



Le nouveau bar à cocktails du Prince de Galles

A l'occasion de sa réouverture le **7 septembre**, Le Prince de Galles présente **son nouveau bar à cocktails, 19.20**, au cœur du 8^{ème} arrondissement. Ouvert de 8h à 1h du matin, ce lieu réunit, entre art du cocktail, bar à cognac et tea-time, la quintessence de l'esprit parisien.



Déclaration d'amour aux premières années du Prince de Galles, **le bar 19.20 dédie son nom à l'instant sacré de la vie parisienne : l'apéritif**. Un bar à l'ambiance intimiste, ouvrant ses cuisines du petit-déjeuner jusque tard dans la nuit dans un cadre Art Déco qui fait référence aux speakeasys des années 20. Ce sont ainsi **40 places** qui se dévoilent à l'intérieur de ce lieu hybride élégamment parisien, ainsi que **10 places privées** pour les amateurs de spiritueux et fins gastronomes.

Bar à cocktails et à souvenirs

Au bar du 19.20, le Chef barman Roberto Catalano, originaire des Pouilles et grand voyageur, diffuse dans ses 10 cocktails signatures ses influences internationales.

Clin d'œil à la période de Prohibition des années 20 et des speakeasys clandestins, 19.20 offre une **ambiance unique** où l'héritage **Art Déco** se sublime dans le décor et les courbes du mobilier jusqu'au lustre sculptural et ses facettes miroitées trônant au centre du bar et qui ajoute une touche de douceur à l'espace. Au final, **40 places réservées aux connaisseurs, aux rendez-vous d'affaires ou d'amour et un dénominateur commun : le partage.**



Bien inspirée par les carafes de cognac de sa nouvelle Suite Lalique, l'équipe du 19.20 part explorer les grands terroirs du cognac – Grande et Petite Champagne, Fins bois et Bons Bois et Borderies – et imagine **La Cognathèque**. Ici, l'expérience se vit pleinement, on y trouve toute l'histoire de ce spiritueux si singulier, entre petits producteurs réputés et maisons confidentielles. Chacun s'affiche à la une du Journal du Cognac et raconte les histoires de maisons authentiques. Ainsi de **Guilhem Grossperrin** soignant son chai au son d'une cloche favorisant le vieillissement des fûts. De la **Maison Godet**, du père et de ses 4 fils passionnés, de la **Maison Delamain**, gardienne du temps des cognacs de prestige...

De ces rencontres naissent **4 recettes inédites de cocktails** pour découvrir ou re-découvrir l'eau-de-vie aujourd'hui en vogue dans les plus grands bars du monde, idéale à boire en apéritif ou after-dinner.

Enfin, pour mener l'aventure à son paroxysme, **le Prince de Galles s'est allié à la Distillerie de Paris** pour mettre au point la recette de son propre Gin. Conçu dans un alambic en cuivre, on y trouve des notes de poivre long, de cardamome, de genévrier et de boutons de rose. **Le Gin Prince de Galles** est à déguster dans **une série de cocktails du Chef barman Roberto Catalano**

Un cadre convivial et intimiste

Le bar 19.20 raccroche son rideau noir, pare ses murs de notes de **couleurs ambrées cognac et champagne, accorde l'acajou au bronze et au jade**, et dresse un **comptoir tout de marbre**. Les sièges moelleux reprennent le **style Art Déco** par leurs formes, tandis que les éclairages diffusent une **ambiance intimiste**.

Palmiers, fougères et mosaïques se côtoient dans le patio, véritable havre de paix de l'hôtel. Le cadre verdoyant se fait propice à l'**inspiration et à la rêverie**. On s'y pose le temps d'un verre, mais aussi pour un déjeuner ou un dîner en toute intimité.

L'Alcôve, l'espace privatif pouvant accueillir jusqu'à **10 convives** a été imaginé autour du **partage** et de la **rencontre**. L'occasion d'échanger avec les vigneron et petits producteurs de vins et de cognacs, mais aussi artisans fromagers et boulangers. Plus encore, les instants de convivialité se prolongent avec **des dîners accords mets vins à 4 mains**. Lieu de rencontre par excellence, le **Chef barman Roberto Catalano** y fait découvrir **l'art du cocktail à la française** tandis que le **Chef pâtissier Tristant Rousselot** captive les invités autour de son **savoir-faire sucré et gourmand**.

En cuisine, les mariages du siècle

Du petit-déjeuner jusqu'à tard dans la nuit, le 19.20 communique sa philosophie du partage et ouvre ses cuisines. Aux commandes, le **Chef Gérald Poirier** a œuvré sous tous les horizons. Sur mer plus que sur terre, à bord des voiliers du Ponant, des mers glacées de l'Antarctique jusqu'aux lagons du Pacifique.

Au **19.20**, il fait voyager à travers un siècle de cuisine au moyen de **plats iconiques** ayant marqué l'esprit des français. Des années 30 avec **ses grands classiques de la brasserie parisienne** comme le Vol au vent de Ris de Veau, aux années 2020 en passant par les 50's et sa Sole Beurre Meunière. Le Chef Gérald Poirier, francilien d'origine, s'est **entouré des meilleurs producteurs locaux** afin de proposer l'**excellence des produits** les plus nobles et respectueux des saisonnalités. **Luxe ultime**, le Chef a imaginé toute une gamme de sauces au cognac, comme un écho aux créations du **Chef Barman Roberto Catalano**.

Son binôme sucré, **Tristant Rousselot**, rend hommage au savoir-faire français pâtissier à travers les créations qu'il propose en miroir. Les traditionnels desserts trouvent leur version moderne revisitée. On se retrouve aussi au 19.20 pour **partager le tea-time**, en compagnie d'une offre salée et des boissons chaudes à partager imaginée par les deux signatures culinaires du Prince de Galles.



Au 19.20, l'esprit parisien rencontre l'art du cocktail, avec finesse et convivialité. Un de ces lieux de destination qui fait battre le cœur de Paris, sans discontinuer.