

## Au Derby Alma, les cocktails se la jouent Haute Couture

By Charlotte Bernard  
09 Mai 2019



L'hôtel vient d'ouvrir dans le 7<sup>e</sup> arrondissement. Et si l'envie vous prend d'aller y faire un tour pour admirer sa déco ultra-chic, on vous conseille de prendre un moment pour vous asseoir au bar !

Notre parcours des meilleurs bars de la capitale continue. Et, en matière de bonnes adresses, la liste des bars d'hôtels continue de s'allonger : après [notre passage au BB Blanche](#), [à la Malicia](#) - oui, la Malicia est cachée dans un hôtel ! - ou encore [à l'Hôtel Particulier Montmartre](#), on a testé le bar du **Derby Alma**, et on valide à 200%.

### Au Derby Alma, on célèbre l'art de vivre à la Française

Et par "art de vivre à la Française", on entend forcément "mode". Au Derby Alma, tout tourne autour de ça : la déco, les chambres à l'effigie de Dior et Chanel en passant par Lanvin. C'est la haute couture française qui est mise à l'honneur, au point que l'établissement est parsemé de citations de créateurs. Et, évidemment, le bar de l'hôtel n'échappe pas à ce thème dont les visiteurs raffolent, comme nous l'explique Kévin, chef barman au Gloster Bar qui a composé la carte du Bar du Derby Alma.

"

Le bar imprègne totalement les clients dans cet art de vivre à la Française que l'on prone ici

"

Qui dit bar, dit carte qui a été travaillée autour de ces arts de vivre à la Française. Les mots clés ? Chic, gourmande, prestigieuse. C'est pourquoi on trouve à la carte des cocktails étonnants, comme **Le Smoky Barrel** (Bourbon infusé au bacon, jus de citron vert, sirop d'épices, bitter pêche, bitter barbecue) qui arrive sous cloche fumé, ou comme **le Mahé** (Rhum, crème de cacao, Bailey, liqueur de café, crème de coco et jus d'ananas). Car il s'agit de deux cocktails aux saveurs évolutives. *"Dans le Smoky Barrel, on sent successivement les épices, puis le côté fruité, grillé, et enfin le fumé. Et on retrouve aussi une évolution dans le goût du Mahé : on sent des notes de café, de Bailey, de cacao..."* nous explique avec passion Kevin.

"

Tous nos cocktails sont très explosifs et longs  
en bouche ici

"

Et les deux best-sellers de l'établissement nous prouvent que Kevin dit vrai, c'est certain.



La déco du Derby Alma, très couture

## Des cocktails très "couture"

Les deux cocktails signature ici ? Le **Mlle Inwood** (Eau-de-vie de figue, liqueur de Chambord, liqueur Italicus, jus de citron, sirop de sucre, Champagne) et le **Silver Daiquiri** (Rhum, liqueur Italicus, Cap Mattei, Jus de citron, sirop de sucre, fleur d'oranger). C'est ceux qui incarnent à eux deux l'esprit de l'hôtel.

Pour le Mlle Inwood, il est 100% inspirée de l'égérie des hôtels Inwood (dont le Derby Alma fait partie), à savoir Mademoiselle Inwood, d'où le nom. Elle est chic, Française, aime la mode et le maquillage... En cocktail, ça donne un mélange à base de Champagne, forcément. Côté déco, Kevin a choisi une poudre jaune - à base de citron jaune - qui fait référence au maquillage pour représenter le côté féminin, et donc coller à l'image de Mlle Inwood. En ce qui concerne les saveurs, on se retrouve à tester un cocktail frais, léger, aux notes fruitées et florales.

Le Silver Daiquiri, quant à lui, est surprenant d'abord par sa déco façon nid de pie. Un cocktail très doux et léger, porté sur les agrumes. *"Dans ce cocktail, le côté sucré est cassé par le citron, ce qui rend le breuvage plus savoureux"*, commente Kevin pendant notre dégustation. Un aspect du cocktail qu'on a adoré, et on espère que vous l'appréciez tout autant.



**Le Mlle Inwood, inspiré de l'égérie de l'hôtel du même nom**

*Le Derby Alma,*

*8 avenue Rapp, 75007 Paris*

*[Le site internet](#)*

*[La page facebook](#)*

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