

S O F I T E L

PARIS BALTIMORE TOUR EIFFEL



À l'occasion du tournoi de tennis parisien, le **Bar LPC**, écrin raffiné du **Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel**, dévoile une création inédite : le **Lord's Smash**, un cocktail signature imaginé par le Chef Barman en hommage à l'esprit chic et compétitif du tennis.



Le Bar LPC, l'écrin *sport's chic* idéal pour suivre

la compétition

Niché derrière l'imposante façade haussmannienne du XVI^e arrondissement, entre la Tour Eiffel et les Champs-Élysées, le **Bar LPC** s'inspire des voyages du légendaire Lord Baltimore entre Londres, Paris et New York.

Le lieu incarne un esprit *sport's chic*, mêlant cuirs patinés, velours profonds et boiseries chaleureuses.

Véritable temple de la mixologie et du raffinement à l'anglaise, le bar devient le théâtre idéal pour vibrer au rythme des matchs retransmis sur écran géant.



Le *Lord's Smash*, un cocktail création exclusif

Le **Lord's Smash** s'inscrit dans cet univers à la fois noble et décontracté. Inspiré de l'univers du tennis, ce cocktail original rend hommage à la terre battue avec une subtile note de cannelle en guise de clin d'œil final.

Sa base repose sur un rhum blanc **3 Rivières**, emblématique de la tradition martiniquaise, qui apporte structure et fraîcheur. La **liqueur de café**, inattendue mais parfaitement équilibrée, vient enrichir le profil aromatique d'une note torréfiée et veloutée.

Le **jus d'ananas**, gorgé de soleil, apporte une touche exotique et fruitée.

Enfin, un léger ajout de **blanc d'œuf** vient texturer le tout en une mousse soyeuse, signature du *dry shake*. Saupoudrée de **cannelle**, la surface du cocktail évoque la couleur chaude des courts de Roland-Garros, pour une expérience aussi visuelle que gustative.



La recette du *Lord's Smash*

Ingrédients :

- Rhum blanc 3 Rivières (5cl)
- Liqueur de café (2cl)
- Jus d'ananas (5cl)

- Jus de citron vert (1cl)
- Blanc d'œuf (1cl)
- Cannelle en poudre pour la finition

Recette :

Glacé dans un verre Old Fashioned, le cocktail est préparé au shaker avec un *Dry Shake* (pour une mousse onctueuse), suivi d'un shake classique. Servi sur glace cube avec un *Double Strain*, le tout est paré d'un nuage de cannelle rappelant la terre battue des courts de Roland-Garros.

Le Lord's Smash est à découvrir tout au long du tournoi du Grand Chelem sur terre battue, confortablement installé sur la terrasse ou dans l'élégant décor du Bar LPC, où tous les matchs sont diffusés sur grand écran.