

LE BAR DU  
FAUBOURG

## DIPLOMÁTICO ET LE BAR DU SOFITEL LE FAUBOURG INAUGURENT UNE TERRASSE ÉPHÉMÈRE ESTIVALE !

Avec l'arrivée des beaux jours, l'envie de déguster des tapas en buvant un cocktail dans un endroit paradisiaque devient irrésistible.

Diplomático, l'emblématique marque de rhum vénézuélienne, s'est associée au Sofitel Paris Le Faubourg le temps d'un été pour proposer un bar éphémère aux allures d'hacienda.

### DES AFTERWORKS SOUS LES TROPIQUES

Plus besoin de parcourir des kilomètres pour déguster des tapas et boire d'excellents cocktails dans une ambiance estivale. Diplomático s'installe sur les terrasses du Bar du Faubourg spécialement réaménagé pour l'occasion, jusqu'à la fin septembre. Ce bar éphémère est l'endroit parfait pour se relaxer et s'évader le temps d'un déjeuner ensoleillé ou pour se délecter d'un (ou de plusieurs) délicieux cocktails aux accents tropicaux lors d'une belle soirée entre amis.

L'expérience pourra se prolonger dans le patio du restaurant Blossom, véritable jardin secret aux couleurs chatoyantes, à l'ombre des palmiers, bercé par le bruit des fontaines. Une sélection de cocktails au Canaïma, la marque de gin é-laborée- par la même distillerie de Diplomático, s'accorde à la perfection- avec la carte chic et nature de la cheffe Anaïs Foray. Évasion garantie !

### QUI DIT AFTERWORK, DIT COCKTAILS !

Le Bar du Faubourg a pris soin d'élaborer une carte de cocktails sur mesure dédiée à Diplomático et Canaïma. L'occasion de découvrir les saveurs exotiques du rhum ou encore du gin à travers de savoureuses associations-travaillées pour tous les goûts !



### UN AVANT GOÛT ?



L'irrésistible Caracas

Gin Canaïma, Aperol,  
Jus de citron vert, Pamplemousse.



Le voyageur : La Havane

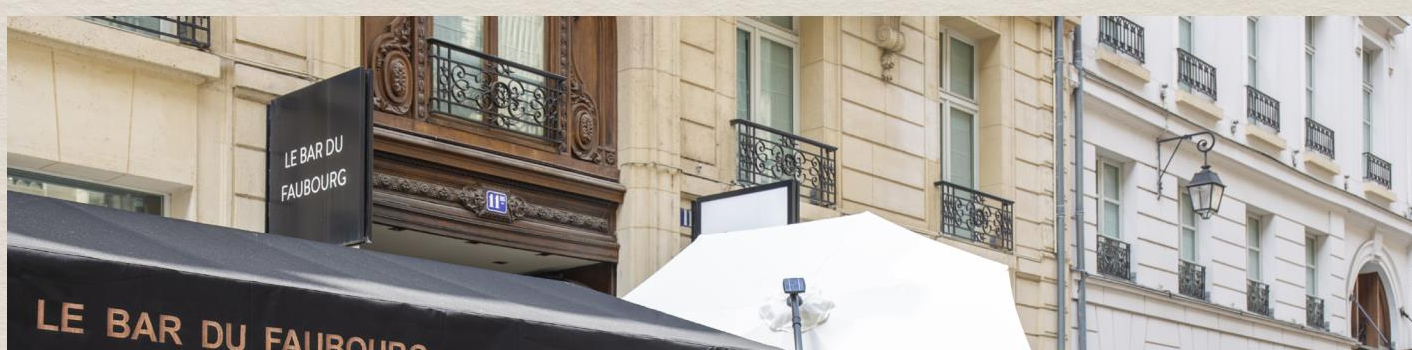
Diplomático Mantuano, Rye Whisky Bulleit infusé  
au thé Lapsang, Campari, Liqueur Galliano L'Autentico.



### DES COCKTAILS OUI MAIS JAMAIS SANS TAPAS !

Le Bar du Faubourg s'est également lancé dans la création d'une carte de tapas s'associant à merveille aux cocktails Diplomático. Cette carte a été conçue par un trio -féminin : la cheffe des cuisines Anaïs Foray, la cheffe pâtissière Shereen Khelif et la cheffe barman Aurélie Bourré, qui ont concocté ensemble, une variété de petits plats typiques d'Amérique Latine à picorer.

Au menu : Ceviche de daurade au lait de coco, lime, fenouil et cacahuètes, Ensalada de poulpe rôti en persillade, chou blanc et rouge, vinaigrette au Chipotle, ou encore Tiradito de bœuf au coulis piment aji amarillo, poivrons et coriandre... sans oublier les très gourmands Churros maison au dulce de leche ! Un pur délice...





## À PROPOS DE DIPLOMÁTICO :

Inspiré de Don Juancho Nieto Melendez, un passionné de la production de spiritueux, la marque Diplomático est un hommage à l'homme qu'elle porte sur son étiquette. Produits au pied de la cordillère des Andes au Venezuela depuis 1959, les rhums Diplomático se caractérisent par une variété de distillats permettant aux Maestros Roneros de concevoir des mélanges uniques. Constamment à la recherche de nouvelles techniques pour développer des arômes innovants, la distillerie a reçu le prix Rhum Barrel Award dans la catégorie meilleure distillerie de rhum au monde en 2013. En 2018, la marque Diplomático a été reconnue « Meilleure Marque de Spiritueux de l'Année » par le magazine américain Wine Enthusiast. [www.rondiplomatico.com](http://www.rondiplomatico.com)

## À PROPOS DE GIN CANAÏMA :

Canaïma est un Gin premium produit dans la distillerie de DUSA, au pied de la Cordillère des Andes à La Miel, une région de l'état de Lara, au Venezuela. C'est une marque familiale. Au total, 19 plantes botaniques sont utilisées pour produire le Gin Canaïma: 10 d'Amazonie, 1 de la région de Lara au Venezuela (où se trouve notre distillerie) et 8 plantes de gin traditionnel. Canaïma reverse 10% de ses ventes à Fundación Tierra Viva et Saving the Amazon, toutes deux dédiées à la protection de l'Amazonie et de ses habitants.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.