

À chaque rentrée ses nouveautés. La Gazette a traîné dans les rues du centre-ville à la quête des bons plans pour boire un verre ou manger. Par ici les sorties.

DOSSIER RÉALISÉ PAR LUCILE PINAULT

Papa Doble

Les pros du cocktail

Le cocktail est un art qui n'est pas donné à tout le monde. Davy Nerambourg, 36 ans, et Julien Escot, 34 ans, ont un palmarès impressionnant dans le domaine. Le premier a passé cinq ans à Londres, le second puise son expérience internationale dans des bars d'hôtels de luxe. À eux deux, ils exportent à Montpellier un bar à cocktail dans le style des bars d'hôtels new-yorkais pour faire connaître la "mixologie", l'art du mélange. Le résultat (avec ou sans alcool), fait de fruits frais et de petits secrets, est jouissif. Dans une ambiance feutrée, on peut déguster le Papa Doble (9 €), cocktail préféré d'Hemingway, un "Market Mixology" (9,50 €), sur mesure et selon les produits de saison, ou encore des alcools de prestige à la demande. Le prix de ces cocktails à tomber par terre varie de 8 à 14 €. Il est aussi possible de manger des petits plats comme du foie gras de canard (15 €) ou encore du saumon fumé mariné au pastis (12 €).

★ Ouvert du lundi au samedi, de 17h à 1h.
 ★ 6 rue du Petit-Scel (Sainte-Anne).
 Tél. 04 6755 66 66. www.papadoble.fr

Après avoir dirigé 300 personnes dans l'industrie, Céline Chapus lance à Montpellier, rue de la Loge, le premier Georges Café : une chaîne de restauration rapide et équilibrée qui porte le nom de son grand-père.



Georges Café veille à l'équilibre



Georges Café est le nouveau dada de Céline Chapus, bientôt 40 ans et jeune maman. Ancienne présidente d'Abrisud, entreprise familiale leader européen des abris de piscines, elle se lance un nouveau défi : créer sa chaîne de restauration rapide et équilibrée. Le site pilote de Montpellier précède ceux de Toulouse et Perpignan. "On peut composer son menu pour 10 €, en mangeant sainement" assure la dirigeante. Salade Gustave à 6,30 €, au quinoa à 5,30 € et, pour l'hiver, des soupes chaudes à 4,10 €, des mijotés (plats de lasagnes, bœuf bourguignon avec écrasé de pomme de terre...), mixés à base de fruits secs et frais. Formules plat, dessert et boisson ou café à 7,90 € et avec entrée à 9,90 €. Salon de thé l'après-midi, on peut boire son café (variétés du monde à 1,20 €) ou son thé (3 €) dans le patio au mobilier très design.

★ Ouvert du lundi au samedi, de 9h à 19h.
 ★ 11 bis rue de la Loge. Tél. 04 67 66 01 63.

Bars : dix nouveaux lieux très tendance