

## ALLIANCE

Par Cécile Fortis. Photos Christophe Meireis



**AVEC DIVINE, SON NOUVEAU BAR À COCKTAILS TOUT À LA FOIS POINTU, COOL ET FUNKY, NICOLAS MUNOZ DOUBLE LA MISE. MAIS, CETTE FOIS, C'EST DANS LE 10<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT PARISIEN QU'IL A POSÉ SES SHAKERS.**

**DIVINE**

61 rue d'Hauteville,  
Paris 10<sup>e</sup>

# DIVINE IDYLLE

**S**il porte le même nom que la célèbre drag-queen aussi trash que sublime, ce nouveau bar à cocktails, inauguré en mai dernier, dans le 10<sup>e</sup> arrondissement parisien, cultive un style beaucoup plus cool et funky. Un style à l'image de son créateur, Nicolas Munoz. Comme à Bisou, sa première adresse qui cartonne boulevard du Temple (Paris 3<sup>e</sup>), avec Divine, il souhaite en effet démocratiser le cocktail avec une carte tout aussi technique que ludique, pensée pour plaire aussi bien aux néophytes qu'aux initiés. D'ailleurs, les prix de ses drinks (à partir de 9 €) sont eux aussi très accessibles et le service, on ne peut plus festif. Côté food, avec une carte ultra régressive signée Lina Caschetto où nachos XXL, fried chicken sandwich fondant, grilled cheese aux oignons caramélisés ou encore chicken wings se disputent la vedette, c'est gourmand et généreux. Côté look enfin, avec sa déco très eighties, ses banquettes accueillantes, ses tables en marbre et sa boule à facette, Divine porte également très bien son nom. Quant à l'alliance imaginée par Nicolas, entre un comté 36 mois et un cocktail réalisé à partir de quatre ingrédients seulement, elle est fidèle à sa philosophie: pointue mais abordable qu'il s'agisse d'élaboration ou de dégustation. «*La complexité dans la simplicité*, annonce-t-il. *Pour le cocktail, c'est très simple: dans un verre à mélange rempli aux ¾ de glaçons, versez 3 cl d'irish whiskey Green Spot, 3 cl de pineau des Charentes Bourgoin, 0,5 cl de liqueur de Noix de Saint Jean et 2 gouttes de bitters Angostura. Mélangez à l'aide d'une cuillère à mélange, servez en filtrant dans une coupette et ajoutez une cerise au marasquin. Les notes de poires du Green Spot se marient très bien avec les arômes fruités du pineau et la noix. Au final, c'est assez dense tout en restant frais avec un petit côté xérés, fruits à coques, qui fonctionne très bien avec le comté et ses petits cristaux de sel addictifs. C'est un peu comme si on le dégustait avec une confiture mais moins sucré.*» Et plus funky! ♦