



L'Ambre Bar:

Dossier de Presse 2014

Niché au coeur du 17^{ème}, au 29 de la rue Brunel, l'Ambre a vu le jour en automne 2012. Créé par deux anciens barmen du fameux hôtel de Crillon, ce lieu de vie atypique réunit les styles et les nationalités autour de l'amour de la musique, des rencontres et des cocktails.

Un pari chic et cosy à découvrir sans plus attendre...

L'élégance Parisienne aux accents New Yorkais

Poussez la porte de l'Ambre et laissez vous transporter dans l'atmosphère d'un authentique bar du Manhattan des années 30 couplé au charme irrésistible d'un bar chic d'hôtel Parisien. Ici, vous pouvez déguster une gamme raffinée de cocktails sur mesure et des plus originaux, certains même sont à base d'essences florales, selon les envies et les saisons.

Cet ancien bar à champagne propose un service de qualité et des alcools d'exceptions, loin de la tendance actuelle des bars à cocktails fashion et souvent trop impersonnels : l'Ambre se veut un lieu de vie élégant et raffiné, ou chacun peut apprécier un agréable moment à l'écart de l'agitation Parisienne.

Crée par Kevin Guerin et Anthony Serbit, qui vous accueille avec aisance aussi bien en anglais qu'en français, l'Ambre allie à la perfection la tradition des cocktails bars Américain et des salons Parisiens. On y croise connaisseurs, amateurs et touristes, avec en majorité une clientèle de proximité qui a fait de ce lieu son adresse favorite pour un apéritif à l'ambiance cosy.

Côté décoration, cuir et boiseries se côtoient pour un mélange aussi sophistiqué qu'intimiste. Les murs effet capitonnés de l'établissement vous plongent dans un univers lounge sans oublier les fauteuils club et les bougies disposées soigneusement sur table...



L'Ambre: Evènements

A l'Ambre, chaque jour est différent, et plus particulièrement le jeudi... Chaque semaine, de 19h à 1h du matin, Bernard Bosch, pianiste officiel de l'hôtel de Crillon durant plus de 20 ans, donne son cachet musical au lieu et apporte sa touche «jazzy» pour une soirée piano live des plus envoutante.

Cependant, ce n'est pas nécessaire d'attendre le jeudi pour profiter de ce lieu : tous les soirs, de 17h30 à 20h un happy hour vous est proposé sur l'ensemble des cocktails.

Mais l'Ambre ne s'arrête pas là : le bar propose des planches de dégustation copieuses et gourmandes à partager. Au choix : foie gras, saumon ou charcuterie fine.

Et si vous souhaitez privatiser un espace avec une ambiance musicale à votre goût, le bar vous propose une salle en sous sol accueillant jusqu'à 25 personnes tout aussi charmante que l'étage..

L'Ambre, un service haut de gamme : à découvrir absolument !



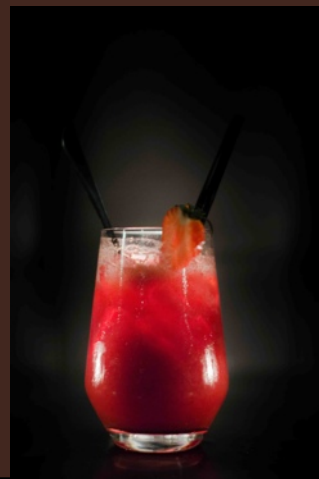
Les Cocktails

Ici comme le dit le dicton: «Le client est roi». En effet, Kevin et Anthony, prennent le soin d'être attentifs aux demandes des clients, puisqu'ils réalisent des cocktails sur mesure, selon les goûts et les envies de chacun.

La carte dispose également d'une partie «signatures», soit les «best sellers» de la maison.

La plupart des cocktails sont à base de fruits frais de saison (figes, abricot...), mais il existe également toute une gamme de cocktails à base de champagne tel que le Rhapsody: crème de framboise, menthe fraîche, cranberry, champagne rosé. L'originalité de la carte tient en partie dans la création constante de boissons toujours plus inventives grâce à des ingrédients raffinés tels que les essences florales.

Pour les softs, la aussi rien est laissé au hasard, puisque L'Ambre propose toute une gamme de cocktails de fruits à déguster sans modération!



L'Equipe

C'est après une dizaine d'années en tant que bartenders au sein du prestigieux Hotel de Crillon, que les deux amis, Kevin et Anthony, se sont lancés dans ce projet afin de continuer leurs aventures.

Leur bar à cocktail est à l'image de leur savoir faire et emprunt des codes du Crillon notamment par cette atmosphère de bar d'hôtel chic qui règne au sein de L'Ambre.

Leur professionnalisme est à la hauteur de leur sympathie ce qui rend ce lieu des plus agréables.



Contacts

29 rue Brunel
75017 Paris
Tel : 01 45 74 11 04
www.lambre-bar.fr
lambre.bar@gmail.com

Contact Presse
Mélanie Zachwalinsky/
Daphné Frulla
melanie.zachwalinsky@gmail.com
frulla.daphne@gmail.com

06 09 66 89 83 / 06 61 01 01 63

