

705

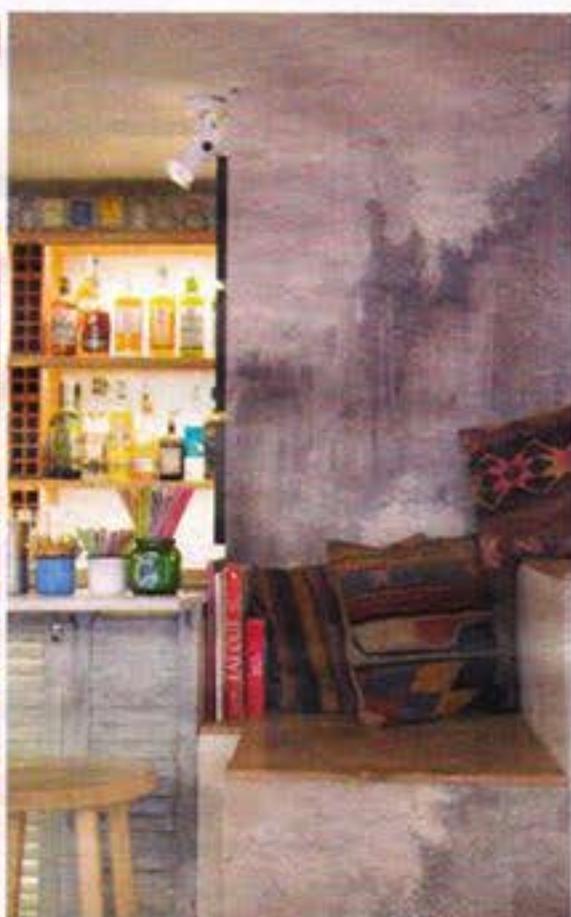
Du 26 OCTOBRE au 1^{er} NOVEMBRE 2015

anousparis.fr

ANOUS PARIS

bar-laverie

Le Lavomatic joue à cache-cache



Photos © Ygroup

On n'en finit plus de voir éclore aux quatre coins de la capitale des speakeasy, ces établissements inspirés des bars clandestins américains très répandus durant la prohibition. Bon, force est de constater que nous ne sommes pas à Chicago dans les années 20 et que la vente d'alcool ne passe plus par les mains du crime organisé, alors pour le frisson de la clandestinité on repassera. Reste en revanche le plaisir de découvrir, planqué au cœur d'une laverie automatique lambda, un lieu singulier à l'abri des regards. Pour cela, il faut emprunter une porte dérobée et grimper à l'étage. Là-haut, surprise : on pénètre dans un petit appartement coquet au mobilier hétéroclite avec tapis pop, balançoires et poufs en forme de baril de lessive vintage. « On aime ce contraste entre le côté blanc et froid, quasi clinique, de la laverie et l'intérieur très chaud et cosy de l'étage », explique d'emblée Tacos, l'un des trois associés fondateurs. Tous trois issus du monde de la restauration et de l'événementiel, le Lavomatic est une sorte d'aboutissement pour eux. « une façon de combiner les talents et les envies de chacun pour faire vivre un

bar caché qui ne soit ni snob ni mainstream avec une carte exigeante de cocktails, vins et petit plats ». Côté mixologie, la barmaid aussi habile que créative qui s'agite derrière le comptoir nous dévoile quelques spécialités bien senties comme le Basilic Instinct (concombre, basilic, blanc d'œuf, fleur de sureau, Gin...) ou le White Norway (fromage frais, vodka infusée au saumon fumé, whisky, œuf de truite...). S'ajoute à cela une sélection de spiritueux, bières artisanales et vins naturels ainsi que des petites assiettes comme cet alléchant filet mignon caramélisé à la grenade et au raisin rouge. On y retournera dès qu'on aura une machine à faire, histoire de goûter à d'autres breuvages et plats sophistiqués et de voir le lieu, encore en version "work in progress", affiner son concept — outre le fumoir aménagé en jardin d'hiver, les tauliers prévoient d'installer une porte de séchoir géante en guise d'entrée principale. Vite, du linge sale !_RM

30, rue René Boulanger, 10^e. M^o République. Ouvert du mardi au samedi de 18 h à 2 h. www.lavomatic.paris



La Fontaine de l'Opéra, version égoïste // M. M. /

es 25 ans de folie
e sur le Grand Palais
Z des seventies

E

MODE
NOS 20 SACS
COUPS DE CŒUR

BEAUTÉ
ANTI-ÂGE COLIVRANT



ÊTRE EN FORME
SANS FAIRE
DE SPORT ?
C'EST POSSIBLE !

RECETTES INÉDITES
LES MEILLEURS
GÂTEAUX DE
MICHALAK

|| LA PLANQUE COOL

LAVOMATIC Dans une rue calme, une petite laverie automatique en libre service vient d'ouvrir ses portes (de 8 h à 22 h). Jusque-là, rien de bien original. Sauf que... Au lieu d'activer le séchoir, le bouton ouvre une porte donnant sur un escalier qui mène à un bar aux faux airs d'appart convivial avec banquette, mange-debout et sièges balançoires. Sur la carte des cocktails, un mix de classiques et de créations aux ingrédients surprenants genre raifort, vodka Stolichnaya infusée au saumon fumé ou crème de marrons Clément Faugier. Une petite faim ? Il y a déjà de beaux produits (jambon sec 18 mois ou chèvre et figues noires), et, bientôt, l'ouverture d'une vraie cuisine. Derrière ce projet se cache VGroupe et une de leurs amies de toujours. ■

Du mardi au samedi de 18 h à 2 h. Cocktails de 9 € à 11 €. 30, rue René-Bou langer (10^e).



FIGARO SCOPE



PAR SOPHIE
DE SANTIS
sdesantis@lefigaro.fr

LAVOMATIC

Mystérieuse lessiveuse

PLANQUÉ DERRIÈRE L'ENSEIGNE D'UNE LAVERIE AUTOMATIQUE, CE BAR EST FIDÈLE AU CONCEPT DE SPEAKEASY : PAS D'ENSEIGNE, PAS DE RÉSERVATION. IL FAUT CONNAÎTRE POUR EN ÊTRE.



LAVOMATIC
30, rue René-Boullenger (X^e)
SITE :
www.lavomatic.paris
HORAIRES :
du mar. au sam.
de 18h à 2h.

Banquettes basses
et poufs carrés
aux couleurs
de Brillo composent
le décor
de ce café atypique.

Le secret est bien gardé. Certes, un joli néon bleu indique que l'on est bien arrivé au Lavomatic. Mais ensuite, que se passe-t-il ? On entre dans un local baigné d'une lumière crue, dans lequel on voit tourner le tambour des machines. Jusque-là, rien de renversant. On cherche alors la porte d'accès au bar caché dont tout le monde parle. Précédé d'une bonne réputation, le lieu se veut atypique. Il l'est, en effet.

TROUVER LE SÉSAME. Après avoir compris comment franchir l'obstacle, un escalier noir conduit le visiteur intrigué jusqu'au premier étage. On y découvre un café blanc, convivial et chaleureux, un brin sud-américain.

BRILLO, UN CLIN D'ŒIL À ANDY W. Sous un plafond raisonnable (pour une insonorisation optimale), un mobilier ultraléger habille ce café atypique. Banquettes basses, poufs carrés aux couleurs de Brillo, en hommage aux boîtes de lessive détournées par Andy Warhol dans les années 1960, mais aussi des appuie-fesses et des mange-debout composent ce décor qui n'a rien de typiquement clandestin. Au contraire, on a presque l'impression d'être accueilli chez de jeunes amis bobos, qui auraient déroulé un tapis à pois de couleurs de Verner Panton.

CITATIONS D'AUTEURS ET BALANÇOIRES. Sur l'assise des tabourets de bois clair sont inscrites des citations d'auteurs célèbres. On se pose par exemple sur celle de Stendhal : « *Le mauvais goût, c'est de confondre la mode, qui ne vit que de changements, avec le beau durable.* » Les murs blancs des toilettes sont aussi un véritable défouloir pour les clients qui peuvent graffiter à volonté. Comme, dans un coin, des balançoires servent de sièges... « *Les filles adorent ça !* » dit le patron.

YOAN, MARIE ET TACOS. Souriant, lumineux et affable, Yoan - l'un des trois associés - est un trentenaire slasher, s'exprimant à toute vitesse. Ce jeune père de famille mène plusieurs activités bon train. Avec ses associés, des copains de lycée de Montreuil, il a créé un cabinet d'architecture d'intérieur après ses études d'art graphique. Avec Vgroupe, il réalise des aménagements de brasseries et d'appartements privés. Par ailleurs, il organise des événements festifs pour de grandes marques, avec une spécialisation dans l'art de faire de bons cocktails. D'où le Lavomatic, la corde qui manquait à son arc. La carte est très honnête (de 9 à 12€ le cocktail, 8€ l'assiette de jambon sec d'Auvergne). Reste à trouver la porte d'entrée ! ■

EXCLUSIF
Un an après Charlie,
Wolinski raconté
par sa fille

MÉDIAS
Ces reporters
de moins de 30 ans

SORTIR STYLE

DANS UN CLUB MYTHIQUE

LE MATHIS Il était temps que le Mathis renoue avec Paris. Et c'est la bande de l'Experimental Group qui vient de s'y coller. Au programme, un bar, de poche, et un restaurant classieux. Côté bar, une atmosphère à la Napoléon III: moquette à motif de fougères, moelleux fauteuils rouge sang, tentures écarlates, lumière intimiste... Côté resto, on dîne entouré de moulures et de lustres à pampilles.

3, rue de Ponthieu, Paris 8^e.

DANS UNE JUNGLE URBAINE

L'ALCAZAR L'institution du 6^e a repris du service sous le crayon de Laura Gonzalez. L'architecte rock-vintage a immergé l'espace impersonnel de plantes vertes et d'objets attachants. Toujours aussi immense (350 couverts tout de même), il n'a pourtant plus rien à voir avec ce qu'il était.

62, rue Mazarine, Paris 6^e.

DANS UNE LAVERIE

LE LAVOMATIC Le nouveau speakeasy post-crise se cache au-dessus d'une laverie. Il faut trouver la porte secrète cachée derrière une machine à laver pour monter l'escalier qui conduit au bar. Là, ambiance jaune soleil pour siroter son cocktail accompagné d'une plancha.

30, rue René-Boulanger, Paris 10^e.

DANS UN LIEU À HISTOIRE

CAFÉ DE L'HOMME Tout beau, tout neuf après cinq ans de travaux, ce café lotit dans le Palais de Chaillot avec une vue incroyable sur la tour Eiffel s'anime du savoir-recevoir de Coco Coupérie-Eiffel et de Christophe Bonnat. Une déco twistant velours, laiton et volume spectaculaire. L'Art nouveau revisité par le tandem en vogue Gilles & Boissier. Vraiment, ça vaut le coup d'œil. Dernier atout charme: la terrasse de 300 m².

17, place du Trocadéro, Paris 16^e.

Le Café
de l'Homme.



TERRORISME Trévidie, le juge qui en savait trop P. 66**POP Christine and the Queens à la conquête de l'Amérique** P. 104

BELG 4,10 € / LUX 4,10 € / G 2015 / AUT 5,20 € / ESP 4,20 € / ITA 4,20 € / ALLE 4,90 € / PORTUGAL 4,20 € / GR 4,20 € / PAYS-BAS 4,20 € / ANTRIEES - BELGIUM 4,10 € / IND 2,900 CFA / ISRAËL 2,900 CFA / JORDANIE 4,200 CFA / MAROC 3,500 CFA / TUNISIE 4,100 DTU / CAN 5,50 \$ / USA 5,50 \$ / TOM 7,00 YPF

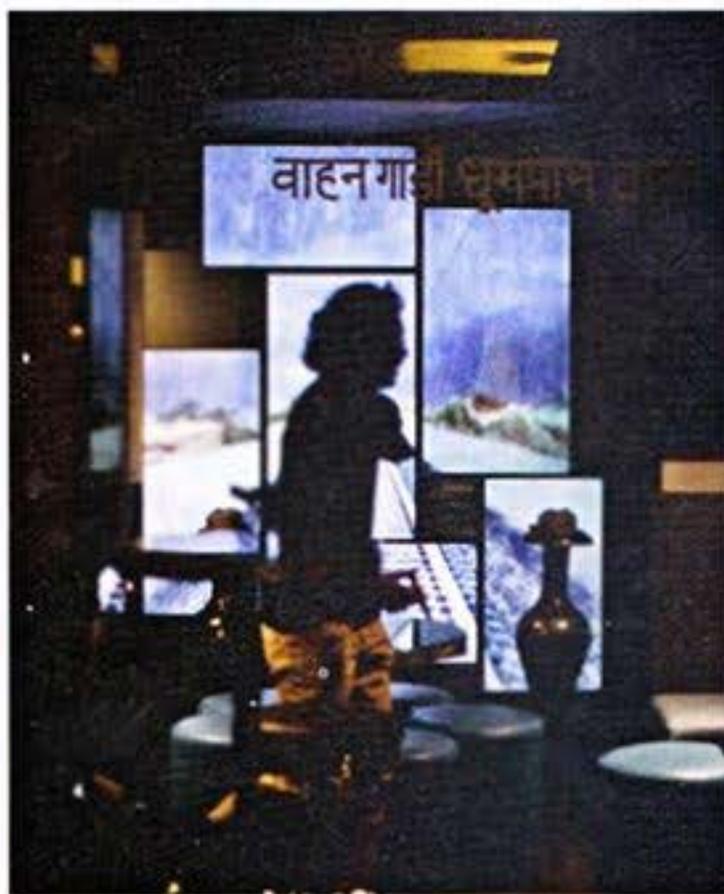
L'INDS

TROP BON !

“DRINK EASY” AU SPEAKEASY

Le quartier de Strasbourg-Saint-Denis se donne des airs de Chicago des Années folles avec des bars qui reprennent les codes de la prohibition

— par ANNE-SOPHIE HOJLO



Lavomatic, situé à l'étage d'une laverie (où vous pourrez vraiment laver vos chaussettes), que ses trois fondateurs ont voulu « décoincé », avec des tarifs abordables. Des trentenaires aux manettes, des alcools rigoureusement sélectionnés et des cartes vierges de mojito et de spritz : on retrouve la même recette à quelques encablures de là au Syndicat, dissimulé depuis l'année dernière derrière une devanture recouverte d'affiches. Mais ici, on se veut plus pointu : l'autoproclamée Organisation de Défense des Spiritueux français sert exclusivement des alcools hexagonaux, de préférence boudés par les jeunes générations (gentiane, armagnac, calvados...). A siroter en écoutant du hip-hop, histoire de se rappeler que les rappeurs américains, eux, ont depuis longtemps adopté le cognac.

Speak easy, ou « parlez doucement » : telle était, dans les années 1920, la recommandation des patrons de bars clandestins américains à leurs clients, alors que la production et la vente d'alcool étaient interdites. La formule est restée pour désigner ces lieux cachés derrière un restaurant ou un salon de thé ayant pignon sur rue. La prohibition a été abolie depuis bien longtemps, mais pas le goût pour le délicieux frisson du secret et les endroits connus des seuls initiés : le speakeasy renaît de ses cendres en 2007 à New York avec le Please Don't Tell puis, en 2011, à Paris avec Candelaria, dans le 3^e arrondissement. Depuis la rentrée, c'est le quartier Strasbourg-Saint-Denis et ses alentours qui prennent des allures de Chicago des Années folles avec des nouveaux bars qui proposent leurs cocktails maison « sous le manteau ».

Pour accéder au Baranaan, il faut s'aventurer dans l'arrière-salle d'un café indien. Passé le sas envahi par les vapeurs d'encens, on se retrouve dans une salle imitant un compartiment de train, d'autant plus réaliste que des vidéos font défiler un paysage du Kerala. Ambiance pop, colorée et décontractée, cette fois, au

**LE PLUS CHIIC**

Le Laurier Apollon au Syndicat,
51, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris-10^e

De la Blanche de Normandie (une eau-de-vie de cidre), du citron pressé, un sirop de gingembre maison pour une note épicée, de la liqueur d'abricot pour la touche sucrée et une mousse de blanc d'œuf au laurier : un jeu sur les textures imaginé par Sullivan Doh, qui a fait l'école Ferrandi.

**LE PLUS AMER**

Le Dûra Dûra au Baranaan,
7, rue du Faubourg-Saint-Martin, Paris-10^e

« L'équilibre de ce cocktail vous fera perdre le vôtre », promet la carte. Tarek Nani balance l'arôme légèrement fumé du mezcal avec du concombre amer rafraîchissant et du sirop d'agave pour adoucir le tout. Un cocktail pour s'initier à l'amertume. « qui m'confond trop souvent avec l'acidité », souligne le bartender.

**LE PLUS FOU**

Le White Norway au Lavomatic,
30, rue René-Bou langer, Paris-10^e

Fromage frais, vodka infusée au saumon fumé, whisky tourbé, le tout surmonté d'œufs de truite : il y a à boire et à manger dans ce cocktail qui en déroutera plus d'un. Les plus classiques se contenteront d'un Basilic Instinct associant sobriement concombre, gin, basilic, citron et liqueur de sureau.



BARMAG

LE GOÛT DU PARTAGE

Octobre
2015
N°98



#CCC2015

LE COGNAC DESCEND DANS
LES BARS À COCKTAILS

MAISON LA MAUNY
L'UNE DES PLUS BELLES
SIGNATURES DE RHUM
AGRICOLE

L'AGENCEMENT DE BAR
UN MÉTIER EN PLEIN
DÉVELOPPEMENT

RISERVA SPECIALE
LES 2 NOUVEAUX
VERMOUTHS
SIGNÉS MARTINI

+ REPÉRAGES

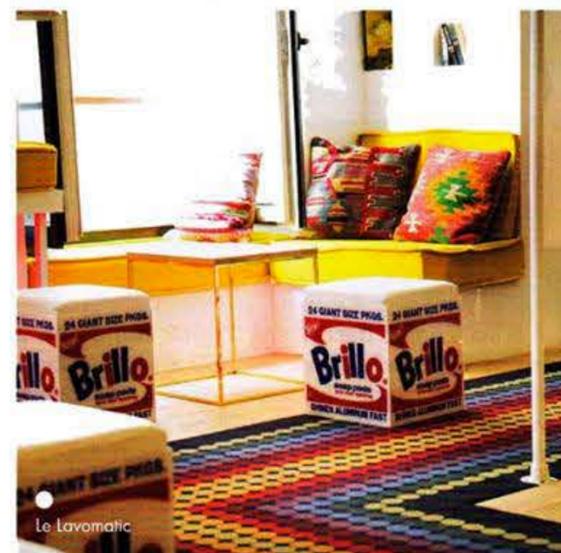
LE PANAME ART CAFÉ
UNE DES PLACES FORTES
DU STAND-UP EN FRANCE

BARS ET
RESTOS

NOUVELLES ADRESSES QUOI DE NEUF ?

Dans la capitale, les bars n'ont plus l'exclusivité des cocktails et l'Est parisien n'a plus le monopole des adresses. Petit tour d'horizon des nouveautés du moment.

Cécile FORTIS > Texte



Le Lavomatic

Lavomatic, c'est le nouveau speakeasy parisien. Ici, avant de boire un verre, passage obligé devant les machines à laver... C'est en effet à l'étage que Manon, la barmaid, joue des shakers. À l'image de la déco, ses créations séduisent tant par leur fraîcheur que par leur modernité. Son Basilic Instinct et son French Love font déjà partie de la fine fleur des cocktails, tout comme les assiettes gourmandes à partager. Dans le 10^e arrondissement toujours, qui n'a plus rien à envier à Pigalle en matière de bars à cocktails, le Baranaan mérite également une petite visite. S'il faut aussi pousser une porte discrète pour accéder au bar, ce nouveau lieu mise sur des drinks très Bollywood accompagnés de « naans », les petites galettes indiennes, et de brochettes originales. Un style inédit qui a déjà ses adeptes.

Ça bouge aussi du côté du quartier Clignancourt avec l'ouverture de CO, un lieu multiple imaginé par Isabelle Grappotte et son frère Bruno, où l'on peut aussi bien boire un verre et manger un morceau que découvrir l'expo du moment ou tout simplement écouter le pianiste. Si Loïc Bertrand, le chef barman, se plaît à revisiter les classiques, il s'amuse également à imaginer des accords mets et cocktails très



Le CO

réussis comme le Shiso Smash élaboré avec gin Hendrick's, jus de citron jaune, sirop de champagne, une feuille de shiso et du champagne à déguster avec une tempura de crevettes et de légumes. Ou son Acipenser (xérés fino Tio Pepe, vermouth dry Dolin, liqueur de marasquin et bitters citron), imaginé pour escorter le caviar. Unique !

Autre quartier, autre style : le Café Colette, fraîchement inauguré rue Daguerre. Dans cette brasserie contemporaine, si les plats sont soignés les cocktails n'ont rien à leur envier. Alexandre Dos Santos, le chef barman, mise sur des spiritueux de qualité pour travailler les grands classiques tout en restant très sage côté budget : on peut en effet s'offrir un Negroni à 9 euros (gin Citadelle, Campari, Martini rouge). Imbattable !

Direction le 6^e arrondissement à présent où Allison et John Goldstein, les créateurs du Coffee Parisien, viennent d'ouvrir le Coffee Club. L'esprit yankee est toujours au rendez-vous avec les petits plats de Carrie Solomon. Mais les cocktails sont également au programme des dégustations avec, en vedettes, El Jimador (tequila El Jimador, citron vert, coriandre fraîche, sirop d'agave) ou Clover Club (gin Bombay, purée de framboise, blanc d'œuf, citron, sucre de canne).

LAVOMATIC : 30 rue René
Boulangier - Paris 10^e
LE BARANAAN : 7, rue du
Fbg-Saint-Martin - Paris 10^e
CO : 15, rue Esclangon -
Paris 18^e
CAFÉ COLETTE :
74, rue Daguerre - Paris 14^e
COFFEE CLUB :
87, rue d'Assas - Paris 6^e



Télérama

No 3429
DU 3 AU 9 OCTOBRE 2015

HEBDOMADAIRE FR. 2,90 €
BEL. LUX. 3,40 € | DOM. 5,30 €
CH. S. 20 FSI/MAR. AT. MAD.
CPAP. N° 0616030894



Bar

LAVOMATIC

On peut désormais laver son linge sale en allant boire un verre... mais on n'est pas forcé d'apporter ses fringues crades pour en profiter ! On peut juste traverser la minilaverie et ouvrir la porte du séchoir au fond, puis grimper l'escalier, pour se retrouver dans un appart' à la déco évoquant une coloc d'étudiants. « *Nous voulions accueillir les gens comme chez nous* », dit Marie, qui a ouvert ce nouveau bar caché avec deux copains de lycée de Montreuil. « *Nous nous étions promis d'avoir notre établissement avant les 30 ans du plus jeune d'entre nous. Nous l'avons fait, deux semaines avant la date limite !* » Bravo tout d'abord à la carte des cocktails osée mais équilibrée, aux noms et aux recettes décalés, tels le frais Basilic Instinct, l'amer Detoxmatic ou l'improbable White Norway, mixant vodka infusée au saumon fumé, fromage frais, whisky tourbé et œufs de truite ! Mais ce Lavomatic a d'autres atouts : vins naturels, apéros dinatoires, fumoir avec fenêtre ouverte sur la rue, balançoire et service aussi cool que pro. Autant de qualités, c'est du propre ! – L.J.

Lavomatic

| 30, rue René-Boulangier,
10^e | Du mar. au sam.
18h-2h | Cocktails 9-12€,
verre de vin 5-6€.

L'EFFET

MARINE

VACTU

EXPO IN THE CITY

PARIS EXPOS, SORTIES, RESTOS

Picasso à la folie!

OCTOBRE

Les expositions
incontournables

RESTOS SECRETS

Osez pousser la porte

NUIT BLANCHE

Les immanquables

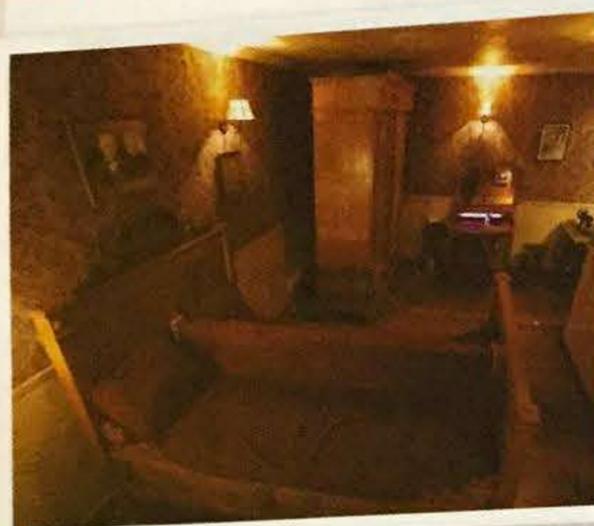
+
**AGENDA
CULTUREL**
THÉÂTRES, SALONS
SPECTACLES...

N°14 - OCTOBRE 2015

L 17192 - 14 - F: 2,90 € - RD



104



NON, NON, ÇA N'EST PAS QU'UNE LAVERIE !

Côté face : une laverie comme tant d'autres. Le bon plan parfait pour célibataires endurcis dont les mamans sont loin ou débordées...

Côté pile : montez à l'étage pour découvrir un appartement-bar des plus originaux avec balançoires, couleurs pop et cocktails à gogo. Coup de cœur pour le Basilic Instinct, avec sa mousse de concombre ensoleillée au basilic.

 **LAVOMATIC** 30 rue René Boulanger, 75010 - M° République (3/5/8/9/11)
Du mar. au sam. de 19h à 2h du matin
Cocktails entre 9 et 12 €



ATTENTION AU CHOC !

Côté face : un café charmant à la montmartroise, avec son bar en zinc et ses habitués qui refont le monde autour d'une bière ou deux.

Côté pile : aventurez-vous au fond du couloir comme pour chercher les toilettes. Poussez la porte et vous découvrirez un lieu hors du temps, où l'on boit un verre assis dans une baignoire ou sur un lit. On vous avait prévenu, c'est atypique !

 **MARLUSSE ET LAPIN** 14 rue Germain Pilon, 75018 - M° Pigalle (2/12)
Du lun. au dim. de 16h à 2h - Bières de 2.50 à 5 € - Cocktails de 8 à 10 €



COCKTAIL UNDERGROUNDS

Côté face : le temple de la bonne viande à Paris. Côte de bœuf à tomber, pièces du boucher du jour inégalables...

Côté pile : aventurez-vous au fond du restaurant et descendez l'escalier sombre qui vous mènera dans un bar à cocktails underground, où les cocktails sont sans doute parmi les meilleurs de Paris. On vous recommande le «Madame Rêve».

 **BALLROOM DU BEEFCLUB**
58 rue Jean Jacques Rousseau, 75001
M° Les Halles (4) - Du lun. au dim. de 19h à 5h - Cocktail à partir de 13 €