

## DES BULLES POUR LES FÊTES (ET TOUTE AUTRE OCCASION)...

A l'approche des fêtes de fin d'année, après vous avoir parlé de **chocolats** et de **bûches de Noël**, il ne restait plus qu'à vous proposer **une sélection de champagnes**.

Le champagne se déguste à toute occasion et bien sûr un peu plus au moment des fêtes de fin d'année. J'ai souvent favorisé les grandes maisons par manque de connaissance. Et pour cause : on dénombrait quand même 300 maisons de champagne en 2014. Alors autant dire que le choix est vaste.



Enfin, si vous êtes sur Paris, je vous invite à vous rendre au **bar à bulles de l'hôtel les Bulles de Paris**. L'hôtel a ouvert au printemps dernier et sa décoration est entièrement dédiée au champagne. Avant de voir les lieux, nous nous sommes demandés comment on pouvait créer une décoration sur ce thème si particulier. L'atmosphériste (*j'ai découvert en même temps un nouveau métier*) Sandrine Alouf a su créer une ambiance pétillante, chic et feutrée dans les tons noir et or, avec de nombreux clins d'œil au champagne : de la table basse aux lustres, des tabourets aux citations inscrites sur les murs...

Au bar à bulles, on vous propose une sélection de différentes Maisons de Champagne. Que ce soit des grands noms tels que Moët & Chandon, Ruinart, Taittinger, Veuve Cliquot,... ou des maisons plus modestes qui méritent tout autant d'être connues comme les champagnes Jacques Lassaigne, Bruno Paillard par exemple. Il existe également une cuvée spéciale pour le bar à bulles : la cuvée Les Bulles de Paris (*Blanc de blancs 100% Chardonnay*).

A noter que seules les cuvées des Maisons de Champagne invitées pour la décoration des 7 suites de l'hôtel et la cuvée Les Bulles de Paris sont disponibles à la coupe (10€). Les autres champagnes sont vendus à la bouteille.

Je vous parlerai prochainement plus en détail de la décoration des chambres de l'hôtel qui est particulièrement étonnante et très réussie.

Et n'oubliez pas, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Alors dégustez avec modération !

*Crédits photos : ©La Parisienne du Nord*