

## Infosbar Inside : l'excellent bar à cocktails du Gloster à Paris

Rédigé par Caroline Jolivet le Mardi 16 Juillet 2019

Infosbar a de nouveau poussé les portes du Gloster bar pour aller à la découverte de l'incroyable carte signée Kevin Compère.



© Infosbar.com

Au printemps dernier, nous pousseions pour la première fois les portes du **Gloster bar** pour déguster quelques infos sur le **nouveau cognac Moonshadow**.

Cet été, nous avons décidé de retourner dans ce très convivial bar d'hôtel du 7ème arrondissement pour découvrir plus en profondeur l'ensemble de la carte.

Et on vous le dit de suite, le Chef Barman **Kevin Compère** (passé par le bar du Hibou) et son acolyte **Gwendoline** nous ont offert un très agréable voyage gustatif avec de savants breuvages soigneusement travaillés. Au total, la carte dévoile pas moins de **12 cocktails signatures**, à base de spiritueux hauts de gamme (Vodka Tigre Blanc, Rhum Paranubes, Gin Bartolomeo...) mais aussi de jus, sirops et bitters gourmands voire originaux comme ce sirop d'orgeat à la pistache et estragon ou bien ce bitter Géranium.

Pour vous aider dans votre choix, faites confiance aux précieux conseils de **Kevin** ou référez-vous à la carte qui précise les notes de chaque cocktail : fruité, équilibré, sec, fumé ou encore floral...



© Infosbar.com

Pour débiter la dégustation, je me laisse tenter par l'explosif « **Let's Run Away** » composé de Rhum Paranubes, de Velvet Fallernum, de jus de citron vert, de sirop d'orgeat à la pistache et estragon et de Clairin Communal. Coup de cœur immédiat pour ce breuvage frais où les notes puissantes du rhum prennent d'abord le dessus avant de laisser place à la gourmandise du sirop.



© Infosbar.com

En face, on acolyte opte pour l'excellent et très joliment présenté « **Navigateur** ». A base de Gin Bartolomeo, de jus de citron vert, de sirop d'orgeat et d'extrait de mangue, ce cocktail est une très belle réussite et une vraie surprise pour nos papilles totalement séduites par des notes à la fois poivrées et gourmandes.





© Infosbar.com

La suite ? On se dirige vers l'épicé, fumé et très travaillé « **Day-O** » composé de cachaça, purée de banane, Tepache, Chai Vedique fumé, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, et absinthe infusée à la cannelle, puis le « **Mystic Poma** » avec une eau-de- vie de cidre, de la liqueur St Germain, Sherbet de citron noir à la cardamome, huile d'olive infusée à la pomme et bitter Géranium pour encore plus de notes florales et acidulées.



© Infosbar.com

Enfin, on termine sur une très bonne surprise avec le cocktail plutôt féminin « **Fragrance** » à base de Boukha (une eau-de-vie de figues), de liqueur de Violette, de jus de cranberry, de jus de citron et de sirop de sucre de canne.

Pour le reste de la carte, **Kevin** et **Gwendoline** réalisent sous vos yeux sept autres alléchants cocktails à base de Vodka, de Tequila ou encore de Mezcal et rhum; un spiritueux très plébiscité au **Gloster** puisque le bar propose d'ailleurs une dizaine de rhums à la dégustation !

Pour les découvrir, on ne peut que vous conseiller de prendre la direction du 7ème arrondissement de la capitale et commander les yeux fermés l'un de ces 12 savants breuvages.



© Infosbar.com

**Le Gloster Bar**

111 Avenue de la Bourdonnais, 75007 Paris

Ouvert de 16h00 à 23h00 le mardi et mercredi,  
de 16h00 à minuit le jeudi et de 16h00 à 01h00  
du matin le vendredi et samedi

[Site officiel !](#)

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**