

ZEPROS METIERS RESTAURATION

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 60856



Date : FEV 15
Page de l'article : p.42



Page 1/1

CARTE

Mabel prend la route des rhums



Un décor épuré au service d'une carte étoffée.

Ancien chef barman du Mama Shelter et de la Conserverie, Joseph Akhavan a ouvert Mabel, avec Samantha Sanford, fin novembre. Du lundi au samedi de 18 heures à 2 heures, il mise sur les cocktails, avec un focus sur les rhums de dégustation pouvant plaire aussi bien aux experts qu'aux novices. Mabel présente 15 cocktails créations. La moitié est élaborée avec une base de rhums. Les autres avec différents spiritueux, calvados, gin, tequila, mezcal, ou whisky. Énorme, la carte comprend 107 références de rhums, avec le choix de tester l'une des

7 Routes des Rhums entre 16 et 22 €. Ces dégustations de plateaux se composent de 3 rhums différents d'une même zone géographique.

Autour d'une sélection de rhums agricoles, Mabel met en avant des rhums d'embouteilleurs indépendants, dont certains sont non filtrés et sans ajout de caramel comme la gamme L'Esprit, Mezan ou Bristol Classic. La carte est complétée par une sélection **Plantation** et d'autres rhums plus accessibles pour les non-initiés, comme Zacapa ou Botran. ●

*58, rue d'Aboukir, 75002 Paris