

Le mythique Mathis Bar rouvre ses portes

Bonne nouvelle pour cette fin d'année : le légendaire Mathis Bar de Gérald Nanty rouvre ses portes sous la direction de la bande de l'Experimental Group.

On doit paraît-il l'ouverture du **Mathis Bar** à Françoise Sagan. La romancière aurait un jour dit à son ami Gérald Nanty : "Ouvre donc un bar avec trois tables de restaurant, nous ferons des dînettes entre nous". Depuis, l'homme de nuit est décédé et c'est l'investisseur Jean-Philippe Cartier (H8 Collection) qui a repris les commandes de ce très chic établissement de la rue de Ponthieu. En homme d'affaire avisé, l'entrepreneur a eu l'intelligence (?) de refaire à neuf le lieu et de confier le projet de la partie bar et restaurant à Olivier Bon, Pierre-Charles Cros et Romée de Goriainoff, les trois créateurs de l'Experimental Group (Prescription Cocktail Club, <u>Le Ballroom</u>, et plus récemment <u>Le Grand Pigalle Paris</u> et <u>Le Night Flight...</u>).

"C'est un peu comme reprendre un mythe et le positionner dans une nouvelle époque", reconnaissent très justement les trois garçons. Du coup, la moquette aux motifs de fougères, les banquettes de velours rouge, le lustre Art nouveau et les toiles de Bernard Buffet (un habitué du lieu dès son ouverture !), n'ont pas été remplacés, juste restaurés ! Idem du côté restaurant : les plafonds moulurés, les peintures de l'Ecole de Barbizon et les lustres à pampilles restent. Bref, on retrouve toujours cet esprit Napoléon III emblématique des lieux.



Le Mathis Bar, 3 rue de Ponthieu, 75008 Paris - Photo 10

© Paul Bowyer

Seul le comptoir a été optimisé pour pouvoir servir plus de **200 vins et** champagnes et autres cocktails création, classiques et "vintage" (réalisés à partir de spiritueux rares et millésimés et à 100 euros en moyenne tout de même!). Lesquels, par exemple? L''Expérience 1" (vodka, jus de citron jaune, cordial de fleurs de sureau, citronnelle et basilic frais), ou encore le "Snobnambule" à base de Pisco infusé au graines de céleri, génépi, sirop de miel maison, jus de citron vert et bitter. On ne vous en dit pas plus, seulement que connaissant les patrons, vous devriez sortir comblé de ce Mathis...

Le Mathis Bar et Le Mathis Restaurant

3 rue de Ponthieu, 75008 Paris

Le restaurant est ouvert de 7h30 à 10h30 pour le petit déjeuner, de midi à 15h pour le service du midi et de 20h à minuit pour le service du soir Le bar est ouvert de 18h à 2h

Le site internet du Mathis Bar et du Mathis Restaurant