

# Vieux Carré

*Le Vieux Carré : Un bar à cocktails qui envoûte les yeux et les papilles au coeur du 11<sup>ème</sup> arrondissement*



La mixologie est à l'honneur au Vieux Carré ! **Inspiré du nom d'un cocktail mythique originaire du quartier français de La Nouvelle-Orléans, le Vieux Carré est un bar à cocktails unique en son genre**, niché dans le 11<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Dans un cadre chaleureux et feutré, il accueille tous les amoureux de mixologie autour d'une **carte pointue et singulière** imaginée par Anthony et Renaud, les deux fondateurs du lieu. La particularité du Vieux Carré ? Son offre de cocktails en bouteille à déguster sur place ou à emporter chez soi.

Un rendez-vous en amoureux improvisé, un anniversaire à fêter ou une soirée entre amis à célébrer, le Vieux Carré est le lieu rêvé pour se retrouver autour d'un cocktail audacieux dans un cadre vibrant.

## *Une carte aux elixirs intrigants*

Rythmé par les saisons, le Vieux Carré dévoile une **carte printemps-été et automne-hiver** pour sans cesse surprendre ses hôtes. Le bar dévoile une offre courte de dix cocktails travaillant des produits de saison et des alcools issus de distilleries bien connues des amateurs de mixologie : **rhum Flor de Cana, whisky Buffalo Trace, gin Citadelle ou encore vodka Merlet.**



Les férus de whisky se laisseront tenter par l'**emblématique Vieux Carré revisité au fil des saisons**, changeant de saveur à chaque nouvelle carte. Cet été, il se déclinait en version banane flambée pour un voyage sous les tropiques tandis que cet hiver, on le retrouve travaillé autour d'un bourbon et d'un calvados qui réchauffent les papilles.

Les amoureux de cognac ne sont pas en reste avec le **M.P.C**, qui dévoile une explosion de saveurs gourmandes et de textures complexes.

Les connaisseurs de gin peuvent se tourner vers le cocktail **Douce Flamme** qui allie douceurs fruitées et acidulées ainsi que des notes épicées.



Les fervents de rhum apprécieront le **Cabosse**, un cocktail qui mélange habilement l'amertume avec une douceur riche et veloutée.

Les amateurs de vodka peuvent découvrir le **Verger**, cocktail sucré et fruité à la texture crémeuse surmontée d'une acidité rafraîchissante.

Côté mezcal, l'**Ivoire** propose un mélange de saveurs fumées, pâtisseries et épicées.

Des cocktails exécutés avec justesse et qui ne laissent jamais indifférents, voilà la recette du Vieux Carré, haut lieu de la mixologie.

Le Vieux Carré propose également des **cocktails sans alcool**, des bières artisanales en bouteille ainsi que des vins finement sélectionnés pour combler toutes les envies.



Une petite faim ? Une **offre food à partager** complète la carte des cocktails. Houmous fait maison, tapenade, coppa ou encore Tomme de Savoie, de belles assiettes avec des produits de qualité, idéales pour un apéritif gourmand.





## Une offre unique de cocktails en bouteille

Parce que le cocktail se déguste aussi en bouteille, le Vieux Carré propose une offre inédite, idéale pour les soirées entres amis. **Les cocktails en bouteille du Vieux Carré, se déclinent sous des recettes iconiques : Vieux Carré, Old fashioned, Sazerac, Negroni, Vesper Martini, Black Russian et Godfather, dans un format 50 cl.** A déguster sur place ou à emporter chez soi pour impressionner ses convives, le cocktail en bouteille est une manière originale de déguster les grands classiques de la mixologie.

## Une ambiance feutrée

Sur fond de house, de funk et de hip-hop, les deux co-fondateurs accueillent tous les oiseaux de nuit sur près de **100 m<sup>2</sup>** dans une ambiance élégante et tamisée.

Le rez-de-chaussée dévoile un **large comptoir** au revêtement métallique, plateau bleu sourd, chaises hautes et bouteilles rétro éclairées.

A l'étage, on retrouve **deux salles** à la décoration intimiste. **Le Salon** arbore une moquette tropicale rouge et noir, une banquette en velours verte et des assises en cuir, idéal pour une soirée en petit comité.

**La Mezzanine** s'articule autour d'un bleu paon, une longue banquette et de larges fauteuils assortis. Deux espaces chaleureux au style affirmé qui annoncent des soirées éblouissantes pour les yeux.



**Des événements insolites rythment les soirées du Vieux Carré.** Halloween et cartomancie, DJ set, festivals dédiés aux spiritueux, soirée du Nouvel An, une programmation à découvrir autour des épatants cocktails du Vieux Carré.





## *Un duo vibrant*

**Derrière le bar on retrouve Anthony et Renaud.** Le premier est un ancien financier passionné de musique qui a choisi de délaissé les guichets pour se poster derrière les platines au début des années 2010, puis derrière le bar en tant que **chef barman de Jacopo à Paris.** Le second est quant à lui un ancien virtuose de la cuisine qui a décidé après 9 ans de service de franchir le pas pour devenir bartender et parfaire son expérience à travers le monde. **chef barman du Silencio à Paris** pendant 3 ans, il renoue avec sa première passion, celle du showman, créateur de cartes à cocktails uniques. Tous deux **formés à l'European Bartender School,** Anthony et Renaud ont choisi d'allier leurs forces pour créer un lieu à leur image.

Amateurs de bons cocktails et fins connaisseurs de nectars parfaitement exécutés, rendez-vous au **Vieux Carré**, un bar au cadre hypnotique, pour découvrir des cocktails au verre ou en bouteille, réalisés par deux experts passionnés de mixologie !

### *Le Vieux Carré*

[www.vieuxcarre.fr](http://www.vieuxcarre.fr)

59 rue de Montreuil, 75011 PARIS

Du Mardi au Mercredi : 18h à 1h

Du Jeudi au Samedi : 18h à 2h

Cocktails à partir de 10 €

Cocktails sans alcool : 7 €

Cocktail en bouteille : 80 €

Verre de vin : 6 €

Bière 33cl : 7 €

Food à partir de 6 €

Instagram : @vieuxcarreparis



### **Contacts presse : Pétillantes de Com**

Camille Delian

[camille@petillantesdecom.com](mailto:camille@petillantesdecom.com)

06 35 19 82 36

Laurie Vicedo

[laurie@petillantesdecom.com](mailto:laurie@petillantesdecom.com)

06 67 44 64 02