



PARIS : GLOSTER, UN BAR À RHUM QUI CACHE BIEN SON JEU

2019-12-28 par **LAURENCE MAROT**

F



Rendez-vous à quelques encablures de l'Ecole Militaire dans une avenue qui rend hommage à une personnalité du XVIIIème siècle, le comte Bertrand-François Mahé de la Bourdonnais, marin français et gouverneur général des îles de France (île Maurice) et de Bourbon (La Réunion).



C'est une évidence, ce coin chic du 7ème arrondissement se prédestinait à célébrer le rhum et ses cocktails. Il a fallu patienter 3 siècles pour voir accoster au numéro 111, Gloster et ses bouteilles d'eaux-de-vie de canne à sucre. Ouvert en 2017, cette adresse, jouxtant l'hôtel 4 étoiles Le Bourdonnais se veut très discret.

A l'extérieur, la façade se cache derrière une douce peinture « vert d'eau ». A l'intérieur, le lieu dévoile un salon de thé très sage : tables rondes, fauteuils moelleux et quelques clients planqués derrière leur ordinateur portable buvant un café bouillant puisque l'espace fait office de co-working l'après-midi. Dès 18 heures pétantes, les théières s'éclipsent pour laisser la place aux shakers, l'atmosphère studieuse passe à des températures plus chaude et le Gloster s'ouvre sur un décor sous influence antillaise entre mobilier et suspension en rotin, affiches publicitaires vintage de rhum et plantes tropicales.

Depuis plus d'un an, le jeune chef barman Kevin Compere mène la danse dans cette rhumerie nouveau genre entre des cocktails pimpés au rhum de tous les styles et une belle sélection des flacons ... à des prix compétitifs. « Je fonctionne selon des coups de cœur comme pour ce Danois A.H Riise Rhum vieux « Golden Medal » finish cask en Sauternes aux saveurs rondes ou ce Mauricien New Grove 8 ans d'âge marqué par une belle fraîcheur.

Chez Gloster, nous ne dépassons pas les 20 € pour un verre de 4 cl de dégustation et nous avons fixé un tarif à 12 € pour les cocktails, » explique le chef barman. Côté drinks, belle surprise, équilibre, goût, créativité sont au rendez-vous. « J'aime les cocktails avec une longueur en bouche. La première gorgée doit tendre vers d'autres goûts. » On est tout à fait d'accord ! Le menu de fin d'année s'adapte à la saison et aux envies de gourmandise de la clientèle.

L'un des cocktail vedettes : l'Emeraude, une tarte au citron version liquide à base de rhum Plantation 3 Stars infusé à la baie de poivre de sichuan, du Limoncello travaillé avec du Kombu (algue japonaise), du jus de citron et sirop d'orgeat à la pistache et l'estragon. A tomber ! Une nouvelle adresse valeur sûre !

GLOSTER

→ 111 avenue de la Bourdonnais – 75007 Paris

Tél : 01 47 05 45 42 – www.glosterbar.com

