

## LE BAR DES MAILLETS D'ARGENT ACCUEILLE THE MACALLAN POUR UNE RENCONTRE D'EXCEPTION AUTOUR DE LA MIXOLOGIE

**Un événement exclusif et un savoir-faire d'exception avec Diego d'Agnolo,  
mixologue du Bar des Maillets d'Argent et Massimiliano Berardi, Chef  
Barman d'Angelita Madrid**



[Télécharger les visuels](#)

**Paris, le 3 mars 2025** - The Macallan propose aux amateurs de whisky et de mixologie de participer à une soirée unique le 10 mars, au prestigieux Bar des Maillets d'Argent. Les participants auront le privilège de découvrir une expérience inédite autour de l'univers raffiné de The Macallan.

Dans l'atmosphère feutrée du Bar des Maillets d'Argent, niché au sein de l'illustre Tour d'Argent, The Macallan propose de découvrir une rencontre unique entre Diego d'Agnolo, mixologue de cette prestigieuse adresse, et Massimiliano Berardi, Chef Barman d'Angelita Madrid, un établissement reconnu pour ses cocktails créatifs. L'occasion pour ces deux barmen de renom d'unir leur savoir-faire.

Entre sophistication et créativité, cette rencontre promet de sublimer The Macallan à travers des créations inédites, révélant toute la richesse aromatique et l'élégance de ces whiskys d'exception. Une invitation à la découverte, qui réserve bien des surprises..

**Bar des Maillets d'Argent - 15 Quai de la Tournelle, 75005 Paris**  
**Le 10 mars 2025, de 18h30 à 20h30**  
**Entrée sur réservation, 140 euros TTC par personne**

# THE MACALLAN

Les places pour cet événement sont strictement limitées à 25 personnes et accessibles uniquement sur réservation, [ici](#)



## Diego d'Agnolo, Chef Barman des Maillets d'Argent

Originaire du nord de l'Italie, Diego d'Agnolo a découvert sa passion pour la mixologie derrière le comptoir du bar familial. Après avoir affûté son savoir-faire à Londres, il s'est imposé en France en officiant dans des établissements d'exception, dont le célèbre Little Red Door, classé parmi les meilleurs bars au monde par le 50 Best. Nommé Chef Barman du Bar des Maillets d'Argent en 2024, il insuffle à ce lieu d'exception une dynamique d'innovation et d'audace. A chaque saison, il réinvente la carte des cocktails, explorant les subtilités des plus grands cognacs pour proposer des créations à la fois sophistiquées et audacieuses. Avec une vision inspirée de l'ADN de la Maison, il façonne chaque détail pour transformer le bar en une destination incontournable où chaque client vit une expérience sur mesure, entre élégance et

convivialité.

## Massimiliano Berardi, Chef Barman de l'Angelita Madrid

Massimiliano Berardi est le talentueux chef barman d'Angelita Madrid où, avec Mario Villalón, il a mis en place des techniques avant-gardistes et innovantes telles que l'absence de glace dans les cocktails et la réduction de l'énergie dans les processus de son bar, situé au centre de Madrid. De plus, il a notamment collaboré à élaborer de célèbres menus comme « Bebidas Vivas » ou encore « Simbiosis ». Grâce à sa formation en sciences alimentaires et à son sens de l'hospitalité, il apporte une vision à la fois technique et chaleureuse au concept de Villalón. Pour The Macallan, il souhaite mettre en avant la richesse de son vieillissement en fûts de sherry, qui lui confère un « caractère espagnol », idéal pour des créations raffinées. Sa venue à la Tour d'Argent à Paris avec The Macallan est une occasion unique de renforcer le dialogue entre gastronomie et l'excellence de l'une des meilleures marques de whisky au monde.



\*\*\*

À propos du bar des Maillets d'Argent

# THE MACALLAN

Au rez-de-chaussée de la Tour d'Argent, institution gastronomique parisienne, le Bar des Maillets d'Argent réinterprète l'élégance des années 60 et 70 dans une atmosphère feutrée. Autrefois premier salon d'accueil de la Tour, avant d'accéder au prestigieux restaurant gastronomique, cet espace se réinvente aujourd'hui en un lieu ouvert à tous et accessible tout au long de la journée. Le Bar des Maillets d'Argent se révèle comme un écrin chaleureux qui s'anime dès le matin, au rythme des Parisiens et des flâneurs pour se transformer, dès la nuit tombée, en bar à cocktails.

Le Bar des Maillets d'Argent célèbre l'héritage sportif de la famille Terrail en rendant hommage à Claude Terrail et à son équipe de polo « les Maillets d'Argent ». Bottes en cuir, maillets et trophées ayant appartenu à Claude Terrail habillent avec élégance cet espace où se mêlent histoire et modernité. Pensé en deux univers distincts avec tout d'abord le bar qui s'articule autour d'un comptoir en étain rétroéclairé, pièce maîtresse du lieu, où chaque détail – des luminaires aux fauteuils en passant par les tables inspirées du mouvement Art Déco – évoque les fastes de l'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes. Puis dans son prolongement, le Salon Frédéric qui rend hommage à Frédéric Delair, maître des lieux de 1867 à 1911 et inventeur du célèbre « Canard au sang ». Avec sa cheminée crépitante et son ambiance feutrée, ce salon invite à la convivialité et incarne l'art de recevoir dans un esprit résolument familial, « comme à la maison ».

## À propos d'Angelita Madrid

Récemment classé parmi les meilleurs bars du monde par le 50 Best (65<sup>ème</sup> en 2024), Angelita Madrid continue d'affirmer son identité à travers une carte de cocktails uniques et distinctifs. Cette année a été marquée par une série de distinctions, dont son entrée dans le prestigieux classement des 50 meilleurs bars du monde et une 21<sup>ème</sup> place au Top 500 des bars.

En constance évolution, l'établissement a fermé ses portes pendant un mois et demi, en début d'année, pour se repenser entièrement. Sous l'impulsion des frères Villalón, à la tête de l'établissement, Angelita Madrid ne se limite pas à une simple offre de cocktails et de plats : il incarne une véritable philosophie, reflétant une approche innovante du métier et un art de vivre unique.

## À propos de The Macallan

Fondée en 1824, la distillerie [The Macallan](#) est mondialement réputée pour ses whiskies single malt hors du commun.

Deux siècles se sont écoulés depuis que son fondateur Alexander Reid a distillé le premier lot de whiskies dans des alambics curieusement petits, dans le Speyside en Écosse ; amorçant ainsi le leg inestimable de ce whisky single malt écossais.

L'obsession de la qualité et du savoir-faire est la marque de fabrique de The Macallan.

L'utilisation d'anciens fûts de sherry en chêne confère à chaque whisky cette qualité exceptionnelle, cette couleur naturelle et ce caractère unique. Le tout combiné à la maîtrise parfaite des *Whisky Makers*.

Conçue par des architectes de renommée internationale et nichée sur un domaine de 196 hectares, [la distillerie](#) s'inspire des anciennes collines écossaises environnantes.

Les 200 dernières années ont été le prologue de tout ce qui reste à venir. Il s'agit d'un voyage dans le temps. Ceci constitue The Macallan.

Élaboré sans compromis. Savourez [The Macallan](#) de manière responsable.

Pour de plus amples informations, visitez le site [themacallan.com](#) et devenez membre de

# THE MACALLAN

The Macallan Society pour découvrir l'histoire de nos whiskies. Pour les informations presse, visitez le site <https://www.themacallan.com/en/newsroom>