



Des apéritifs français chics et gourmands au **Bar Chaumont**

L'Hôtel Bachaumont à Paris 2^e a inauguré un nouveau bar speakeasy en son sein. Né de l'imagination de l'entrepreneur Samy Marciano et du directeur artistique Ramdane Touhami (Le Bon Marché, Liberty, Cire Trudon, Officine Universelle Buly), le Bar Chaumont met le « made in France » à l'honneur. À travers un décor soigné et élégant d'abord, avec un bar tout de marbre en forme de fer à cheval, des murs et plafonds aux motifs veinés arborant nombre de médaillons en plâtre, et un imposant drapé de tissu (qui agrandira la terrasse au printemps prochain). À la carte ensuite, qui intègre des vins issus des 4 coins de France, véritables pépites de nos terroirs, pour accompagner des spécialités gourmandes à partager : Jambon beurre, pain aux olives ; Saucisse à la sèche, pain de campagne pour les « Grands classiques » ; Saumon fumé et céréales ; Légumes croquants, pain de seigle ; Chèvre miel, pain aux olives pour les « Singuliers » ; ou encore Volaille truffée, pain brioché pour le « Très distingué ». Ces délicats petits en-cas, proposés entre 7 € et 12 €, sont servis par des maîtres d'hôtel aux uniformes du siècle dernier... pour un vrai voyage expérientiel. Cet établissement de 28 m² est ouvert du lundi au samedi de 17h à 2h.

