



PAPILLES ET PUPILLES À L'AMBASSADE DU MEZCAL

Paris serait-elle conquise par une armée de talents mexicains ? Les chefs Indra Carrillo (La Condesa) ou Enrique Casarrubias (Oxe) ont fait de leur restaurant des places fortes de la gastronomie. Ces dernières années, les *taquerías* se sont multipliées avec pour ambition de tirer à vue sur les clichés qui veulent que la carte des cocktails

sud-américains se limite au pisco sour, à la margarita et au tequila sunrise. A La Mezcaleria, le speakeazy de l'hôtel 1K Paris (4 étoiles), on peut découvrir, dans un cadre entièrement redécouvert, plus d'une centaine de références de mezcal, cette eau-de-vie issue de la distillation du jus d'agave espadin. Sur la carte élaborée par le célèbre bartender Ben Tyler, secondé par Benjamin Gavard, les propositions sont nombreuses, mais l'idée est surtout ici de pouvoir bénéficier de créations sur mesure et de conseils avisés pour déguster les trésors de petits producteurs dont ce bar clandestin à l'exclusivité. « *Toute culture naît du mélange, de la rencontre, des chocs*, disait le prix Nobel de littérature Octavio Paz. *A l'inverse, c'est de l'isolement que meurent les civilisations.* »

Laurence Haloche

Cocktail à partir de 11 €. La Mezcaleria, 13, bd du Temple, Paris III^e (01.42.71.77.15).