



**Vous pensiez connaître le Gloster Bar ? Détrompez-vous ! Son concept vient de changer, et c'est encore mieux qu'avant.**

Nombreux sont les bars qui invitent au voyage : [au Comptoir Général, on fait une halte au soleil](#), [chez Chilam, direction le Mexique](#), [Le Shirvan Café Métisse, quant à lui, nous fait faire un tour sur la route de la soie](#). Mais au [Gloster Bar](#), - dont le concept a totalement changé depuis la dernière fois qu'on vous en a parlé - on fait carrément le tour du monde.

## **Le Gloster Bar, c'est carrément une invitation au voyage**

Ce sera votre point culture de la journée. Pour la petite histoire, le Gloster Bar est situé avenue de La Bourdonnais, pour Bertrand François Mahé de La Bourdonnais, l'explorateur qui a découvert l'Île Maurice. Du coup, le thème du voyage pour le Gloster apparaît comme une évidence. Son emblème ? Le petit canari que l'on retrouve sur l'Île Maurice. Sur place, on retrouve Kevin Compere, qui a fait la nouvelle carte de cet été et s'est notamment occupé des créations du Derby Alma :

"Le Gloster bar, c'est un immense terrain de jeu pour explorer toutes les saveurs explosives. On n'utilise que des alcools atypiques qui viennent du monde entier."

Kevin Compere

Par exemple, la Boukha, une eau de vie de figue tunisienne. *"On a aussi notre propre Tequila que l'on fait infuser avec des citrons noirs d'Iran qui donnent un côté fumé et citronné à l'alcool"*, précise Kevin. Il y a aussi de l'Amaro pour l'Italie, et du Rhum des quatre coins du monde : Amérique du Sud, Martinique, et même Danemark ! Niveau découvertes, donc, il y a de quoi faire.

En parlant de rhum, on peut aller jusqu'à dire que c'est l'ingrédient phare du Gloster Bar. Kevin adore l'utiliser dans plein de cocktails signatures qui seront à la carte jusqu'à l'automne 2019 : *"On le retrouve dans le Jamaican Morning qui se compose de Rhum de Jamaïque, de concombre, de café et d'huile de Sésame, ou encore dans le Manao, avec un caramel au Rhum"*.

Et on a déjà envie de savoir ce qui composera la carte de l'hiver prochain tellement ses descriptions nous font saliver. Attention, on vous spoil : cet hiver, ce sont les légumes qui seront à la carte, et on y trouvera également des fruits de saison. On murmure d'ailleurs derrière le comptoir le nom d'un cocktail à base d'artichaut et de mûre... Surprenant, vous avez dit ? Eh bien pas tant que ça, surtout quand on sait que Kevin a été cuisinier il y a quelques années.

”

”J'ai été cuisinier pendant quelques années. Depuis que je me suis reconverti, cette expérience m'aide et m'inspire à 200% quand je crée des recettes. Du coup, je fais découvrir plein de nouvelles associations à ma clientèle”

”

Kevin Compere

Maintenant, on comprend mieux pourquoi les cocktails de Kevin sont si savoureux et déroutants !



Au programme du Gloster Bar, le voyage

## Et la carte nous fait sortir de notre zone de confort

Notre premier coup de coeur, c'est le cocktail que Kevin a appelé **L'Explorateur**. Un nom qui illustre plutôt bien l'expérience proposée par ce mélange à base de Gin Bartolomeo, de sirop d'orgeat, de jus de citron, et d'un extrait de mangue fait-maison. On sort de sa zone de confort pour goûter à ce mélange de saveurs qu'il est rare de mêler les unes aux autres, mais qui une fois réunies nous invitent au voyage. Ce cocktail nous rappelle, une fois de plus, l'expertise culinaire de Kevin, notamment avec son extrait de mangue fait-maison très travaillé. C'est selon nous le cocktail le plus estival de la carte. En plus, sa présentation est vraiment à tomber !



L'explorateur

Le second cocktail qu'on a adoré ? Le **Day-o**. C'est la recette que Kevin a mis le plus de temps à réaliser. Son petit plus ? C'est un mini food pairing à lui tout seul. A base notamment de Cachaça, de purée de banane, d'absinthe infusée à la cannelle, de soda à l'ananas et de thé aux mille et unes épices, ce cocktail surprend par un goût délicatement épicé qui ne pique pas. Un petit plus qui ravira les palets les plus sensibles. A déguster avec une tartine de banane déshydratée accompagnée d'un Ketchup de Banane composé d'ail, d'oignon, de piment, de tabasco, et de plein d'autres ingrédients dont seul Kevin a le secret.



**Le Day-o**

Et quand on goûte le **Let's Rhum Away**, c'est l'apothéose. C'est le cocktail le plus emblématique du Gloster puisqu'il est très basé sur le côté rhumerie du bar et revisite un classique de l'histoire du Rhum, le Mai Thai. Kevin mélange dans un verre du Rhum mexicain (qui a un goût d'olive au début et de tomate séchée sur la fin), du Velvet Falernum (une liqueur jamaïcaine aux épices et aux herbes), du jus de citron et de l'orgeat de pistache à l'estragon maison. Ce cocktail original vous semble explosif en goût rien qu'à la lecture de la recette ? Sachez que cette sensation est décuplée lorsqu'on y goûte ! Alors, prêts à voyager et à sortir de votre zone de confort ?



**Le Let's Rhum Away**

*Gloster Bar*

*111 avenue de la Bourdonnais, 75007 Paris*

*[La page facebook du lieu](#)*

*[Le site internet](#)*

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.*