



# REVUE DE PRESSE

## LEBARPARIS

INFRAROUGE – 11  
JUILLET 2024

60 000 exemplaires



## Les recettes de cocktails les plus tendance de l'été

Par Frédérique Hermine

### ST-GERMAIN SPRITZ ÉTÉ

- 4 cl de liqueur St-Germain,
- 6 cl de vin rosé,
- 6 cl d'eau pétillante, le tout mélangé à la cuillère dans le verre et garni d'une tranche d'orange.



### LE DARK & STORMY CRÉOLE

- 5 cl de rhum ambré Neisson Profil 105,
- 10 cl de Ginger Beer Hysopé,
- 1,5 cl de citron vert,
- 1 cl de sirop de sucre de canne, le tout mélangé avec une tranche de citron vert pour la garniture.



### DEAUVILLE COCKTAIL

- 2 cl de calvados,
- 2 cl de cognac VSOP Rémy Martin,
- 2 cl de Cointreau,
- 2 cl de jus de citron au shaker façon side-car.



### DAIQUIRI DE L'Océan

- 5 cl de rhum Trois Rivières Cuvée de l'Océan,
- 2 cl de citron vert,
- 1 cl de sirop de canne,
- 1 pincée de sel marin au shaker sur glace puis dans un verre, le tout garni d'un ruban de citron vert et de grains de sel.



### Les cocktails de l'été olympique signés LEBARPARIS

LEBARPARIS partage son expertise, sa créativité et la réalisation parfaite de ses cocktails sur mesure en signant la carte mixologie de l'ensemble des espaces d'hospitalité des Jeux olympiques Paris 2024. Entre grands classiques et nouvelles recettes inspirantes, les cocktails évoquent des lieux emblématiques parisiens : Montmartre, Pigalle, Opéra, Wagram... À la carte, pas moins de 24 cocktails dont le 1924, à base de cognac Hennessy, et le 2024, un mocktail à révolution chromatique. Tous deux seront à savourer lors de la cérémonie d'ouverture ou à réaliser chez soi. [lebarparis.com](http://lebarparis.com)

119

ELLE – 18 JUILLET 2024

258 521 exemplaires



PARIS



ELODIE CLOUVEL & CHLORE

UN ART DE FAMILLE  
La photo prend les proportions de la capitale olympique. Avec « Instants des Jeux », seize clichés mythiques de Raymond Depardon s'affichent sur les grands axes de Paris et sur les principaux sites des Jeux. Tirés sur d'immenses toiles, ces images rappellent des moments forts et des gestes historiques qui ont marqué ces rendez-vous mondiaux. Des portraits des athlètes de l'équipe de France, pris par Simon Depardon, viennent compléter ce dispositif.  
Jusqu'au 24 septembre. [paris.fr/dossiers/instant-jeux-olympiques-122](http://paris.fr/dossiers/instant-jeux-olympiques-122)



« INSTANTS DES JEUX »

ACCESSOIRE  
**LE GRAND BAIN**  
C'est la championne de natation Elodie Clouvel que la marque Chlore a choisie pour présenter ses maillots nageurs aussi élégants que techniques. Avec leurs ronds graphiques, les une-pièce des lignes « Tony » et « Jenna » font référence aux anneaux olympiques. Alors, à quand le plongeon dans la Seine ?  
[chlore-swimwear](http://chlore-swimwear)



MONTGOLFIERE

CLUB  
**SPORTS DIVERS**  
Pour fêter cet été sportif, le club de sport La Montgolfière inaugure de nouvelles disciplines. Les membres pourront pratiquer l'escrime, la breakdance et s'initier aux sports de glisse dans le cours Surf & Skate. Cerise sur le ring, un pass de 150 € pour un accès illimité valable deux semaines sera proposé du 29 juillet au 7 septembre. 25, rue Yves-Toudic (10<sup>e</sup>).  
[lamontgolfiereclub.com](http://lamontgolfiereclub.com)

Sur les espaces d'hospitalité des jeux Olympiques et Paralympiques, vous pourrez découvrir les cocktails et mocktails signés de l'équipe de Lebarparis. Le mixologue, habitué des fashion weeks, a concocté une carte qui rend hommage aux JO de 1924 en mettant à l'honneur des breuvages anciens et des mélanges inédits. ●  
Certaines recettes sont mises en ligne sur [lebarparis.com](http://lebarparis.com)

8

ELLE 18 JUILLET 2024

BOIS MONTGOLFIERE: DEL MARQUIN / PRESS



LES ECHOS.FR – 22 JUILLET 2024

<https://www.lesechos.fr/industrie-services/tourisme-transport/comment-la-france-des-bistrots-sest-laisse-seduire-par-les-coffee-shops-2109313>

17.61M de visites mensuelles



The screenshot shows the top navigation bar of the Les Echos website. It includes a search bar, the site logo, and buttons for 'Se connecter' and 'S'abonner'. Below the navigation bar is a horizontal menu with various categories like 'À la une', 'Idées', 'Séries d'été', 'Économie', 'Politique', 'Entreprises', 'Finance - Marchés', 'Bourse', 'Monde', 'Tech-Médias', 'Start-up', 'Région', 'Automobile', 'Tourisme - Transport', 'Aéronautique - Défense', 'Conso - Distribution', 'Mode - Luxe', 'Énergie - Environnement', and 'Pharmacie - Santé'. The main content area features the article title 'Comment la France des bistrots s'est laissée séduire par les coffee shops' under the sub-header 'DÉCRYPTAGE'. Below the title is a short introductory paragraph. At the bottom of the article preview, there are buttons for 'Ajouter à mes articles', 'Commenter', 'Partager', 'Corée du Sud', and 'Hôtellerie - Restauration'.

Cet appétit croissant se retrouve aussi dans l'événementiel. LeBarParis, spécialiste des bars à cocktails éphémères, vient de lancer LeCaféParis sur le même principe. Les baristas oeuvrent sur un comptoir en miroir et pierre, inspiré de bistrots de la capitale, en proposant à la fois des classiques mais aussi des recettes inspirées de la mixologie.

Le coffee shop à la française s'exporte également bien. Kitsuné qui oeuvre dans la mode comme dans la musique, compte passer à une centaine de cafés dans cinq ans, contre 35 aujourd'hui, de Paris à Bali ou au Japon. Dans l'Hexagone, le secteur croit à la poursuite de son développement. Et espère atteindre la place qu'il a prise aujourd'hui en Corée et celle qu'il est en train de se forger en Chine.

# PARISMATCH.COM – 24 JUILLET 2024

<https://www.parismatch.com/vivre/gastronomie/les-7-tendances-de-lapero-239715>

10.25M de visites mensuelles

**GASTRONOMIE**

## Les 7 tendances de l'Apéro



■ Odett ou le boom du sans Alcool © Odett

Facebook Email Whatsapp Twitter

Tiphaine Menon, Catherine Roig, Élodie Rouge  
24/07/2024 à 11:47. Mis à jour le 24/07/2024 à 11:47

Article réservé aux abonnés

À l'heure d'été, le rendez-vous le plus convivial de la fin de journée devient aussi ultra-branché. À table les spiritueux font le plein d'esprits, les bulles sans alcool déjouent les clichés et le tea time se la joue décalé. Le menu décline aussi des boissons qui mettent l'amer en note de tête, des cocktails hauts en couleurs ou le rosé, vin star de saison. De quoi trinquer au retour (bien mérité) des beaux jours.

### Un Cocktail Olympique



■ Cocktails signés LEBARPARIS © LEBARPARIS

Pas étonnant que Yossi Ifergan, aux commandes de LEBARPARIS signe la carte des cocktails de l'ensemble des espaces d'hospitalité des Jeux Olympiques Paris 2024. Entre ses mains, le shaker remets les grande classiques et la mixologie prend des accents couture. Cet été, il évoque différents quartiers de la Capitale. De Pigalle à Opéra en passant par Wagram, une ode à la France haute en couleurs.

Voici une de ses recettes mettant à l'honneur le cognac pour épater la galerie :

LE 1924 – COCKTAIL

Cognac Hennessy 3 cl

Nectar d'abricot bergeron 3,5 cl

Sirop d'orgeat maison 1,5 cl

Verjus 1,5 cl

Chartreuse verte 0,5 cl

Vinaigre de miel maison 2 dash

Magic velvet 1 dash

Garniture – disque isomalt & feuille d'or

GRAZIA.FR – 25 JUILLET 2024

<https://www.grazia.fr/cuisine/cocktails/4-recettes-de-cocktails-rafraichissants-pour-celebrer-les-beaux-jours-613972.html>

4.016M de visites mensuelles

**GRAZIA**

Grazia • Food • Cocktails

## 4 recettes de cocktails rafraîchissants pour célébrer les beaux jours

PUBLIÉ PAR PIERRE-GUILLAUME LIODAMIS LE 25-07-2024  
MODIFIÉ IL Y A 18 MINUTES



Crédit photo : DR / LEBARPARIS

Quatre recettes coups de cœur pour trinquer à la belle saison !

**Le plus olympique : Le "1924" par LeBarParis, le cocktail de la Cérémonie d'ouverture des Jeux Olympiques de Paris 2024**



Les ingrédients :

- 3 cl de Cognac Hennessy
- 3,5 cl de nectar d'abricot bergeron
- 1,5 cl de sirop d'orgeat maison
- 1,5 cl de verjus
- 0,5 cl de Chartreuse verte
- 2 dash de vinaigre de miel maison
- 1 dash de Magic velvet



## Lebarparis signe les cocktails de l'été olympique

PROFITEZ DE LA DÉFERLANTE AMBIANCE SPORTIVE DE NOTRE CAPITALE POUR DÉCOUVRIR L'UNIVERS DE LA MIXOLOGIE CHEZ LEBARPARIS, CET ÉTÉ, À L'OCCASION DES JEUX OLYMPIQUES DE PARIS 2024. YOSSE IFERGAN ET SON ÉQUIPE VOUS EMMÈNENT DANS UN VOYAGE GUSTATIF À TRAVERS LE TEMPS ET LES LIEUX EMBLÉMATIQUES DE PARIS.

ACTU, TABLE

25 Juli 2024



Alice Masson

Cet été, Lebarparis apporte son expertise et sa créativité aux Jeux Olympiques de Paris 2024 en signant la carte des cocktails de tous les espaces d'hospitalité. **Avec Yossi Ifergan à la tête, la carte des cocktails de Lebarparis rend hommage à l'histoire et au patrimoine de Paris**, de 1924, année des premiers Jeux Olympiques dans la capitale, à 2024. Les cocktails évoquent des quartiers comme Montmartre, Pigalle, Opéra, et Wagram.

À la carte, **pas moins de 24 créations uniques**, dont le « 1924 », un cocktail à base de Cognac Hennessy, et le « 2024 », un mocktail à l'évolution chromatique. Le « 1924 » célèbre le cognac, ce spiritueux emblématique de la France, associé à des notes d'abricot, de sirop d'orgeat maison, de verjus, de Chartreuse verte et de vinaigre de miel maison, pour une saveur en bouche Umami équilibrée. Cognac Hennessy, nectar d'abricot, sirop d'orgeat, vinaigre de miel... La recette du « 1924 » est un hommage à la richesse des terroirs français.



Le cocktail 1924 et le 2024 par LEBARPARIS.

Yossi Ifergan, fondateur de Lebarparis en 2013, a su **démocratiser la culture du cocktail en l'adaptant aux événements privés les plus exigeants**. Avec une équipe de mixologues et maîtres d'hôtel indépendants formés dans les plus grands palaces, Lebarparis assure des expériences sur mesure, en lui attribuant minutie et créativité. Collaborant avec **des maisons comme Louis Vuitton, Jacquemus, Diptyque, et Perrotin**, Lebarparis se distingue par son approche novatrice et sa capacité à s'intégrer dans divers univers créatifs.

**ONIRIQ.FR – 25 JUILLET 2024**

<https://www.oniriq.fr/actu/lebarparis-signe-les-cocktails-de-lete-olympique/>

6844 visites mensuelles



LOFFICIEL.COM – 26 JUILLET  
2024

[LOFFICIEL.COM](https://www.lofficiciel.com)  
[Deux idées de cocktails avec ou sans alcool  
pour célébrer l'étélofficiel.com](https://www.lofficiciel.com)

157 588 visites mensuelles

LOFFICIEL

FOOD

### Avec ou sans alcool : deux idées de cocktails pour célébrer l'été

Avec aux commandes Yossi Ifergan, LEBARPARIS partage son expertise, sa créativité et la réalisation parfaite de ses cocktails sur mesure en signant la carte mixologie de l'ensemble des espaces hospitalité des Jeux Olympiques Paris 2024. En voici deux, à siroter (presque) sans modération toute la saison.

26.07.2024 by Pauline Borgogno



Le cocktail 1924



Le mocktail 2024



« Un cocktail minimaliste, à l'évolution chromatique. Les notes florales apportées par l'infusion de fleur papillon sont nuancées par le bitter floral composé d'arômes subtils de cardamome et de fenouil. »

VANITYFAIR.FR – 26 JUILLET 2024

<https://www.vanityfair.fr/article/jeux-olympiques-de-paris-a-100-ans-decart-la-recette-des-cocktails-de-la-ceremonie-douverture>

1.323M de visites mensuelles



**VANITY FAIR** FRANCE NEWSLETTER ABONNEZ-VOUS

POUVOIR CULTURE CÉLÉBRITÉS MODE SAVOIR VIVRE ACTUALITÉS JEUX OLYMPIQUES DE PARIS

GASTRONOMIE

## Jeux olympiques de Paris : à 100 ans d'écart, la recette des cocktails de la cérémonie d'ouverture

Vedettes insoupçonnés de la cérémonie d'ouverture des Jeux olympiques de Paris 2024, ces deux cocktails célèbrent les deux éditions de la compétition. Et peuvent, aussi, être réalisés chez soi. Mixologistes, êtes vous prêts?

PAR SOPHIE VOLANGES  
26 JUILLET 2024



Ils seront les vedettes, discrètes mais appréciés, de la cérémonie d'ouverture des **Jeux olympiques de Paris 2024**. Ils sont signés par Yossi Ifergan, figure de la mixologie qui a fait de son art (et de celui de ses équipes) un moment fort des événements privés organisés par les grandes maisons de mode et plus encore (**Louis Vuitton, Jacquemus, Diptyque**, la galerie Perrotin lui ont tous fait confiance).



Yossi Ifergan

Pour les Jeux Olympiques, cette figure très convoitée de la scène cocktail, fondateur de Lebarparis, a imaginé pas moins d'une vingtaine de nectars différents, baptisés pour la plupart des noms des quartiers emblématiques de Paris. Ainsi, dans l'ensemble des espaces hospitalité des Jeux olympiques, il est possible de goûter au Montmartre, à l'Opéra, au Wagram...

Mais célébrer la capitale ne suffisait pas. Yossi Ifergan voulait aussi faire se télescoper les temporalités, et promener les amatrices et les amateurs entre les mythiques années 1920 et l'édition parisienne des JO de 1924 et l'art de vivre d'aujourd'hui. Question qui brûle les lèvres :

Tony Estanguet, Snoop Dogg et Céline Dion se laisseront-ils tenter par un voyage dans le temps, ou goûteront-ils, comme nombre d'athlètes, au saveurs florales du mocktail sans alcool? Dans tous les cas, Yossi Feragan a souhaité que les recettes puissent être réalisés hors de l'enceinte des Jeux, et nous a livré deux recettes à reproduire à la maison. Ou ailleurs... Suivez le guide.

### Jeux olympiques de Paris : flashback il y a cent ans en dix images émouvantes

Les Jeux olympiques de Paris, source d'émotion historique ? En attendant de se régaler en 2024, découvrez en un album intime les moments forts de la première édition organisée il y a cent ans, avec une émotion inchangée. →



Pour ce faire, il a créé deux cocktails spécifique portant, simplement, la date des Jeux Olympiques.

VOGUE.FR – 26 JUILLET 2024

<https://www.vogue.fr/article/les-cocktails-inspires-des-quartiers-de-paris-a-deguster-durant-les-jeux-olympiques-2024>

3.618M de visites mensuelles

VOGUE  
FRANCE

MODE BEAUTÉ LIFESTYLE CULTURE DÉFILÉS VIDEO SHOPPING JEUX OLYMPIQUES ÉTÉ



FOOD

### Les cocktails inspirés des quartiers de Paris à déguster durant les Jeux Olympiques 2024

Inspirés par Montmartre, le Palais-Royal ou encore l'Opéra Garnier, ces cocktails innovants réalisés par LEBARPARIS, sont à découvrir dans les différents espaces d'hospitalité des Jeux Olympiques Paris 2024.

26 juillet 2024

Depuis sa création en 2013, **LEBARPARIS**, piloté par **Yossi Ifergan**, s'est taillé une solide réputation dans le monde de la mixologie. Derrière les plus grands cocktails et événements culturels et mode, le groupe a naturellement été nommé pour signer la carte des boissons de l'ensemble des espaces d'hospitalité des **Jeux Olympiques Paris 2024**.

PUBLICITE

VIVEZ LES JEUX  
OLYMPIQUES DE  
MANIÈRE INÉDITE



TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION

© 2024 INTERNATIONAL BOTTLE COMPANY  
ALL RIGHTS RESERVED

### LEBARPARIS réalise des cocktails inspirés des quartiers parisiens mythiques pour les JO 2024



Cordial fleur de sureau maison

Et pour trinquer comme il se doit, dès la cérémonie d'ouverture qui aura lieu ce soir, LEBARPARIS dévoile une myriade de cocktails innovants qui font voyager les papilles à travers la ville lumière et ses années de gloire. À l'image du cocktail **1924**, clin d'œil aux premiers JO organisés dans la capitale à base de Cognac Hennessy, de sirop d'orgeat maison, de Verjus, de chartreuse verte et de vinaigre de mail. Ou encore le **2024** à base de jus de pamplemousse bio et de tonic français 100%. Également au menu, d'autres breuvages parfaitement shakés inspirés de Montmartre, de Pigalle, de l'Opéra Garnier, de Wagram ou encore du Palais-Royal. Le rendez-vous est pris.

[A découvrir ici](#)



Elle > Elle à Table > Les dossiers de la rédaction > News de la rédaction

## Voici la recette des cocktails qui seront servis pendant la cérémonie d'ouverture des JO

Publié le 26 juillet 2024 à 17h41



LES COCKTAILS DE « L'ÉTÉ OLYMPIQUE » SIGNÉS LEBARPARIS

LE 1924, POUR CÉLÉBRER LES PREMIERS JEUX OLYMPIQUES DE PARIS



© Presse

Une préparation qui met le cognac à l'honneur, « spiritueux emblématique de la France ». Ses notes douces, « apportées par l'abricot et l'orange, contrastent avec les arômes puissants de la Chartreuse et du vinaigre pour créer une saveur équilibrée et un équilibre parfait ». Un clin d'œil à trois grands paysages, « la rencontre entre la ville, les champs et les montagnes françaises ». Pour la garniture de ce cocktail, le disque isomalt est une décoration sucrée, à l'apparence de verre et en forme de disque. Retrouvez-la, (tout comme la feuille d'or) en boutiques spécialisées, sinon, à l'achat en ligne.

### Ingrédients

- 3 cl de Cognac Hennessy
- 3,5 cl de nectar d'abricot bergeron
- 15 ml de sirop d'orange maison
- 15 ml de verjus
- 5 ml de chartreuse verte
- 5 ml de vinaigre de miel maison
- 3 gouttes de Magic velvet

## Voici, en avant-première, deux recettes de cocktails qui seront servis lors de la cérémonie d'ouverture des JO.

Dirigé par Yossi Ifergan, LEBARPARIS\* (qui signe la carte mixologie de l'ensemble des espaces hospitalité des Jeux olympiques de Paris 2024) nous livre, en avant-première, deux recettes de cocktails qui seront servis lors de la cérémonie d'ouverture des JO. Voici deux boissons avec et sans alcool à réaliser à la maison.

### LES USTENSILES À PRÉVOIR POUR PRÉPARER LES COCKTAILS

Pour réaliser les cocktails qu'on vous propose, vous aurez besoin d'un shaker pour mélanger les ingrédients ; d'un doseur pour les quantités ; et d'un traineur (une passoire spéciale à cocktail) pour extraire les morceaux de glace du cocktail au moment de le verser dans le verre. Si vous n'avez pas ces ustensiles du « kit à cocktails », faites avec les moyens du bord. Le shaker peut être remplacé par une gourde ou pot à confiture ; le doseur par un coquetier ou verre à shot ; et le tainer par un tamis ! Désormais, place aux recettes.

### Déroulé de la recette

Utilisez un verre de Type Martini (si vous n'en avez pas, un verre classique conviendra). Glacez le verre à cocktail en y déposant des glaçons. Ajoutez de la glace dans la grande partie du shaker, puis, dans la petite partie du shaker, versez les ingrédients suivants : sirop d'orange, verjus, vinaigre de miel, chartreuse verte, jus d'abricot, cognac Hennessy, puis les gouttes de Magic velvet. Arrive l'étape du « séchage de la glace ». Reprenez la grande partie du shaker, et videz l'eau à l'intérieur en ne gardant plus que le reste de la glace. Assemblez les deux mélanges contenus dans chaque partie du shaker. « Shakez » (remuez) 8 à 10 secondes, puis retirez la glace. Effectuez un « dry shake », étape qui consiste à secouer de nouveau le shaker, mais cette fois-ci, sans la glace. Maintenez vigoureusement le mouvement pendant 8 à 10 secondes. Retirez la glace du verre à cocktail que vous avez déposé en début de préparation. À l'aide du traineur (ou passoire fine) « double-filtrez » la préparation au-dessus du verre. Pour une jolie présentation, ajoutez une fleur comestible sur le centre du verre et servez !

### LE 2024, UN COCKTAIL SANS ALCOOL



© Presse

Une recette sans alcool pour un cocktail minimaliste et aux notes florales « obtenues grâce à l'infusion de fleur papillon ».



ELLE.FR – 26 JUILLET 2024

<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Les-dossiers-de-la-redaction/News-de-la-redaction/Recette-de-cocktails-JO-4249587>

14.34M de visites mensuelles

# L'EQUIPE MAGAZINE – 26 JUILLET 2024

212 000 exemplaires





Lire le journal

F / Vin

Actualités ▾ Trouver un vin ▾ Guides pratiques ▾ Vidéos & podcasts ▾ Nos événements ▾ Foire aux vins

Accueil > Spiritueux

## Les cocktails officiels des Jeux olympiques de Paris 2024

Par Carla Faure

Publié il y a 11 heures

[Copier le lien](#) [f](#) [t](#) [in](#)



Les cocktails imaginés représentent des lieux emblématiques de la capitale.  
*Sébastien Jourdain*

**À l'occasion des Jeux olympiques, LEBARPARIS propose une expérience unique pour découvrir la France à travers un cocktail.**

Le maître mixologue Yossi Ifergan, connu pour son expertise et son approche créative du cocktail, s'apprête à enchanter les Jeux olympiques de Paris 2024. À travers ce partenariat exclusif avec le comité officiel, Yossi Ifergan et son équipe de LEBARPARIS se préparent pour offrir des expériences cocktail originales dans tous les espaces d'hospitalité. Cette collaboration, disponible dès la cérémonie d'ouverture ce vendredi 26 juin, est une véritable ode à l'art de vivre à la française.

Pour célébrer les Jeux olympiques, LEBARPARIS proposera une carte de 24 cocktails qui retrace l'histoire des Jeux à Paris, depuis la première édition en 1924 jusqu'à aujourd'hui. L'objectif est de faire voyager les papilles dans le temps, tout au long de ces trois semaines de sport. Un siècle de créations gustatives et d'histoire dans les verres. Parmi les 24 cocktails, le «1924» semble particulièrement bien senti, avec ses notes d'abricot, de sirop d'orgeat, de verjus, de Chartreuse verte et de vinaigre de miel. Il est à base de Cognac Hennessy, un spiritueux emblématique de la France et de la maison Moët Hennessy. Un siècle plus tard, la mixologie se met au goût du jour avec son mocktail, soit un cocktail sans alcool, baptisé «2024».



Yossi Ifergan, maître mixologue. SDP

### Des hommages à Paris

Les recettes, tantôt classiques, tantôt innovantes, évoqueront chacune un lieu emblématique de la capitale. Seront notamment représentés Montmartre, Pigalle, Opéra ou encore Wagram. En dégustant ces créations, les invités découvrent les produits du terroir français et des spiritueux d'exception. Cette initiative vise à faire découvrir la culture du bar à cocktail au plus grand nombre. La carte des cocktails met en avant des alcools «oubliés» comme le cognac, la Chartreuse, le Vermouth ou encore le Lillet.

**À lire aussi | Cocktails : 10 secrets pour revisiter les grands classiques de la mixologie**

Entouré d'une équipe d'une centaine de mixologues et de maîtres d'hôtel, LEBARPARIS répond aux attentes d'une clientèle haut de gamme. Le concept, qui inclut des pop-up et des soirées, sait s'adapter aux tendances de consommation et aux envies des consommateurs. En outre, des collaborations prestigieuses avec des maisons telles que Louis Vuitton, Cartier, Le Ritz, et bien d'autres, témoignent du raffinement français.



### Des produits locaux pour les sans alcools

La collaboration avec le traiteur Potel et Chabot et la création du service de café haut de gamme LECAFEPARIS en avril dernier illustrent la dynamique de LEBARPARIS. La carte des sans alcools met en valeur les producteurs locaux et leurs produits de saison. Le bar façonne ses propres jus frais, infusions et tisanes.

En privilégiant les circuits courts, le travail avec des producteurs locaux, le respect de la saisonnalité et une politique «zéro déchets», LEBARPARIS montre qu'il est possible de conjuguer luxe et responsabilité environnementale. Une manière pour le moins originale de célébrer les victoires sportives et l'art de la mixologie sous le drapeau bleu blanc rouge.



LEFIGARO.FR – 26 JUILLET 2024

<https://avis-vin.lefigaro.fr/spiritueux/les-cocktails-officiels-des-jeux-olympiques-de-paris-2024-20240726>

110M de visites mensuelles

ELLE

Lifestyle · Food

## Voici la recette des cocktails qui seront servis pendant la cérémonie d'ouverture des JO



Publié le 26 juil. 2024 à 19:41, mis à jour le 26 juil. 2024 à 17:44

*FREE.FR – 26 JUILLET 2024*

Site qui reprend l'article du Elle.fr

<https://portail.free.fr/lifestyle/food/voici-la-recette-des-cocktails-qui-seront-servis-pendant-la-ceremonie-douverture-des-jo/>

48.94M de visites mensuelles



ELLE

## Voici la recette des cocktails qui seront servis pendant la cérémonie d'ouverture des JO

Chloé Roubaud

ven. 26 juillet 2024 à 5:41 PM UTC+2



Voici, en avant-première, deux recettes de cocktails qui seront servis lors de la cérémonie d'ouverture des JO.

Dirigé par Yossi Ifergan, LEBARPARIS\* (qui signe la carte mixologie de l'ensemble des espaces hospitalité des [Jeux olympiques de Paris 2024](#)) nous livre, en avant-première, deux recettes de cocktails qui seront servies lors de la cérémonie d'ouverture des JO. Voici deux boissons avec et sans alcool à réaliser à la maison.

### Les ustensiles à prévoir pour préparer les cocktails

Pour réaliser les cocktails qu'on vous propose, vous aurez besoin d'un shaker pour mélanger les ingrédients ; d'un doseur pour les quantités ; et d'un trainer (une passoire spéciale à cocktail) pour extraire les morceaux de glace du cocktail au moment de le verser dans le verre. Si vous n'avez pas ces ustensiles du « kit à cocktails », faites avec les moyens du bord. Le shaker peut être remplacé par une gourde ou pot à confiture ; le doseur par un coquetier ou verre à shot ; et le tainer par un tamis ! Désormais, place aux recettes.

### Les cocktails de « l'été olympique » signés LEBARPARIS

Le 1924, pour célébrer les premiers Jeux olympiques de Paris



1924 - Cocktail Cognac Hennessy, Nectar abricot, sirop d'orgeat maison, Verjus, Chartreuse verte, Vinaigre de miel maison, Magic Velvet - copie

© Presse

Une préparation qui met le cognac à l'honneur, «spiritueux emblématique de la France ». Ses notes douces, « apportées par l'abricot et l'orgeat, contrastent avec les arômes puissants de la Chartreuse et du vinaigre pour créer une saveur Umami et un équilibre parfait ». Un clin d'oeil à trois grands paysages, « la rencontre entre la ville, les champs et les montagnes françaises...

[Lire la suite de l'article sur Elle.fr](#)

YAHOO.FR – 26 JUILLET 2024

Site qui reprend l'article du Elle.fr

<https://fr.style.yahoo.com/recette-cocktails-seront-servis-pendant-154130595.html>

1.744M de visites mensuelles



# marie claire

Mode Beauté Société Culture Célébrités Astro J.O. ...

## 5 spots pour boire un verre pendant les JO

PAR LR MÉDIAS POUR MARIECLAIRE.FR PUBLIÉ LE 28/07/2024 À 13:00

Pendant deux semaines, Paris est la capitale mondiale du sport grâce aux Jeux olympiques. L'occasion de vous partager quelques spots de rêve afin de boire un verre et de profiter de cet événement festif et exceptionnel.

L'organisation des Jeux olympiques et la mairie de Paris l'ont répété maintes et maintes fois : même l'été, Paris reste une fête. Comme toutes les compétitions sportives, [les Jeux olympiques de Paris](#) sont l'occasion pour les fans des Bleus (et des autres équipes, bien évidemment) de se retrouver pour boire un verre avant, pendant ou après une épreuve. La capitale française compte ainsi de nombreux sites de festivités idéaux pour se détendre avec une bonne boisson. Cependant, ces cinq pépites devraient particulièrement séduire le grand public. Voici leurs principaux atouts.

MARIECLAIRE.FR – 29 JUILLET 2024

<https://www.marieclaire.fr/spots-pour-aperosoiree-pendant-jeux-olympiques-2024,1478951.asp>

10.68M de visites mensuelles

1/5 LEBARPARIS



### Le Lieu

Créé en 2013 et piloté par Yossi Ifergan, LEBARPARIS s'est fait une place dans le monde de la mixologie. Responsable des plus grands cocktails lors de nombreux événements culturels, le groupe a été naturellement nommé pour signer la carte des boissons de l'ensemble des espaces d'hospitalité des Jeux olympiques de Paris.

### L'ambiance

Dans une ambiance feutrée et élégante, vous pourrez déjà siroter le cocktail 1924, clin d'œil aux premiers JO organisé dans la capitale, à base de Cognac Hennessy et de sirop d'orgeat maison, de chartreuse verte, de Verjus et de vinaigre de mail. Ou bien vous pouvez vous ruer sur le 2024, un cocktail sans alcool à base de jus de pamplemousse bio et de tonic.

### L'adresse

Tous les espaces hospitalité des Jeux olympiques de Paris 2024



MERCI

