

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LE BAR BOTANISTE, **Q.G. SECRET & COCKTAIL BAR**



22nd Century



Treaty of Portsmouth



Diego de la Vera

Paris, 13 juillet 2022 - Feutré, à l'écart des regards de passage, Le Bar Botaniste cultive avec naturel l'exclusivité des bars cachés chers à la capitale. Avec l'arrivée de Pierre-Marie Bisson, le Q.G secret du Shangri-La Paris gagne désormais en décontraction et s'inscrit parmi les meilleurs bars à cocktails de la ville.

Une nouvelle carte, plus lisible et singulière



Straight Outta Louisville

Voyageur depuis sa plus tendre enfance, curieux, bartender aguerri et fasciné par le parcours botanique de Roland Bonaparte, Pierre-Marie Bisson a redéfini les contours d'une soirée au Bar Botaniste. Avec une carte de cocktails qu'il a choisi de rendre aussi lisible qu'un menu de restaurant, il y travaille plantes, épices et botanique à force d'infusions naturelles à chaud et à froid, de petites compotées et de cuissons sous-vide avec l'habileté d'un Chef - « j'aime que l'on sache à quoi s'attendre un minimum quand on choisit une combinaison d'ingrédients plutôt qu'une autre ».

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Page 2 sur 4

Avec le savoir-être d'un hôte attentif, à l'écoute du contexte, de l'heure et des envies de chacun... alternant les cocktails apéritifs comme avec *Treaty of Portsmouth*, long et rafraîchissant à base de vodka et de saké, le *Japanese Samba*, pétillant et joyeux comme un début de soirée, ou encore l'ultime cocktail dînatoire qu'incarne ce concentré des cinq-fruits-et-légumes-par-jour : *La Rivière de Cassis*, un cocktail pourpre dont la complexité réunit une liqueur de tomates, le poivre de Tasmanie et un whisky de seigle cuit sous-vide avec du Galanga et de la carotte violette... Tandis qu'en fin de soirée, ce sont les cocktails plus digestifs qui viennent réchauffer l'atmosphère tamisée d'électro acoustique et sensuelle. Le *22nd Century*, composé de cacao et de whiskies de malt et de grain, pour un résultat à la fois gourmand et salin. Plus radical, le *Caricia Ajena* combine la note aigüe et parfumée d'un mélange de tequila, de poivre blanc Penja et baies roses, et la longueur en bouche d'une vodka polonaise obtenue à base de pommes de terre exclusivement, ajoutant un côté terreux. Même goût à préférer creuser la palette aromatique avec des infusions naturelles comme le sumac et la fleur de sureau plutôt que d'utiliser des spiritueux sans alcool quand il s'agit de travailler un Virgin Cocktail.

Une adresse dans l'adresse



Inspiré des tentes napoléoniennes, le décor impérial et feutré signé Pierre-Yves Rochon se prête aux soirées qui s'étirent, hors du temps. Loin de se contenter d'y cultiver les codes trop classiques d'une hôtellerie de haute volée, Pierre-Marie Bisson a choisi d'y perpétuer une certaine discrétion mais de resserrer les liens. D'y accueillir comme dans une maison d'amis, que l'on a plaisir à retrouver à chaque visite. Avec générosité, attention et un service que mérite chacun de ceux qui viennent s'asseoir ici quel que soit le prétexte. Avec une certaine légèreté ambiante aussi. « Cela fait bien

longtemps que spontanéité et élégance ne vont pas de pair dans un bar. C'est aussi cela ma définition d'un bon moment... J'aimerais que l'on reparte d'ici avec l'impression d'y être même déjà venu avant ». Pas d'obséquiosité inutile, mais un service personnalisé qui confine au plaisir de se revoir, de connaître les goûts de chacun. « Cela ne suffit pas de demander au client si tout va bien, il faut le penser... » résume cet élégant discret.

Plus d'informations sur www.shangrilaparis.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Page 3 sur 4

Pierre-Marie Bisson, nouveau Chef Barman

Fils de marin, Pierre-Marie grandit à l'étranger, et notamment en Chine où son père et sa sœur vivent encore. Rentré en France pour ses études de lettres, il se laisse rapidement gagner par l'univers et la complexité du monde de la mixologie au sein duquel il fait ses premiers pas pour financer ses études. Au point d'intégrer pour plusieurs années l'équipe experte du genre, celle de L'Expérimental Cocktail Club. Il poursuit ensuite son parcours à Londres afin d'approfondir les techniques, et de découvrir un autre type de service. Rentré en France il y a peu, c'est tout naturellement qu'il s'est tourné vers le Shangri-La Paris - clin d'œil à son enfance et son goût de l'Asie - afin d'y retrouver le niveau d'excellence qu'il a pu insuffler pendant plusieurs années à l'un des meilleurs bars et members' club du monde - le Milk & Honey, au cœur de Soho. Son objectif place d'Iéna ? Perpétuer la qualité de spiritueux qui était là bien avant son arrivée bien sûr, et la rendre plus accessible encore : "J'aimerais qu'une fois installés, nos clients en oublient presque l'adresse prestigieuse pour ne garder en tête que la convivialité et le service personnalisé qui font à mon sens, 70 % de l'expérience ».

###

Informations et contacts :

Le Bar Botaniste est ouvert tous les jours de 18h00 à 01h00.

Plus d'informations par email à pierre-marie.bisson@shangri-la.com ou par téléphone 01 53 67 19 98.

Crédits photos :

- Cocktails : ©Louise Marinig
- Bar Botaniste : ©Roberta Valerio

Plus d'informations sur www.shangrilaparis.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À propos du Shangri-La Paris

Ancien hôtel particulier du Prince Roland Bonaparte situé dans le très chic 16ème arrondissement de Paris, le Shangri-La Paris représente la quintessence de l'art de recevoir asiatique et de l'art de vivre français. Ce joyau architectural français datant du 19ème siècle est inscrit aux Monuments Historiques depuis 2009. Les 100 chambres et suites du Palace offrent des vues époustouflantes et uniques sur la Tour Eiffel et les grands monuments parisiens. Ses 2 restaurants proposent une cuisine française et asiatique. Son Bar Botaniste, convivial et intime, est le lieu de rendez-vous des Parisiens. Ses 4 salons de réception historiques accueillent les événements les plus prestigieux. Enfin, Chi, Le Spa, avec sa piscine de 17 mètres baignée de lumière naturelle est une invitation à la détente et à la sérénité. Autant d'atouts qui font du Shangri-La Paris l'une des adresses les plus élégantes de la capitale, au cœur du Paris culturel et à quelques minutes des Champs Elysées et de l'avenue Montaigne.

###

Plus d'informations sur www.shangrilaparis.com