

DOSSIER DE PRESSE – WHY Paris Bar à cocktails



WHY ! Mais pourquoi vous posez-vous encore la question ?

Why est votre nouvelle adresse pour passer une soirée dédiée au sens du palais. Vous en rêviez, Christophe Darmon l'a fait ! Le premier bar aux cocktails chic & choc, lieu intimiste pour découvrir tous les cocktails du monde revus, corrigés et même déstructurés, WHY ? Oui, il est bien écrit « déstructuré », votre palais se réveille à cette idée et bien venez vous emparer de l'information qui va faire fureur à l'arrivée des beaux jours – venez rencontrer Christophe, ex-chef barman du Byblos.

Concept :

Un espace sur deux étages, l'esprit et la qualité d'un service digne d'un palace avec une carte fraîche et innovante à prix modérés. Tout est dans « le verre ». Cocktails déstructurés s'opposant à l'alchimie ancestrale du mélange pour une nouvelle découverte des saveurs subtiles de spiritueux 'premium', jus de fruits frais, épices et secrets du chef. Des cocktails inventifs qui explosent en bouche. Vous retrouverez enfin l'esprit et sens noble du « cocktail ». Depuis le comptoir ou dans un confortable fauteuil dégustez vos préférés présentés comme nuls autres sous votre regard fasciné. Saveurs douces, bulles et « glossis » pour Mesdames, force de pures malts et liqueurs sensuelles pour Messieurs, le choix d'une carte où le prix d'un cocktail ne dépasse pas 12,00 €.

Même si bien copieux sont les « finger food » qui accompagnent votre cocktail, vous serez certainement séduit par la carte du chef qui décline des entrées de fraîcheurs, des plats faisant rougir les bonnes tables et des desserts gourmands.





Le Boss Christophe Darmon :

Voilà 15 ans qu'il en rêvait, déjà alors jeune stagiaire au Saint-Jame's & Albany il se voyait derrière son bar créant des breuvages sous les yeux fascinés de ces dames et de trouver pour ces Messieurs des alcools du Monde entier. Son expérience il l'a commencé au Bar le forum. Mais ses envies d'ailleurs, l'ont mené là où le monde se croise et se rencontre autour de cocktails incroyables, la Big Apple, la City sexy – ainsi Christophe quitte sa France pour quelques temps.

Sans jamais pouvoir l'imaginer, le célèbre Byblos l'appelle, direction St-Tropez et ses stars, ses fêtes à paillettes, ses envies les plus folles et ses cocktails délirants. Mais si la bouteille de champagne la plus chère au monde se vend aux Caves du Roi, les clients du palace aiment se retrouver au bar de Christophe pour se laisser surprendre par l'une de ses créations avec ou sans alcools. Puis Courchevel et ses visons, pistes noires et glace pillée dans un shaker – Christophe est impatient de faire son retour sur la capitale, il vient de fêter ses 30 ans et il est temps de créer son rêve, sa propre affaire. Alors WHY ne le ferait-il pas ?

Ce n'est pas sans mal mais son rêve prendra réalité dans la petite rue Jean-Jacques Rousseau, à deux pas de Montorgueil et des Halles, dans l'hyper centre de Paris.

Le WHY Paris est maintenant ouvert pour faire découvrir le plaisir du cocktail dans un lieu intime et cosy, comme une adresse privée, un club, où on se donne rendez-vous pour le plaisir d'un cocktail, voir plus et on se laisse envahir par ce mélange sensuel qui agit comme un breuvage d'amour – on y vient, on y est et on y revient, allez savoir WHY !

Le WHY ne serait être juste un bar, un simple restaurant, mais surtout une incontournable adresse d'un fabuleux bar à cocktails.



Une carte, un Chef :

Laissez-vous séduire par une carte pleine de fraîcheurs du matin, innovante de saveurs, riche en goûts et inventive à souhait. Tels seront les mots que vous utiliserez demain pour parler de ses plats finement préparés et présentés par Yoann Garrec. Ce jeune chef est originaire de la Bretagne et ayant fait ses classes aux côtés de belles signatures tel le Kilimangaro à Courchevel, le Byblos à Saint-Tropez, et au Kong adresse très 'hype' de la Capitale, Yoann cuisine maintenant pour vous.

« A surveiller ce petit gars... »

Un bar et son barman :

Imaginez-vous dans un bar face à votre verre sans barman à qui parler et vous amusant des anecdotes de la journée ! Impossible – Au WHY Miguel Ferreira a été choisi non pas pour amuser la galerie mais pour ce talent à donner du plaisir le temps d'un cocktail.

A son actif il a aussi quelques excellentes adresses, pour ne citer que les meilleurs : Le Rocamadour, puis le Chamoix d'or à Val Thorens, l'Astor à Paris, Le Baltimore et le Depur... Faites lui quelques révélations et en deux temps il vous dédie votre cocktail. Bien moins cher qu'un psy et on ressort 'heureux'.



Adresse :

60 Rue Jean-Jacques Rousseau
75001 PARIS

T : 01 40 26 67 43

Site web : www.whyparis.com

Post-HIT presse

38 Avenue de la République - 92400 Courbevoie

Tél : + 33 1 47 88 03 26 - e-mail : direction@post-hit.fr

APE 741 G - Conseil pour les affaires SIRET: 393 864 889 00026 Nanterre