

Nouvelle adresse

DIVINE

APRÈS BESPOKE ET BISOU, NICOLAS MUNOZ LANCE UN AUTRE BAR À COCKTAILS PARISIEN. AVEC SON AMBIANCE DE RADE DE QUARTIER ET SES DRINKS BIEN SENTIS, LE NOUVEAU HOT SPOT DU 10^e ARRONDISSEMENT RÉGALE NOS PAPILLES ET SANS PRISE DE TÊTE.

TEXTE - JONAS VALLAT - PHOTOS - BENJAMIN BRETTE

Pour l'ouverture de son 3^e bar, Nicolas Munoz quitte les environs du boulevard du Temple et file dans le secteur en pleine ébullition du haut du 10^e arrondissement. Si le coin est plutôt réputé pour ses innombrables restaurants, niveau cocktail ce n'était pas encore ça. À quelques encablures du tout nouveau Neso2 qui mise tout sur la technique (extraction au Rotovap, fermentation), Divine se caractérise par une apparente simplicité dans ses créations liquides et joue la carte de l'ambiance relax.

Avec cette initiative, Nicolas affine sa vision démocratique de l'univers du cocktail. Bespoke, son premier bar, fermé pour une sombre histoire de bail non renouvelé, est certainement celui qui proposait l'offre la plus classique. Bisou innovait en supprimant le menu pour ne proposer que des drinks sur mesure. Divine, de son côté, signe le retour du menu papier dans une version extrêmement simplifiée afin d'éviter que les néophytes flippent. Ici, c'est l'illustration qui prime : elle est accompagnée de 3 mots indiquant les saveurs, tandis que les ingrédients sont mentionnés en petits caractères mais n'interfèrent pas dans la lecture.

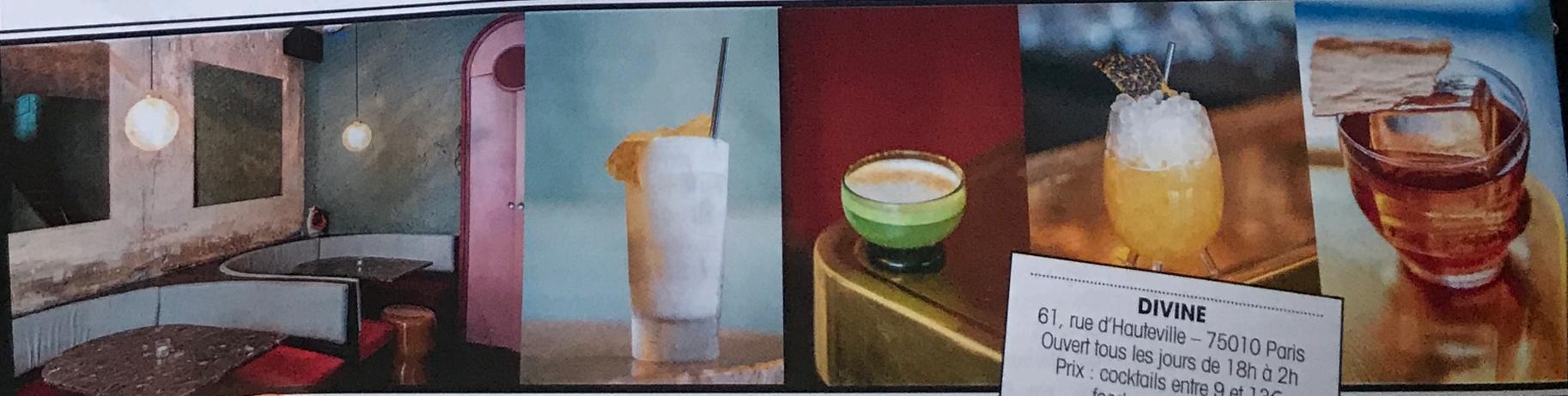
Divine doit son nom à sa localisation à l'angle de la rue de Paradis et de la rue d'Hauteville, et aussi à la volonté de Nicolas de trouver un nom de personnage féminin un tantinet décadent. Il apprend après l'ouverture que c'était le nom de

l'acteur fétiche de John Waters qui s'épanouissait dans des rôles de femmes. La boucle est bouclée. À défaut de drag-queens au service, on retrouve tout de même une boule à facettes et des banquettes en velours dans un esprit très boîte de nuit des années 1980.

Pourtant, on ne vient pas à Divine pour danser mais pour s'encanailler entre potes. Le bar est ouvert sur la rue et les passants ont vite fait de s'y arrêter sans savoir qu'il s'agit d'un bar à cocktails. Côté liquide on retrouve Sarah Moudoulaud. Passée par le Little Red Door, elle avait suivi Remy Savage à l'Artesian à Londres. De retour en France elle a concocté une carte accessible qui ne tombe pas dans le simplisme. Fleur (mezcal, saké, vermouth grec, rinquinquin) nous a tous mis d'accord : subtil et délicat, ce drink aux saveurs légèrement vineuses et florales brille par son élégance. Le

Divine Highball (cognac, sherry oloroso, sirop de sésame, eau pétillante) joue la carte du low alcohol sans sacrifier le goût. Côté food on peut remballer ses fourchettes, tout se mange avec les doigts ! La carte régressive à base de nachos, chicken sandwiches, samoussas, grilled cheese et

tempuras de légumes, mise sur la générosité. Comme à son habitude, Nicolas fait parler sa conscience écologique : produits de saison, déchets recyclés, produits réutilisés pour les garnishes, et pailles en plastique interdites. Avec une offre bien pensée et une ambiance aussi chill que festive, Divine a tous les atouts pour faire décoller le quartier.



DIVINE
61, rue d'Hauteville - 75010 Paris
Ouvert tous les jours de 18h à 2h
Prix : cocktails entre 9 et 13€
food entre 7 et 15€