

A photograph of a bar interior. The background features wooden shelves filled with various bottles of spirits, including brands like J.B. Remy, Mount Gay, Spiced Rum, Maker's Mark, and others. A vertical light fixture with two warm-toned bulbs is mounted on the wall. In the foreground, there are several glass jars containing botanicals and liquids, along with a small potted plant and some bar tools. The overall atmosphere is warm and rustic.

Ita lae

BOTANIC
COCKTAIL BAR

QUAND LA GASTRONOMIE RENCONTRE
L'ART DES COCKTAILS ET DES SPIRITUEUX.



talaé

UN ÉCRIN BUCOLIQUE AU COEUR DE PARIS

Au cœur du célèbre Hôtel Royal Madeleine, et de son restaurant bistrannique Arboré, se niche un véritable joyau d'élégance et de raffinement : le bar Talaé.

Inspirée par le sens latin de «bouture», la *Talaé* désigne une jeune pousse coupée, plantée en terre pour former une nouvelle plante. Une signification qui fait écho avec l'ambition que Talaé a à cœur d'incarner : *une promesse de renouveau, en se développant à partir de ses propres racines.*

Plus qu'un hôtel, le Royal Madeleine est un lieu de vie, une maison de famille contemporaine à quelques pas de l'Opéra Garnier, des Grands Magasins et de la Place de la Madeleine. Son identité se reflète dans son décor élégant, à la fois romantique et familial.

Mais c'est en 2024, sous la direction de son mixologue Fayçal Mokhchane que le Bar Talaé se réinvente en proposant des cocktails inspirés de produits de saison, en accord avec la cuisine du restaurant Arboré, le tout dans une démarche zéro déchet.





Photos © Aron Farkas

LE PARTAGE AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE

Le Bar Talaé incarne l'esprit même de la convivialité, mettant le partage et la générosité au cœur de l'expérience. Dans cet espace chaleureux et accueillant, chaque rencontre est une opportunité de partager des moments uniques et de créer des souvenirs mémorables. L'adresse est conçue pour convenir au plus grand nombre et ravir tous les sens.

Vivre l'ambiance au bar, c'est être au cœur de l'effervescence, contempler la valse frénétique des équipes de mixologues concocter minutieusement les cocktails. Talaé propose un moment privilégié de partage unique, où chaque client peut dialoguer et échanger avec Fayçal et son équipe.

Pour d'autres, l'attrait réside dans l'ambiance animée et chaleureuse qui règne dans cet établissement.

En somme, que l'on soit amateur de mixologie ou simple amateur de bonne compagnie, l'expérience Talaé promet un voyage captivant.

FAYÇAL MOKHCHANE : L'ART DES COCKTAILS DISRUPTIFS

Après avoir exploré le monde de l'ingénierie, Fayçal Mokhchane a un véritable coup de cœur pour l'univers des cocktails lors d'une escapade à Londres. De retour à Paris, il décide de donner un nouveau souffle à sa carrière en se lançant dans l'aventure de la mixologie. Ainsi, Fayçal trouve son chemin vers des lieux emblématiques tels que Le Perchoir et le groupe Liquid Corp, où il affine son art et perfectionne ses compétences.

Amoureux de la gastronomie, il développe une approche de la mixologie alliant savoir-faire technique et engagement en faveur de la durabilité. Inspiré par les cultures culinaires du monde entier, Fayçal crée des cocktails qui racontent une histoire, mêlant des saveurs audacieuses et des ingrédients locaux de saison.

Depuis son arrivée au Bar Talaé en 2022, en tant que Directeur de la Création Bar, il apporte son savoir-faire et sa créativité débordante pour offrir à chaque client une expérience sensorielle inédite.





Photos © Ron Faras

Dans le processus d'élaboration des cocktails, Fayçal travaille comme un chef le ferait, mettant la saisonnalité et l'ingrédient au cœur de sa recette. Chaque élément est minutieusement sélectionné puis travaillé individuellement selon une technique précise afin d'en faire ressortir une complexité aromatique exquise et les saveurs recherchées. Fayçal ne s'interdit rien : distillation de légumes et de fruits pour créer des liqueurs sur mesure, marinades originales et création de pickles ou d'éléments à déguster, tout est pensé pour offrir la meilleure recette possible et donner naissance à un cocktail unique. La promesse d'un véritable voyage gustatif.

Avec sa créativité débordante et son approche innovante, Fayçal repousse les frontières de la mixologie traditionnelle pour offrir à ses clients des créations disruptives à retrouver nulle part ailleurs.



Photos © Aron Farkas



Photos © Aron Farkas

UNE MIXOLOGIE ENGAGÉE

Talaé incarne et développe une vision allant bien au-delà de la simple création de cocktails : c'est un véritable laboratoire où l'art de la mixologie se marie à une approche novatrice et durable. Sous la direction de Fayçal et de son équipe, chaque création est le fruit d'une recherche minutieuse, alliant techniques pointues et choix éclairés en matière d'ingrédients.

Cette démarche va au-delà du simple plaisir gustatif ; elle reflète un engagement profond envers la préservation de l'environnement et le respect des ressources naturelles. *Chez Talaé, chaque cocktail est une expérience sensorielle mais aussi responsable.*

Travailler le produit de la tête à la queue

Le Bar Talaé se distingue par une approche résolument novatrice de la mixologie, où chaque ingrédient est exploré avec minutie, dans son intégralité en faveur du zéro déchet. Cette approche holistique se traduit par des expérimentations audacieuses, où des éléments souvent sous-estimés, tels que les champignons, sont distillés pour créer des liqueurs surprenantes et uniques.



PRIVILÉGIER DES INGRÉDIENTS DE PROXIMITÉ

Niché au cœur de Paris, Talaé accorde une importance primordiale à la provenance de ses ingrédients en privilégiant les producteurs locaux et Français. Cette approche garantit la fraîcheur et la qualité des produits et contribue également à réduire l'empreinte carbone, en limitant le transport. En soutenant les producteurs locaux, Talaé participe activement à un système économique vertueux.

Le sourcing, au centre du projet, s'étend de la région Ile de France, à l'Occitanie en passant par la Bretagne.

C'est à Paris, au cœur de *la distillerie urbaine Baccaé* que les recettes exclusives et personnalisées de liqueur qui constituent la

base de certains cocktails prennent vie.

Une distillerie qui porte une attention particulière à la fraîcheur de ses spiritueux, fruit d'un sourcing botanique de qualité issus de l'agriculture biologique, française et européennes et d'une production innovante à froid qui respecte les propriétés aromatiques de chaque composant. Un partenaire évident pour Talaé qui travaille en toute conscience chacune de ses recettes.

UN RESPECT SANS CONCESSION DE LA SAISONNALITÉ

Pour Talaé, la saisonnalité n'est pas une contrainte, c'est une source d'inspiration. Jouer avec les saisons permet non seulement de réduire l'empreinte écologique, mais aussi de capturer pleinement la fraîcheur et la diversité des saveurs offertes par chaque ingrédient. Les changements de saison sont accueillis avec enthousiasme, offrant de nouvelles

possibilités de création et d'exploration. De ce processus créatif naissent deux cartes par an: une automne/hiver mettant en avant des produits tels que le champignon, la pomme ou encore le coing, et une printemps/été mettant à l'honneur des produits comme le radis, la rhubarbe, la fraise et les petits pois.







Photos © Aron Farkas

AU COEUR DE L'OFFRE

Chez Talaé, les saveurs racontent l'histoire des cocktails. Complexes, fruités, floraux, avec du corps ou remplis de fraîcheur, ils sont tous dotés d'une caractéristique unique et de complexités aromatiques singulières.

Avec la volonté d'inviter chacun à explorer de nouvelles saveurs, comme au restaurant, Fayçal et son équipe ont fait le choix de ne pas mentionner le nom du spiritueux, de la liqueur ou plus globalement de l'alcool contenu dans chaque cocktail. Ici, place à l'imagination et au choix à travers les notes aromatiques. *L'objectif : faire découvrir des univers différents à chacun, ou redécouvrir un alcool particulier sous un nouvel angle.*

Toutefois, le pourcentage d'alcool est indiqué à côté de chaque cocktail, permettant à chacun de choisir en toute connaissance de cause. Si ce nombre est nul, cela signifie que le cocktail est sans alcool, offrant ainsi une option pour tous les palais. Pour les cocktails alcoolisés, ils sont pensés de manière équilibrée afin que l'alcool se fonde harmonieusement parmi les arômes, apportant une subtile touche de complexité à la composition.



SÉLECTION DE COCKTAILS SANS ALCOOL

Flamingo 0%
Rhubarbe / Fenouil / Mauve / CO2

Zumba Cafew' 0%
Amande torréfiée / Shiso / Cascara





Photos © Aron Farkas

SÉLECTION DE COCKTAILS AVEC ALCOOL

Zhima 21,5%

Sésame / Soja / Seigle

Lai fraise 9,7%

Raisin / Rhubabe / Lait Ribot

Fujian 9,2%

Lapsang Souchong / Citronnelle / Agave / CO2



Photos © Pierre Lucet Penato

UNE OFFRE FOOD COMPLÉMENTAIRE

Talaé a pensé à tout pour compléter cette expérience hors norme de dégustation de cocktails puisqu'il est possible de l'accompagner de mets délicats et savoureux.

Ashwin Marius Le Prince chef de cuisine et Prisca Tisseuil cheffe pâtissière du restaurant Arboré vous ont concocté une sélection de petites assiettes salées et sucrées, élaborées avec soin pour rehausser les saveurs des cocktails et jouer harmonieusement avec les arômes afin d'offrir une aventure culinaire singulière.

L'occasion de découvrir l'accord mets et cocktails dans toute sa splendeur !

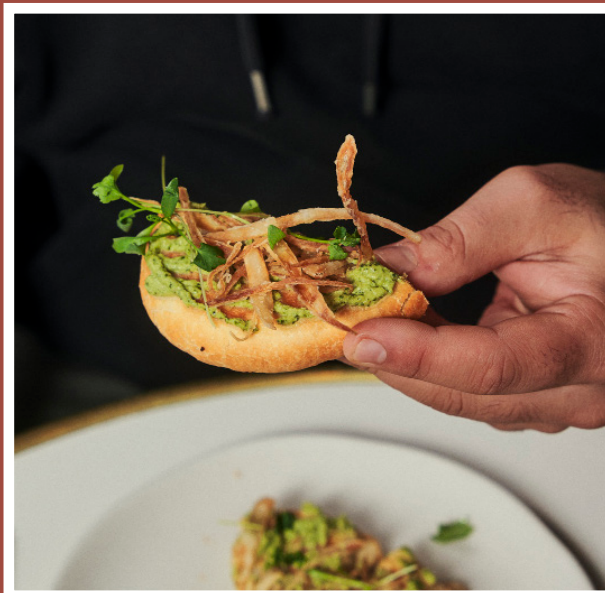


FLORAISONS #1 : 21 AVRIL 2024

Floraisons c'est un rendez-vous par saison avec un chef invité pour un 4 mains mets et cocktails d'exception.

Pour cette première édition, TALAE accueille la cheffe coréenne Ji-Hye PARK.

Ji-Hye se distingue par sa cuisine végétale et généreuse. Elle puise son inspiration dans la cuisine de son enfance. Piment, fermentation mais aussi crème et fromage, sa carte est un pont entre le Corée et le France.



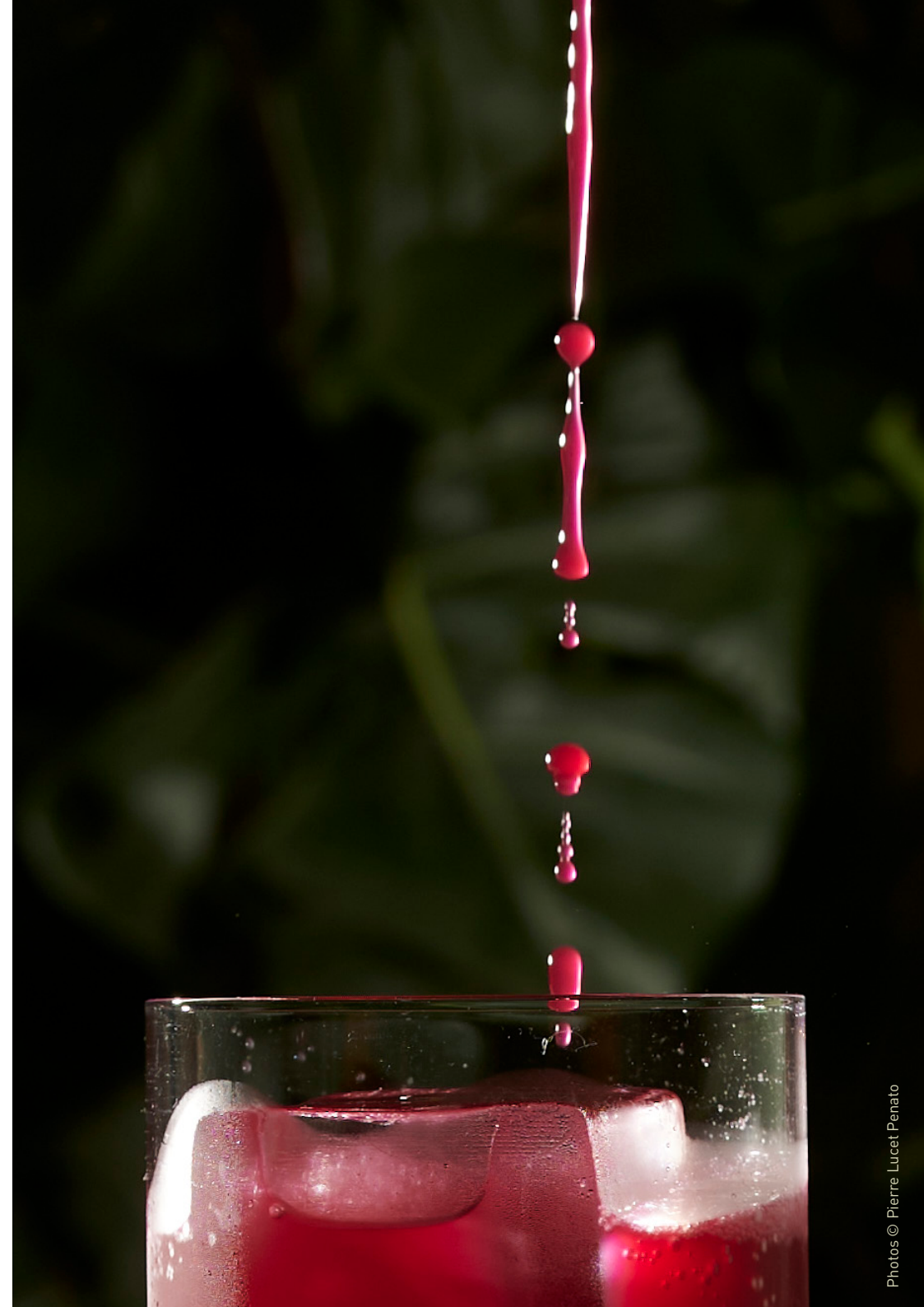
UN GIN SUR-MESURE : TEXTURES X TALAE

Textures est né en 2024 à Paris chez Talaé de la rencontre entre Manon Andresz, Fayçal Mokhchane et la distillerie Baccae.

Leur volonté était de créer un gin versatile et puissant, qui puisse vivre aussi bien en dégustation qu'en cocktail.

L'acidité de la bergamote, les notes vertes et mordantes de l'eucalyptus, la chaleur du poivre de Timut, la fraîcheur mentholée de la mélisse, la douceur fruitée des feuilles de figuier : voici Textures

90 Bouteilles 70cl numérotées disponibles à la vente chez Talaé à partir du 22 avril 2024.



talaé

BOTANIC
COCKTAIL BAR

Passage Puteaux – 75008 Paris

INFOS PRATIQUES

Bar ouvert tous les jours de 17h à minuit

Assiettes à partager : à partir de 10€

Cocktails : à partir de 10 €



@Talaeparis

Site internet: hotelroyalmadeleine.com/bar-talae/

CONTACTS PRESSE

Agence 14 septembre

Giulia Molari

giuliamolari@14septembre.fr

Tatiana Feld

tatianafeld@14septembre.fr

Elise Anastasio

eliseanastasio@14septembre.fr

