

COMMENT NOUS TROUVER ?

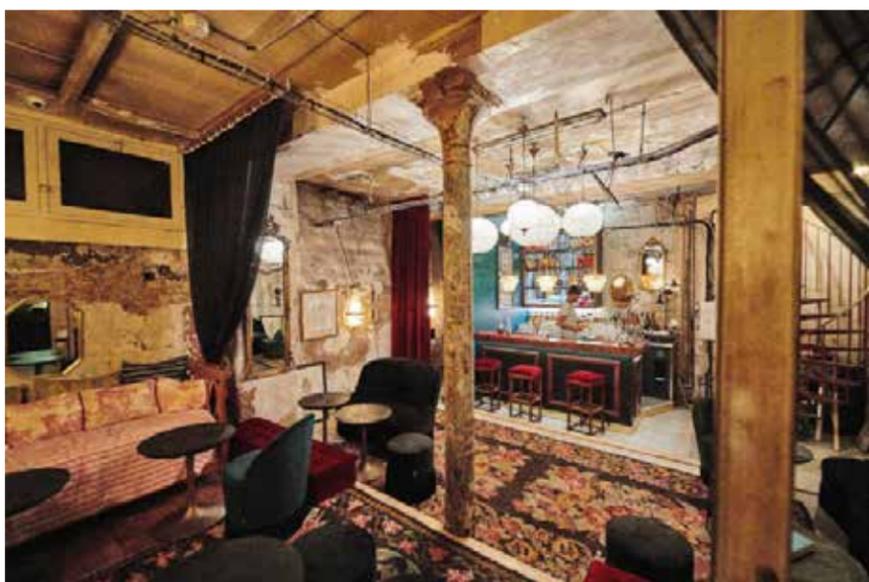
CLUB.GQMAGAZINE.FR f GQFRANCE @LE_CLUB_GQ



LE CLUB GQ

Dégustations, masterclass, expos, ateliers...
Regardez tout ce qui vous attend si vous devenez membre premium du Club GQ!

PAR ADÈLE SCHNUR



COCKTAILS

UN SPEAKEASY À BASE DE CBD

REHAB, 254 RUE SAINT-HONORÉ PARIS 1^{ER}

Non, vous ne rêvez pas, c'est dans les sous-sols de l'hôtel Normandy Le Chantier, en plein cœur de la célèbre rue Saint-Honoré, qu'est niché

l'unique bar de Paris proposant des cocktails à base de CBD. Avec des modes de vies stressants, Rehab, le petit dernier du groupe Machefert, est parti du constat que les citadins avaient besoin d'un bonus pour pallier à leur vie à cent à l'heure. Le deal est simple, proposer

des boissons euphorisantes sans passer par la case *hangover* du lendemain, plutôt pas mal pour décompresser. C'est derrière une porte miroir du restaurant Le Comptoir du Chantier et dans une atmosphère confidentielle quasi-mystique que vous trouverez ces élixirs magiques.



Outre les mocktails et cocktails classiques, la star de la carte c'est la dernière création des chefs les "Hocktails", ces breuvages revigorants à base de CBD, de nootropes et autres boosters d'endorphines. On valide !
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

À L'HEURE OÙ NOUS IMPRIMONS, NOUS NE SOMMES PAS EN MESURE DE VOUS COMMUNIQUER LES DATES PRÉCISES DE CES ÉVÉNEMENTS. RENDEZ-VOUS SUR CLUB.GQMAGAZINE.FR DÈS LA FIN DU CONFINEMENT !

ET AUSSI...



MASTERCLASS : MERCI POUR LE CHOCOLAT !

À L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER : 15, PLACE VENDÔME, PARIS 1^{ER}

Il est connu comme le « roi des cuisiniers et le cuisinier des rois ». Éminent représentant de la haute gastronomie mort en 1935, Auguste Escoffier a participé au rayonnement de la cuisine française à l'international en apportant des changements révolutionnaires, comme par exemple sur les modes de cuissons – c'est même lui qui a inventé le concept de « brigade ». Il disait à juste titre que « la bonne cuisine est la base du véritable bonheur », et il a surtout été le premier chef des cuisines du Ritz Paris, après avoir été recruté par César Ritz pour être aux fourneaux du Grand Hôtel de Monte-Carlo. C'est donc à cet homme que l'École Ritz Escoffier, référence mondiale installée au cœur du palace parisien éponyme, rend hommage. Derrière les baies vitrées de la « salle de classe », qui jouxte donc la cuisine du

Ritz Paris, les élèves peuvent observer les brigades en plein service. Une école à taille humaine où chaque étudiant bénéficie d'un enseignement adapté à ses besoins à travers des formations longue durée de cuisine et de pâtisserie, de l'apprentissage des fondamentaux jusqu'à la haute gastronomie en passant par le perfectionnement des techniques et des connaissances culinaires. Et pour ceux qui ne veulent pas forcément en faire leur métier, il y a des cours de cuisine, de pâtisserie et de viennoiseries pour adultes, adolescents et enfants, durant deux heures, ou jusqu'à trois jours. Les ateliers thématiques tournent, eux, autour d'une technique, d'un dessert emblématique ou d'un ingrédient. Et pour les membres du Club GQ, ce sera une valeur éternellement sûre : le chocolat. Alors à vos tabliers !



CREDIT_PHOTO

CREDIT_PHOTO

DU PUR VIN ET DU BON SON

STÉRÉO : 43, RUE NOTRE-DAME-DE-LORETTE, PARIS 9^E

Le vin nature est à l'honneur chez Stéréo. Dans une ambiance minimaliste et un peu kitsch, vous vous sentirez comme à la maison. Alexandre et Louis, les deux patrons, sauront vous conseiller parmi la

multitude de choix de vins nature et vous faire danser en se mettant aux platines. Amis de longue date, les deux camarades ont décidé de créer leur première affaire avec comme ligne de conduite le soutien au Made in France. Le Club GQ vous permet de participer à une dégustation, à deux pas de la place Saint-Georges. Qui dit mieux ?



UN SOIN AVEC AESOP, ASAP !

BOUTIQUE SAINT-SULPICE : 5, RUE DU VIEUX-COLOMBIER, PARIS 6^E

Prendre du temps pour soi, c'est essentiel. La marque Aesop organise avec le Club GQ des ateliers pour vous aider à améliorer vos routines soins du visage. Encadré par des experts, vous découvrirez comment traiter votre peau et créer votre soin. Ce moment cocooning aura lieu à la boutique de Saint-Sulpice, au sein du prisé quartier de Saint-Germain-des-Prés.



VODKA, CAVIAR, OU LES DEUX ?

SHANGRI-LA, 10, AVENUE D'IÉNA, PARIS 16^E

Une boisson vodka-caviar ? C'est le pari de L'Orbe, qui a décidé de conjuguer, après six ans de recherche, ces deux chantres du raffinement. L'histoire commence en 2012 avec une équipe animée par une passion : les spiritueux haut de gamme. Un résultat prometteur adulé par les meilleurs mixologues. Et c'est au Shangri-La qu'on vous propose de le tester.

REJOIGNEZ LA VERSION PREMIUM DU CLUB. RENDEZ-VOUS SUR CLUB.GQMAGAZINE.FR 9,90 € / MOIS SANS ENGAGEMENT