, il y acquiert une approche profondément gastronomique qu'il transpose aujourd'hui derrière le bar, en pensant chaque cocktail non pas à partir d'un alcool, mais d'une émotion gustative. Ses créations naissent d'une association de saveurs, d'une texture, d'une sensation ou d'un souvenir, consignés dans ses carnets personnels qui l'accompagnent partout, avant d'être retravaillés au laboratoire. Il cherche alors l'alcool capable d'exprimer cette émotion originelle avec le plus de justesse.

LE BAR DU FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V, PARIS : PENSER L'EXPÉRIENCE AU-DELÀ DU COCKTAIL

Son arrivée au Palace de l'avenue George V s'inscrit dans une ambition plus large : faire du Bar une destination à part entière. Si les palaces ont longtemps pensé le bar comme le prolongement naturel du lobby ou de l'offre de restauration, le Four Seasons Hotel George V, Paris affirme aujourd'hui une vision différente : celle d'un lieu doté d'une identité propre, pensé comme un univers autonome et orchestré dans ses moindres détails.

Cette transformation repose sur plusieurs piliers : évolution des standards de service, réflexion autour des protocoles de production, nouvelle approche des créations cocktails, mais aussi travail approfondi sur l'atmosphère du lieu. Car pour Thibault Méquignon, le cocktail ne représente qu'une partie de l'expérience : la lumière, la musique, le rythme de la soirée participent eux aussi au récit.

Au fil des heures, l'ambiance évolue : la lumière se tamise, les rideaux s'ouvrent ou se ferment, le tempo change. Rien n'est laissé au hasard, sans jamais donner l'impression d'une mise en scène.

Cette nouvelle identité se traduit également dans les cartes. Aux côtés des grands classiques de l'héritage français proposés au Cinq et à L'Orangerie – *Bloody Mary*, *Boulevardier* ou *French Martini* – Thibault Méquignon imagine au Bar une collection de douze cocktails signatures inspirés de voyages, de souvenirs et de sensations.





Ses créations ne racontent pas des destinations : elles en restituent les traces. Des épices découvertes en Indonésie du Sud aux thés rapportés du Japon, des notes florales aux accords plus réconfortants inspirés de la pâtisserie, chaque cocktail devient une interprétation personnelle du goût. Une approche qui dialogue naturellement avec les cuisines du Four Seasons Hotel George V, Paris, en créant des passerelles entre cocktail et gastronomie.

« SEUL LE TRAVAIL SUR LE COCKTAIL PERMET DE POUSSER AUTANT UNE SAVEUR. »

THIBAULT MEQÚIGNON

Thibault Méquignon poursuit aujourd'hui cette recherche d'un équilibre rare : faire disparaître la complexité derrière l'évidence, pour offrir une expérience où chaque détail compte. Son ambition tient en quelques mots : créer des cocktails qui éveillent les sens, convoquent la mémoire et laissent une empreinte durable. Une approche où la technique s'efface derrière l'émotion, et où chaque détail, de la création au service, en passant par la lumière et la musique, transforme un moment au bar en une expérience mémorable.

LE SOUVENIR COMME MATIÈRE PREMIÈRE

Cette démarche se retrouve dans des créations comme *Beurre Noisette*, où le gin infusé à la vanille rencontre la rondeur chaude et légèrement torréfiée du beurre noisette, prolongée par la fraîcheur du citron vert ; une composition qui évoque le souvenir gourmand de la tarte citron meringuée de son enfance.

Avec *Bee Pollen*, il explore un autre registre sensoriel : le cognac s'ouvre sur l'amertume douce du pollen d'abeille, relevée par la vivacité du verjus et la délicatesse florale de la camomille. Quant à *L'Oseille*, elle joue sur le contraste entre l'acidité végétale, la fraîcheur lactée d'un lassi et les notes camphrées de la cardamome verte.

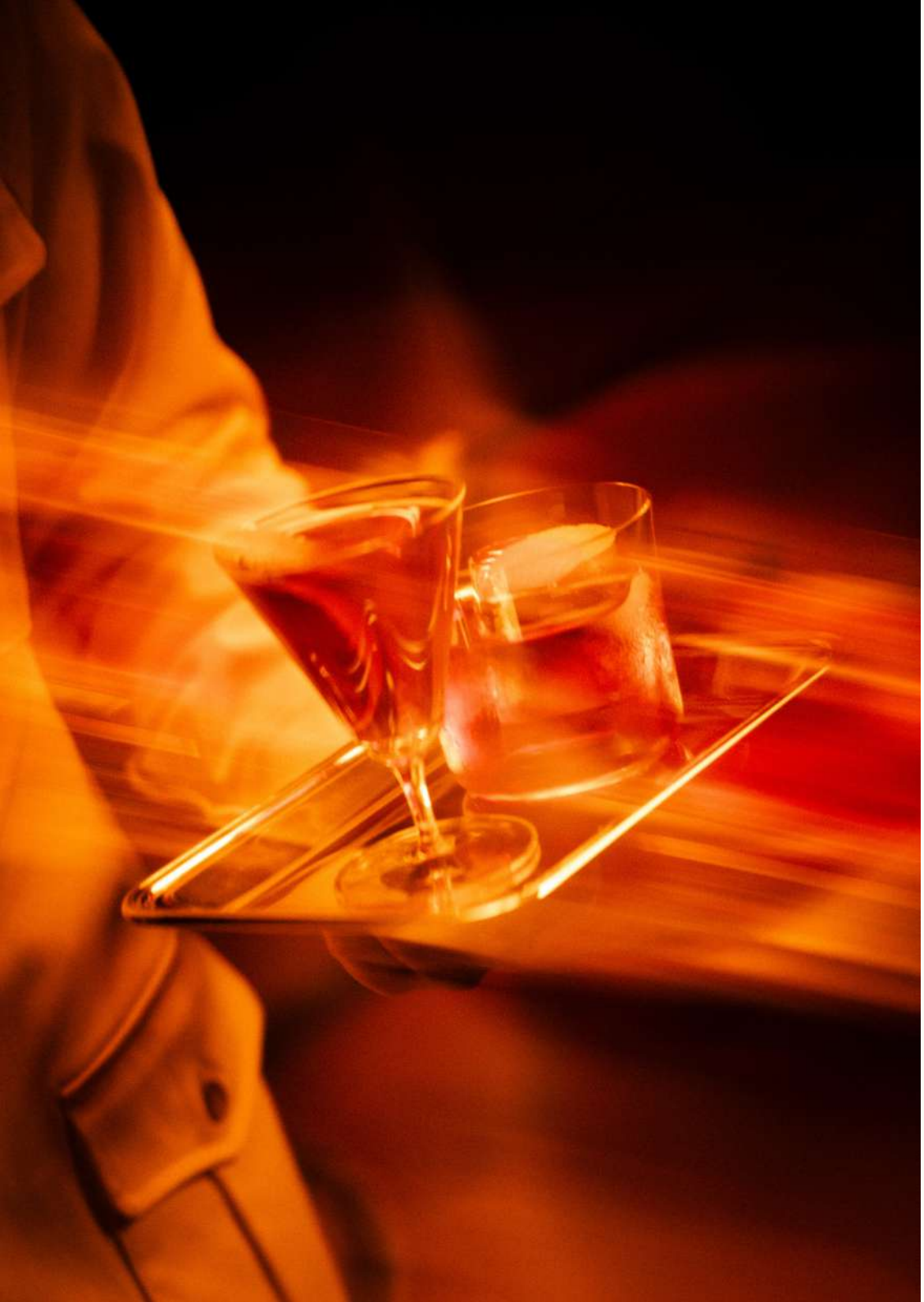
Trois créations qui illustrent sa manière de transformer une émotion, une mémoire ou une association de saveurs en une expérience sensorielle.

« JE VEUX QUE LES PAPILLES S'ÉCARQUILLENT ET QUE LES PUPILLES S'ÉMERVEILLENT. »

THIBAULT MEQUÍGNON

Derrière cette liberté créative demeure une maîtrise absolue des fondamentaux. Thibault Méquignon exécute les grands classiques de la mixologie avec la même exigence de précision et d'équilibre, convaincu que toute innovation repose d'abord sur une connaissance parfaite des bases.





LE GOÛT COMME BOUSSOLE

Originaire de Wimereux, petite station balnéaire de la Côte d'Opale, Thibault Méquignon grandit entre les paysages marins du Nord et une attention particulière portée au produit. Après un bac marketing, il choisit de se réorienter vers l'univers de l'hôtellerie-restauration et intègre le lycée hôtelier du Touquet, avant de faire ses classes, à l'occasion d'une alternance, dans les cuisines d'Alexandre Gauthier, à La Grenouillère.

Cette première expérience sera fondatrice. Au cœur des marais, au contact du chef, des maraîchers et des producteurs, il découvre une approche sensible de la cuisine : celle du respect du produit, de la précision des associations et de la créativité comme langage. Après un passage en cuisine, il demande à rejoindre la salle pour explorer une autre facette de l'hospitalité : celle de la rencontre, du dialogue et de la transmission autour du goût.

Sa découverte du bar se fait presque par hasard : un soir, il vient prêter main-forte à un ami derrière le comptoir de son établissement à Boulogne-sur-Mer. L'expérience est une révélation. Il y retrouve ce qui l'avait séduit dans la gastronomie : le travail autour des saveurs, la précision du geste et surtout l'échange immédiat avec les clients.

UNE CONQÛETE SANS FRONTIÈRES

Après une mention complémentaire de barman au lycée de Talence, puis une expérience au Grand Hôtel de Bordeaux, il décide de traverser la Manche pour rejoindre l'Experimental Cocktail Club de Londres, alors considéré comme l'un des berceaux de la *cocktail culture*.

Entre 2012 et 2015, il y perfectionne son anglais, découvre les codes d'une scène internationale en pleine effervescence et gravit progressivement les échelons jusqu'au poste d'assistant bar manager. C'est au détour d'une soirée à l'Experimental Cocktail Club qu'il rencontre Nico de Soto. Une rencontre décisive : les deux hommes partagent une même vision du métier, et quelques mois plus tard, lorsque le bartender français prépare l'ouverture du Mace à New York, il lui propose de rejoindre l'aventure.

Quelques années plus tard, Nico de Soto fait de nouveau appel à lui pour l'ouverture d'une nouvelle adresse parisienne : Danico, qu'il fonde en 2016 avec Julien Ross et Alexandre Giesbert au cœur de la Galerie Vivienne.

À seulement 25 ans, Thibault Méquignon en prend les rênes derrière le comptoir en tant que chef barman. Cette expérience confirme son approche d'un cocktail créatif, précis et profondément ancré dans le goût, et le propulse sur le devant de la scène internationale.

En 2021, il rejoint Dubaï, nouvelle place forte de l'hospitalité mondiale, où il prend la direction des bars du Burj-Al-Arab au sein du groupe Jumeirah, avant de devenir Head of Beverage pour One&Only. À la tête de 75 bartenders, entouré de chefs de renommée mondiale, il approfondit une vision globale du métier, à la croisée de la gastronomie, du service et de la création.

Après une mission de conseil auprès du groupe LVMH, pour lequel il imagine notamment des offres cocktails pour des adresses internationales, il retrouve Paris avec un nouveau défi : écrire un nouveau chapitre du Bar du Four Seasons Hotel George V, Paris.





FOUR SEASONS
HOTEL
GEORGE V, PARIS

Four Seasons Hotel George V, Paris
31 avenue George V, 75008 Paris

LE BAR GEORGE V
31 avenue George V, Paris

Le Bar
Du dimanche au jeudi
17H00 - 01H00
Vendredi et samedi
17H00 - 02H00

Contact Four Seasons Hotel George V, Paris

Chloé Noeureuil
chloe.noeureuil@fourseaons.com - 06 73 55 77 38