PRESS BOOK
SECRET 8 BY BUDDHA BAR

Secret 8

by buddha-bar

MAZIMEL

FIGARO SCOPE

Figaroscope – 07.06.17

Audience : 700 000 Unique visitors per month / Value : 27 500 euros

TENDANCE



PAR **SOPHIE DE SANTIS**
sdesantis@lefigaro.fr

LE BAR SECRET 8

Au cœur du Buddha Bar

UN NOUVEAU SPOT VIENT D'OUVRIR EN CATIMINI DANS LES MURS DU RESTAURANT ASIATICO-MODE, DEPUIS LONGTEMPS DÉSERTÉ PAR LES PARISIENS. CEUX-CI SERONT-ILS ATTIRÉS PAR CE MICRO-BAR DONT LA CARTE D'ÉLIXIRS EST POURTANT DE HAUTE VOLÉE ?



♥♥♥♡♡

« SECRET 8 » AU BUDDHA BAR
8, rue Boissy-d'Anglas (VIIIe).
TÉL. : 01 53 05 90 39.
HORAIRES : du mar. au sam. de 19 h à 2 h.

Le Secret 8, bar intime d'une capacité de 25 personnes seulement.

Quel Parisien peut affirmer avoir récemment mis les pieds au Buddha Bar ? Sauf à accompagner un groupe de *congress men* chinois ou américains, il est rarissime d'y trouver un « local ». Paradoxe assumé: le Buddha Bar véhicule dans le monde entier (une vingtaine d'établissements de Prague à Dubaï) une image parisienne, gage d'élégance et de qualité. La réputation de cette institution repose sur un mythe fabriqué par Raymond Visan, aujourd'hui disparu. Visionnaire, il avait choisi un quartier chic, un décor XXL, une cuisine asian fusion et misé sur les compilations musicales, comme le Costes à la même époque. Un filon juteux, puisque l'on compte à ce jour 19 CD estampillés Buddha Bar.

UN MICRO-BAR CACHÉ. L'idée de créer un nouveau bar (à gauche en entrant) va à l'exact opposé du concept originel. Alors que la fosse du restaurant compte plus de 1 500 m², le « Secret 8 » ne peut accueillir que 25 personnes en même temps. Dissimulé derrière une porte-bibliothèque, il faut réserver pour y être admis, doté d'un mot de passe. Décor de velours bleu nuit et gris taupe, niches au pochoir derrière le comptoir, l'endroit est cosy pour boire un verre, mais il n'y a rien à manger, sauf du pop-corn. Une manière d'attirer cette clientèle parisienne, tant désirée, vers le sushi bar en sous-sol ?

MATTHIAS GIROUD, LE « GOUROU », sauve la mise grâce à son expérience de chef barman exécutif de la maison depuis vingt ans. Il supervise l'ouverture des licences dans le monde et connaît sur le bout des doigts (couverts de bagues) ses classiques de la culture de bars.

CARTE INSPIRÉE. Derrière le comptoir, c'est un brillant barman qui officie, Régis Celabe. Il est passé par le Park Hyatt et Jules & Jim, et publie des livres de recettes aux éditions Tana. Il connaît le secret des alcools infusés et autres associations de saveurs. La carte se veut élaborée avec seulement dix propositions dont deux sans alcool (17 € et 12 €). On retrouve notamment la vodka Tigre Blanc (marque associée au lieu) dans les breuvages servis dans des verres insolites chinés au fil des voyages.

MORCEAUX CHOISIS. La B.O. se veut très actuelle avec les sons hip-hop alternatifs de Kaytranada, Kendrick Lamar, Juice, ou encre Fazo Guccigang. ▮

LE FIGARO.fr

Le figaro.fr – 07.06.17

Audience : 2 000 000 Unique visitors per month / Value : 1000 euros

Le bar Secret 8, au cœur du Buddha Bar

Par Sophie De Santis | Publié le 06/06/2017 à 16:36



Le Secret 8 du Buddha Bar (Paris VIIIe), bar intime d'une capacité de 25 personnes seulement.
Crédits photo : Marc Ramos

Un nouveau spot vient d'ouvrir en catimini dans les murs du restaurant asiatico-mode, depuis longtemps déserté par les Parisiens. Ceux-ci seront-ils attirés par ce micro-bar dont la carte d'élixirs est pourtant de haute volée?

FIGARO SCOPE

Quel Parisien peut affirmer avoir récemment mis les pieds au Buddha Bar? Sauf à accompagner un groupe de *congress men* chinois ou américains, il est rarissime d'y trouver un «local». Paradoxe assumé: le Buddha Bar véhicule dans le monde entier (une vingtaine d'établissements de Prague à Dubaï) une image parisienne, gage d'élégance et de qualité. La réputation de cette institution repose sur un mythe fabriqué par Raymond Visan, aujourd'hui disparu. Visionnaire, il avait choisi un quartier chic, un décor XXL, une cuisine asian fusion et misé sur les compilations musicales, comme le Costes à la même époque. Un filon juteux, puisque l'on compte à ce jour 19 CD estampillés Buddha Bar.

Un micro-bar caché. L'idée de créer un nouveau bar (à gauche en entrant) va à l'exact opposé du concept originel. Alors que la fosse du restaurant compte plus de 1 500 m2, le «Secret 8» ne peut accueillir que 25 personnes en même temps. Dissimulé derrière une porte-bibliothèque, il faut réserver pour y être admis, doté d'un mot de passe. Décor de velours bleu nuit et gris taupe, niches au pochoir derrière le comptoir, l'endroit est cosy pour boire un verre, mais il n'y a rien à manger, sauf du pop-corn. Une manière d'attirer cette clientèle parisienne, tant désirée, vers le sushi bar en sous-sol?

Matthias Giroud, le «gourou», sauve la mise grâce à son expérience de chef barman exécutif de la maison depuis vingt ans. Il supervise l'ouverture des licences dans le monde et connaît sur le bout des doigts (couverts de bagues) ses classiques de la culture de bars.

Carte inspirée. Derrière le comptoir, c'est un brillant barman qui officie, Régis Celabe. Il est passé par le Park Hyatt et Jules & Jim, et publie des livres de recettes aux éditions Tana. Il connaît le secret des alcools infusés et autres associations de saveurs. La carte se veut élaborée avec seulement dix propositions dont deux sans alcool (17 € et 12 €). On retrouve notamment la vodka Tigre Blanc (marque associée au lieu) dans les breuvages servis dans des verres insolites chinés au fil des voyages.

Morceaux choisis. La B.O. se veut très actuelle avec les sons hip-hop alternatifs de Kaytranada, Kendrick Lamar, Juice, ou encre Fazo Guccigang.

«Secret 8» au Buddha Bar. 8-12, rue Boissy-d'Anglas (VIIIe). Tél.: 01 53 05 90 39. Du mardi au samedi, de 19 h à 2 h.

CNEWS Matin

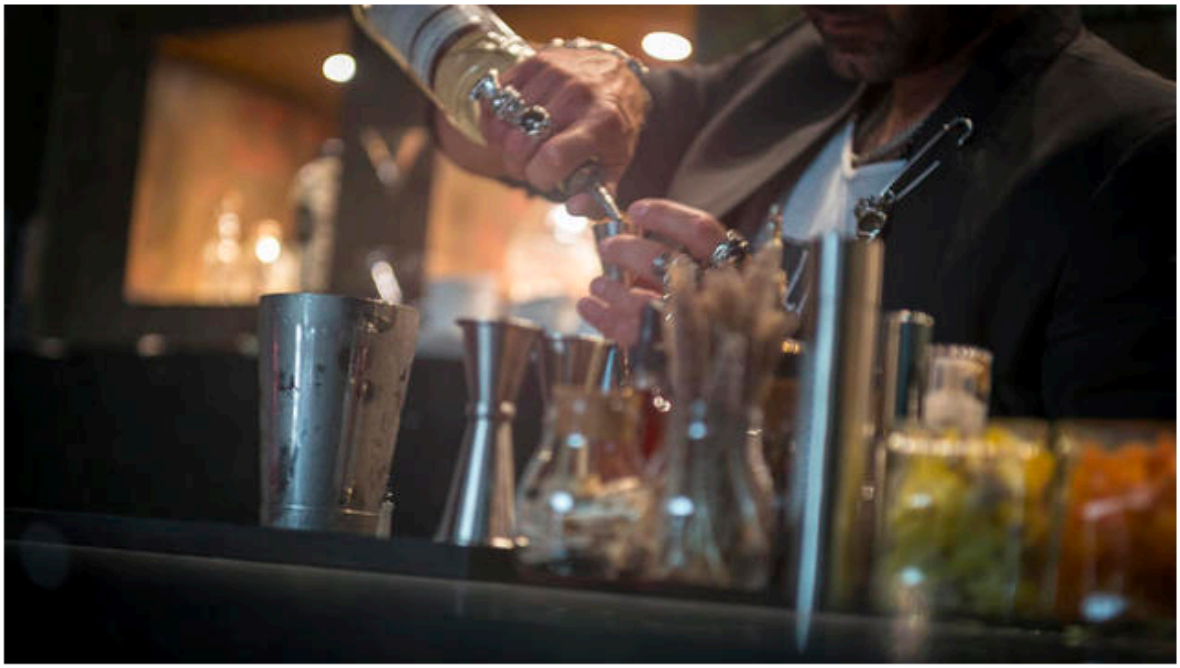
Cnewsmatin.fr – 09.05.17

Audience : 2 000 000 Unique visitors per month / Value : 1000 euros

COCKTAIL

CNEWS Matin a testé le bar secret du Buddha Bar

Par CNEWS Matin - Mis à jour le 09/06/2017 à 15:18 Publié le 09/06/2017 à 15:11



Pour garder le mystère du Secret 8, aucune photo du bar caché ne peut circuler dans la presse ou sur les réseaux sociaux. Il faudra s'y rendre pour découvrir ce joli salon et ses cocktails alléchants. [©Marc Ramos]



Le Buddha Bar, restaurant au luxe distingué au coeur du très chic quartier Saint-Honoré, est un repaire pour le Paris branché. L'enseigne vient d'inaugurer un bar très secret où l'on déguste des cocktails de haute volée.

Un épais mystère entoure le Secret 8, le nouveau bar à cocktails dissimulé dans le Buddha Bar. Impossible de connaître la localisation de ce salon caché - accessible uniquement sur réservation - avant d'y être guidé par les équipes fondatrices.

Journalistes et utilisateurs d'Instragram devront cette fois se retenir. Aucune photo du lieu ne doit circuler dans la presse ou sur les réseaux sociaux. Tout juste aura-t-on le droit de shooter en gros plan les élégants cocktails servis au comptoir.

Le Revolution 8, un fin mélange de Vodka Tigre Blanc infusée au Timur Berry du Népal citron jaune, soda au yuzu, thé artisanal, le tout surplombé de confiture d'orange.
©L.Alexandre/CNEWS Matin

Pour pénétrer dans ce boudoir confidentiel – pas plus d'une vingtaine de places – il faut franchir une porte dérobée, accessible grâce à un mot de passe. Pour connaître ce dernier, le public est invité à résoudre une énigme, transmise sur les réseaux sociaux.

À l'intérieur l'atmosphère est tamisée, dans des tonalités bleues et dorées. Dans cette pièce longiligne en forme de corridor et surplombée par le bar, le mobilier composé de banquettes, de couffins et de tables basses est signé par la créatrice Ileana Orzac.

Les murs sont décorés par la verrerie utilisée pour servir les cocktails, des vases, bocaux et verres originaux, dénichés lors des voyages des fondatrices. Derrière le comptoir, s'active la main experte et couverte de bagues de Matthias Giroud, chef de bar exécutif du groupe Buddha Bar dans le monde.

Une carte de créations inédites et gourmandes

À la carte, huit créations signatures aux mélanges inédits (17 euros) et deux cocktails sans alcools (12 euros). En vedette, le Revolution 8, accessible et savoureux. De la vodka Tigre Blanc infusée au Timur Berry du Népal, de la confiture d'orange, du citron jaune, du soda au Yuzu et du thé artisanal.

Les fins gourmets seront comblés par le Lassi New Generation (rhum blanc, lait à l'huile essentielle de Curcuma, infusion de banane Plantain et eau d'épices), tandis que les palais aventuriers se réjouiront de tenter le #NoLimit (gin, réduction de petits pois, baies de Sansho du Japon, hydrolat de cassis, citron vert et eau de coco).

Ce nouveau temple de la mixologie est né à l'initiative de la société Tigre Blanc Paris - maison mère de la marque made in France Tigre Blanc Vodka – en association avec le Buddha Bar. Mareva Essia et Tarja Visan, les fondatrices respectives des deux entités souhaitaient créer une nouvelle expérience de la dégustation de cocktails. Sereine et luxueuse, elle devrait séduire les aficionados de breuvages gastronomiques.

Mode paper

Mode paper.com – 09.06.17

Audience : 50 000 Unique visitors per month / Value : 500 euros

Mode paper

Le bar caché Secret 8

June 12, 2017 - 0 Comments



Un nouveau lieu parisien ouvre sa porte. Oui, j'ai bien dit « sa porte » car on rentre dans ce bar par une porte cachée... Bienvenue au Secret 8 by Buddha Bar.

C'est où ?

Secret 8 by Buddha Bar est comme son nom l'indique un endroit secret, caché à l'intérieur du célèbre Buddha-Bar Paris. On le doit à Tarja Visan fondatrice du concept Buddha-Bar et Mareva Essia, fondatrice du groupe Tigre Blanc Paris.

Adresse : 8-12 rue Boissy d'Anglas, 75008 Paris

Du mardi au samedi de 19h à 2h

C'est comment ?

Par définition, un endroit secret doit le rester non ? Lors de l'inauguration nous n'avions droit de prendre aucune photo sauf celles de nos cocktails. La seule chose que je peux vous dire c'est que l'endroit est cosy d'une capacité maximum de 25 personnes. Si vous souhaitez vous y rendre il est donc impératif de réserver. Et vous aurez à déchiffrer et mémoriser le mot de passe que vous pourrez vous procurer sur les réseaux sociaux du Secret 8 by Buddha Bar pour pouvoir rentrer. On a adoré cette idée.

Qu'est-ce qu'on y boit ?

Des cocktails fait par le Chef Barman Régis Célabe ! Huit créations avec alcool et deux sans alcool figurent sur la carte. La vraie particularité c'est que ces boissons se dégustent dans des verreries spéciales chinées aux quatre coins du monde. Une des signatures est servie directement dans un cactus. En plus d'être secret, ce bar est donc hyper original.

On y retourne ?

Oui pour siroter un délicieux cocktail après un bon repas entre amis. Histoire de prolonger la soirée.

L'addition s'il vous plaît !

17€ pour les cocktails avec alcool et 12€ sans alcool. Prix basique pour de bons cocktails dans ce quartier huppé de Paris.

lePariisien.fr

Le Parisien.fr – 12.06.17

Audience : 4 000 000 Unique visitors per month / Value : 1000 euros

Le Secret 8 ouvre ses portes

3 Partages | Partager | Tweeter | in | G+

DATE : **Du Samedi 17 juin 2017 au samedi 30 septembre 2017**
LIEU : **LE BUDDHA BAR** (**PARIS 75008**)
HORAIRE : **19h00 / 2h00**
TARIF : **12€ à 17€**



Tout le monde connait le Buddha-bar qui est devenu depuis 20 ans une institution de la vie nocturne parisienne. Son atmosphère feutrée aura depuis longtemps dépassé les frontières.

Dans ce contexte, il paraissait difficile d'être surpris par cet établissement qui surfe une jolie réputation.
Cependant, c'est le pari qui a été lancé. Un tout nouveau lieu parisien ouvre «sa porte» à l'intérieur de la prestigieuse enseigne Buddha-Bar Paris : le Secret 8, un bar dans le bar. Il s'agit d'une création originale orchestrée par Tarja Visan, fondatrice du concept Buddha-Bar et Mareva Essia, fondatrice du groupe Tigre Blanc Paris.

Une porte se dérobe et vous y êtes. Vous êtes toujours physiquement au Buddha-bar mais vous avez changé d'univers et d'ambiance. Il ne reste plus qu'à vous asseoir tranquillement et de vous laisser porter par le lieu.

Imprimer Zoom

Le Secret 8 repousse les limites du simple bar à cocktails. Pour y accéder - uniquement sur réservation - et profiter d'une expérience sensorielle différente des codes traditionnels du Buddha-Bar Paris, il faudra se procurer le mot de passe disponible sur les réseaux sociaux du Secret 8. C'est ce dernier qui permettra d'ouvrir «la porte» et de découvrir les secrets du lieu. À la carte des cocktails, 8 créations avec alcool dont l'incontournable Revolution 8 et 2 créations sans alcool. Leurs prix : 12 euros pour les créations sans alcool et 17 euros pour les signatures avec alcool.

La verrerie, chinée aux quatre coins du monde et en seulement 10 exemplaires par type de verre, prolonge l'expérience cocktail du consommateur.

Quand ?

Horaires : Le Secret 8 ouvre ses portes
Du Samedi 17 juin 2017 au samedi 30 septembre 2017
Jours de représentation / concernés - mardi - mercredi - jeudi - vendredi - samedi
Horaires : 19h00 / 2h00

Quoi ?

Le Secret 8 ouvre ses portes : c'est quel genre d'événement ?
Divers - Sortez !
Divers LE BUDDHA BAR / Sortez ! LE BUDDHA BAR / Divers PARIS 75008 / Sortez ! PARIS 75008

Prix ?

Tarif : 12€ à 17€

Adresse : Où ?

LE BUDDHA BAR
8/12, rue Boissy d 'Anglas
PARIS
75008
Concorde M 1, M 8, M 12

SORTIRAPARIS COM
1er city guide en Ile-de-France

Sortir à paris.fr – 12.06.17

Audience : 1 000 000 Unique visitors per month / Value : 1000 euros



Secret 8 : le bar caché du Buddha-Bar Paris

Publié le 12 juin 2017 Par Caroline J.

Partager | Tweeter | +1 | Pin it | Partager | E-mail



Infos pratiques

Buddha Bar
8, Rue Boissy d'Anglas
75008 Paris 8

Si vous aimez les bars à cocktails cachés alors voila LA nouvelle adresse à découvrir de toute urgence! Si vous avez le mot de passe alors vous pourrez découvrir Secret 8, niché derrière une porte dérobée du Buddha-Bar Paris!

Parce que le concept du bar caché est basé sur le secret et le mystère, on ne va pas vous en dire trop sur la localisation exacte du **Secret 8**.

Sachez toutefois qu'il est niché au sein du mythique **Buddha-Bar Paris**. Ce bar dans le bar invite à vivre une **véritable expérience cocktail** grâce à **10 cocktails créations**, avec et sans alcool, aussi beaux que bons.

A déguster dans une magnifique et originale verrerie chinée aux quatre coins du monde, ces savants breuvages sont concoctés par le Chef Barman **Régis Celabe** en collaboration avec **Matthias Giroud**.



A la carte ? Le végétal « ***#Nolimit*** » composé de Gin, réduction de petits pois et baies de Sansho du Japon, de citron vert et d'eau de coco, ou bien le plus floral « ***Butterfly Requiem*** » à base de Prosecco, de liqueur fleur de sureau à l'huile essentielle de combawa, de citron jaune et de grenade.

Derrière ce nouveau lieu unique, on retrouve **Tarja Visan**, fondatrice du concept Buddha-Bar et **Mareva Essia**, fondatrice du groupe Tigre Blanc Paris.

Ensemble, ces deux femmes ont souhaité créer un endroit qui leur ressemble : une nouvelle expérience cocktail-bar, dont l'ambiance et la musique s'inspirent de la culture anglo-saxonne et américaine qu'elles apprécient toutes deux.



Mais attention, pour avoir la chance de pousser les portes du **Secret 8**, il faut, en plus d'une **réservation** par téléphone, se procurer le **mot de passe**. Comment faire ? Répondre à une énigme disponible sur le **compte instagram** (Secret8bybuddhabar) du **Secret 8**. Une fois l'énigme trouvée, à vous de faire travailler vos méninges pour la déchiffrer et découvrir ce fameux mot de passe qu'il faudra communiquer lors de la réservation.

Infos pratiques :
Secret 8 du Buddha-Bar Paris
Buddha-Bar Paris
Tarifs : 12 euros pour les créations sans alcool et 17 euros pour les signatures avec alcool
Accessible sur réservations et avec un mot de passe

CNEWS MATIN – 16.06.17

Audience : 2 000 000 Readers per day / Value : 38 400 euros

...teuils du mobilier d'époque chiné par les fondateurs, on se fait couper, tailler, embaumer ou parfumer la barbe. Mais les plaisirs de ce club pour messieurs distingués ne s'arrêtent pas là. La porte du fond

références de whiskies. Après 22h, impossible d'accéder à ce coin de paradis sans faire partie des très bons clients.

Gentlemen 1919, 11, rue Jean-Mermoz (8e).

SECRET 8

Entrée dissimulée, mot de passe en forme d'énigme, interdiction de prendre des photos, et accès uniquement sur réservation. Un épais mystère entoure le Secret 8, le nouveau bar à cocktails caché dans l'enceinte du Buddha Bar. A l'intérieur, l'atmosphère est tamisée, dans des tonalités bleues et dorées. Dans cette pièce longiligne en forme de corridor et surplombée par le bar, le mobilier est signé par la créatrice Ileana Orzac. A la carte, huit breuvages signatures aux mélanges inédits (17 euros) et deux cocktails sans alcool (12 euros). On compte des créations osées comme le #NoLimit (gin, réduction de petits pois, baies de Sansho du Japon, hydrolat de cassis, citron vert et eau de coco).

Secret 8, dans le Buddha Bar, 8-12, rue Boissy-d'Anglas (8e).

LE PLUS ZEN



© L. ALEXANDRE POUR CNEWS MATIN

GRAZIA.fr

Grazia.fr – 19.06.17

Audience : 2 000 000 Unique visitors per month / Value : 1000 euros

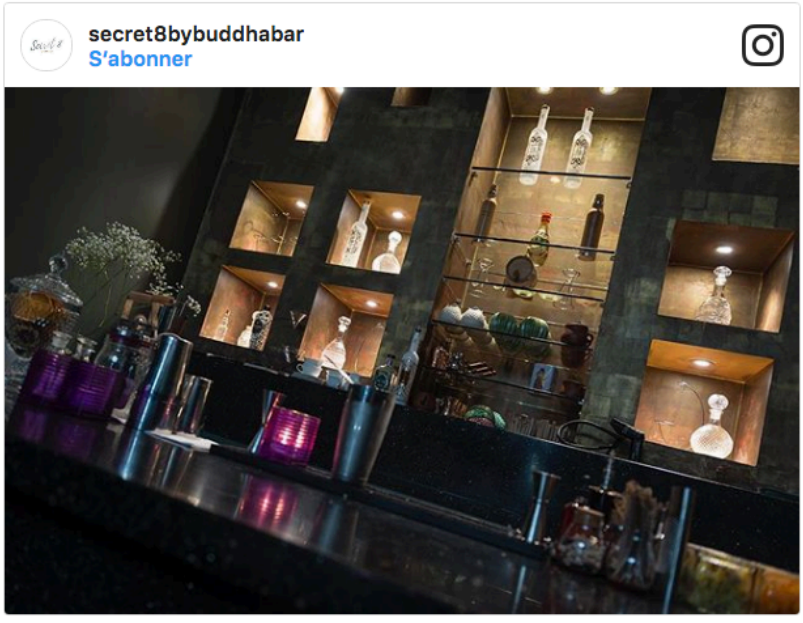
GRAZIA

LIFESTYLE / CARNET D'ADRESSE / AGENDA / PARIS / ACTUALITÉ

6 idées de lieux où sortir à Paris ce week-end

Par Judith Samama-Patte - Le 22 juin 2017 - mis à jour 22 juin 2017

On découvre un bar secret. Un nouveau lieu secret parisien, pensé par Tarja Visan, fondatrice du concept Buddha-Bar et Mareva Essia, fondatrice du groupe Tigre Blanc Paris, a ouvert ses portes, dans le prestigieux Buddha-Bar : le Secret 8, un bar dans le bar. Pour y accéder et "*profiter d'une expérience sensorielle différente des codes traditionnels du Buddha-Bar Paris*", il faudra se procurer un mot de passe disponible sur les réseaux sociaux du lieu. C'est lui qui ouvre la porte et permet aux visiteurs de le découvrir. Intrigués ?



ELLE

ELLE – 30.06.17

Audience : 4 000 000 readers per week / Value : 5 333 euros



Water Limousine vénitiens en teck et acajou, baptisés « Armelle » et « Shana ». Pendant près d'une heure et demie, on admire les plus beaux monuments une coupe de champagne à la main. Encore mieux, l'entreprise vient d'inaugurer le ponton Milan, un espace privatisable, port de la Rapée, où l'on embarque. 750 € la location jusqu'à six personnes.
10, quai d'Austerlitz (13e). Tél. : 06 86 07 87 37. river-limousine.com

UNE CAPITALE À LA PLAGE

○ ○ ○ Du 8 juillet au 3 septembre, l'opération **Paris Plages** menée par la Mairie de Paris offre une douceur toute estivale. Les nouveautés ? Le parc Rives de Seine inauguré en avril qui officialise la piétonnisation et la végétalisation des voies sur berges. Au programme, des plages et de nombreuses animations : tai-chi, danse de salon, pétanque, ludothèque mobile, atelier bricolage du BHV... Du côté du bassin de la Villette, on inaugure mi-juillet trois bassins de baignade avec cabines de change et douches. Mais il y aura aussi de la tyrolienne, des sports nautiques... Vive l'été à Paris !
Place de l'Hôtel-de-Ville, de la passerelle Léopold-Sédar-Senghor au pont Alexandre-III (8e), du pont Sully (5e) au pont Neuf (1er) et quai de la Loire (19e). quefaire.paris.fr/parisplages

UN NOUVEAU CONCEPT STORE



Bienvenue chez **Super Shop,** nouvelle boutique-atelier de créateurs de SoPi. Le bel espace réunit le mobilier sur mesure en métal et bois d'Adrian Ducerf, les bijoux Yay-You Are Young et Charly, mais aussi tous les coups de cœur : vaisselle anglaise Afternoon Queens, terrariums Merci Raymond, lunettes et chapeaux fleuris Pâquerettes Paris... Sur place, les créatrices s'affairent, tandis que l'on peut étudier une demande particulière de mobilier.
29, rue Henry-Monnier (9e).



UN NÉO-BISTROT RUGISSANT

Ça bouge au pied de la tour Montparnasse avec l'ouverture des **Fauves,** table où émouvoir ses papilles et en prendre plein les yeux. En salle, dans un décor de cabane tropicale chic signé du designer Michael Malapert, ou en terrasse, la carte offre assiettes à partager, plats créatifs (mention spéciale pour la barbue sauvage aux palourdes + risotto), desserts gourmands, brunch généreux (jusqu'à 16 heures), cocktails originaux et grands classiques. Le tout avec une démarche bio et locale. Dès 13,90 € la formule midi, dès 27 € entrée + plat + dessert à la carte et 27 € le brunch.
33, boulevard Edgar-Quinet (14e). Tél. : 01 72 38 58 92. lesfauves.paris

UNE CROISIÈRE DELUXE

Et si vous vous offriez le luxe d'une croisière privée et exclusive comme à Venise ? C'est ce que propose **River Limousine** avec ses deux véritables

UN ITALIEN BIO

Ouverte au printemps, **Simonetta** est la nouvelle adresse italienne du 19e qui bouge. Sa terrasse sur les bords du canal de l'Ourcq, sa déco cosy, ses salades délicieuses et ses pizzas à la farine bio attirent tous les gourmets. Au dessert, le baba au rhum et sa brioche maison valent le détour. Pizza dès 11 €.
32, quai de la Marne (19e). Tél. : 01 42 81 32 63.



UN BAR EXCLUSIF

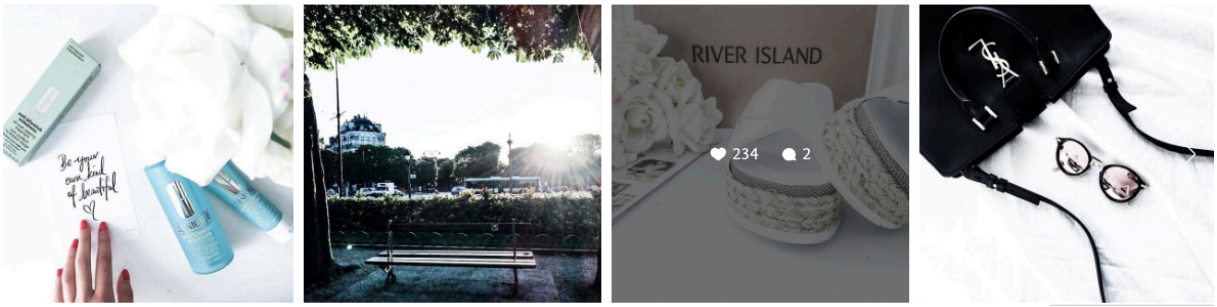
Et si profiter de l'été à Paris, c'était aussi filer dans un bar secret et trouver un peu de fraîcheur ? Au Buddha-Bar, on réserve par téléphone, on donne son mot de passe en arrivant, et le chef barman vous fait passer par une porte dérobée pour accéder au **Secret 8,** espace intimiste (25 personnes max) imaginé avec Tigre Blanc Paris. Dans ce « bar dans le bar », on sirote des cocktails signatures servis dans de magnifiques verres chinés aux quatre coins du monde. Notre préféré ? Le Tigre Blanc Vodka, un élixir produit en Charente-Maritime dont une partie des bénéfices va à la protection des tigres. 17 € le cocktail et 12 € les créations sans alcool. ○ ○ ○
8-12, rue Boissy-d'Anglas (8e). Tél. : 01 53 05 90 39.

LAURE BERNARD ; FOOD 2 YOUS ; PRESSE.

Solenjoy.com – 6.07.17

Audience : 30 000 Unique visitors per month / Value : 500 euros

Solen_joy Website



BONNES ADRESSES

SECRET 8 BY BUDDHA-BAR: UN BAR DANS UN BAR.

05/07/2017

Hello *vous*,

Aujourd'hui je vais vous parler d'une **nouvelle adresse** assez insolite, un lieu caché dont le concept est assez **cool**: *Le Secret 8*

Secret 8
by buddha-bar

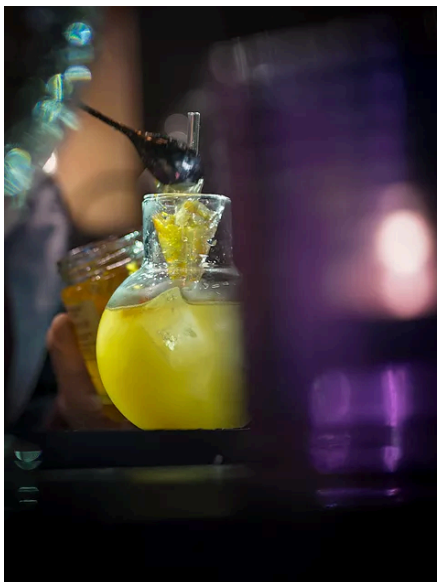
Ce lieu secret est un bar dans un bar on adore l'idée! Secret oui, alors gardons une part de mystère. Un indice? Il se trouve au sein du célèbre **Buddha-Bar Paris.**

Le Secret 8 vous fera vivre une expérience **unique:** l'ambiance et la musique s'inspirent de la culture *anglo-saxonne et américaine*. La déco est composée de créations *uniques* par la créatrice **Ileana Orzac** pour parfaire cet univers totalement confidentiel et sensoriel. Vous l'aurez compris, l'atmosphère est unique par son ambiance **tamisée** mais aussi par la verrerie, chinée aux quatre coins du monde et en seulement *10* exemplaires par type de verre ne vous fera que prolonger cette **expérience.**



Crédit photo : Marc Ramos- TIGRE BLANC VODKA

À la carte, vous retrouverez 8 signatures cocktails comme le Révolution 8 composé d'un fin mélange de ***Vodka Tigre Blanc*** *infusée au Timur Berry du Népal citron jaune, soda au yuzu, thé artisanal, le tout surplombé de confiture d'orange* ou encore le Nolimit composé de *Gin, réduction de petits pois et baies de Sansho du Japon, de citron vert et d'eau de coco* ainsi que 2 créations sans alcool. Comptez **12 euros** pour les créations sans alcool et **17 euros** pour les signatures avec alcool.



Cette création originale a été pensée par la société Tigre Blanc Paris, maison mère de Tigre Blanc Vodka en association avec Buddha-Bar.

La fondatrice du groupe Tigre Blanc Paris **Mareva Essia**, et **Tarja Visan,** fondatrice du Buddha-Bar se sont associées pour créer une expérience unique qui leur *ressemble*.

Ce n'est pas tout, pour franchir les portes de ce lieu secret, vous devrez déchiffrer une énigme qui change tous les mois via les réseaux sociaux du bar *@secret8bybuddhabar*.

Alors, **l'expérience** vous *tente*?



L'Apéro Facebook Gentside – 20.08.17

Audience : 442 000 followers / Value : 1000 euros



VIDEO : 25 000 VIEWS

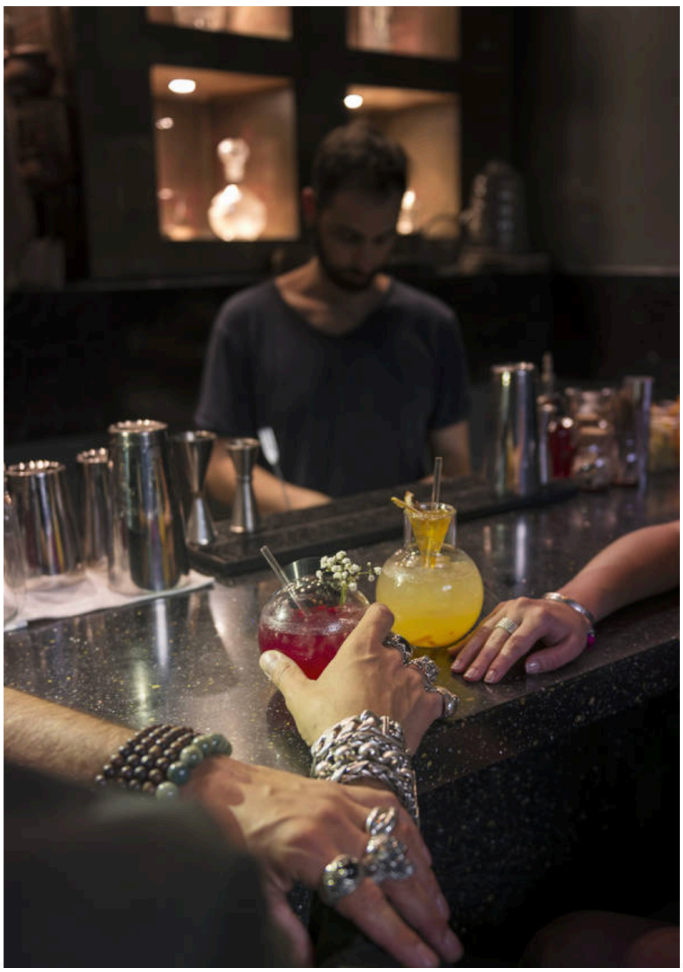


ELLE.FR – 28.08.17

Audience : 2 200 000 Unique visitors per month / Value : 1500 euros

Bonnes adresses à Paris : les nouveaux spots branchés de la rentrée

Publié le 13 mai 2016 à 09h30 - Mis à jour le 29 août 2017 à 12h07



7 / 13

Le speakeasy, Secret 8, Paris 8è

Le bar Secret 8 - 8/12 Rue Boissy d'Anglas- 75008 Paris - du mardi au samedi de 19h00 à 02h00

Déniché le nouveau lieu planqué, à l'intérieur de la prestigieuse enseigne Buddha-Bar Paris ! Accessible uniquement sur invitation avec un mot de passe disponible sur les réseaux sociaux du Secret 8, on ose pousser la porte de ce lieu, crée de la rencontre de deux femmes passionnées Mareva Essia (CEO Tigre Blanc Paris) et Tarja Visan (créatrice du Buddha-Bar), qui propose, loin des codes traditionnels du Buddha-Bar Paris, un environnement chic et intimiste pour siroter un cocktail avec ou sans alcool.

www.buddhabar.com;
www.tigreblancparis.com

PRESS BOOK
SECRET 8 BY BUDDHA BAR
SEPTEMBER – OCTOBER 2017

Secret 8

by buddha-bar

MAZIMEL

Everydayparis.fr – 1.09.17

Audience : 30 000 Unique visitors per month / Value : 500 euros

Secret 8 : le spot caché du Buddha Bar

par JOHANNA ALAM • 1 SEPTEMBRE • A BOIRE, ARRONDISSEMENTS, BAR, PARIS 08

PARIS 08 I Si les Parisiens ont laissé le Buddha Bar aux mains des touristes depuis de nombreuses années, voici une bonne nouvelle qui devrait les faire revenir ! Un lieu très confidentiel vient d'ouvrir dans l'enceinte grandiose du restaurant, un micro-bar pas comme les autres où se dégustent des élixirs d'exceptions.

NOTRE EXPERIENCE



Le concept. Plus qu'un simple bar à cocktails, le Secret 8 est une véritable expérience. Accessible uniquement sur réservation, on ne peut ouvrir sa porte qu'en délivrant un mot de passe disponible sur les réseaux sociaux. Une fois à l'intérieur, on découvre un lieu intimiste qui ne peut accueillir que 25 personnes, en contraste avec la salle monumentale du restaurant qui fait plus de 1000m2. Une fois confortablement installé dans ce boudoir cosy aux élégants tons bleutés, on admire la majestueuse hauteur sous plafond avant de jeter un œil à la carte…tout en se délectant d'une bande-son live canon !

Ce qu'on a bu. Derrière le zinc, Matthias Giroud, l'alchimiste du Buddha Bar, et le talentueux barman Régis Celabe régalent avec des potions de haute voltige. En tout, huit créations signatures et inédites, dont deux sans alcool, sont proposées : l'incontournable Revolution 8 à base de Vodka Tigre Blanc, partenaire du lieu, infusée au Timur Berry du Népal, confiture d'orange, soda au yuzu, citron jaune et thé artisanal, le Lassi New Generation (rhum blanc, lait à l'huile essentielle de Curcuma, infusion de banane plantain et eau d'épices), le #NoLimit (Gin, réduction de petits pois, baies Sansho du Japon, hydrolat de cassis, citron vert et eau de coco) ou encore le Butterfly Requiem (Prosecco, liqueur de fleur de sureau à l'huile essentielle de combawa, citron jaune et grenade).

Ce qu'on en a pensé. Des breuvages hauts de gamme, rares et recherchés, aussi délicieux que délicats. Le mot « cocktail » prend ici une toute autre dimension : ce sont de véritables potions magiques qui chatouillent le palais. Des alcools infusés dont les mélanges et les associations inédites génèrent une véritable explosion de saveurs !

Le prix.

Avec alcool : 17€.

Sans alcool : 12€.

Le truc en plus ? Les verres ! Chinés aux quatre coins de monde, ils sont magnifiques et totalement insolites. Chaque modèle n'existe d'ailleurs qu'en 10 exemplaires.

NOTRE VERDICT

De la surprise à tous les niveaux : les papilles comme les pupilles sont émerveillées. Seul bémol : il y a rien à manger...à part du pop-corn ! Heureusement, il n'y a qu'une porte à franchir pour se retrouver à table.

INFOS

- *Ouvert du mardi au samedi, de 19h à 2h.*
- *8-12 rue Boissy d'Anglas, 8e*
- *Téléphone : 01 53 05 90 39.*
- *http://www.buddhabar.com/fr/*
- *https://www.facebook.com/Secret8bybuddhabar/*
- *Instagram : @secret8bybuddhabar*

Infosbar.com – 4.09.17

Audience : 60 000 Unique visitors per month / Value : 1 000 euros

MONIN

Secret 8 by Buddha bar, cocktail bar secret en plein Paris

Rédigé par Laurent Le Pape le Lundi 4 Septembre 2017

J'ai longuement hésité à vous livrer le nom du dernier QG confidentiel chic et branché de mon Paris by night. Saurez-vous préserver cette adresse pour ne pas trahir la philosophie du Secret 8 ?



Les bars parisiens font partie de ma vie, ils sont le decorum de mon quotidien. Chaque semaine, je rends visite à mes amis bartenders ou découvre les nouveaux temples de la mixologie. Cet exercice récurrent est intéressant mais, à force de jouer les insiders, je deviens de plus en plus exigeant.

Alors, je me suis mis en quête de trouver LA bonne adresse parisienne. En pleine jungle urbaine, je rêvais d'un endroit confidentiel et chic, intimiste et social, bref, un repaire hors cadre pour la "wagamondeur" que je suis. Je rêvais d'un bar atypique au story telling singulier, qui m'embarquerait vers un ailleurs salvateur. Un lieu WTF qui réussirait enfin à me déconnecter de mon smartphone... J'ai cherché et cherché encore, jusqu'au jour où ...



Tarja Visan et Mareva Essia © Marc Ramos

Au hasard de mes lectures, mon regard se pose sur un article évoquant la rencontre de deux femmes d'Influence : **Tarja Visan** et **Mareva Essia**. Tarja voyage dans les plus beaux spots du monde et pilote depuis 21 ans le fameux **Buddha bar,** concept **worldwide** de la société **George V Eatertainment.** A son actif également, la création du label **George V Records,** éditeur des célèbres compils Buddha bar.

Mareva a quitté l'industrie musicale et créé **Tigre Blanc Paris,** société qu'elle préside, en charge notamment de la distribution de **Tigre Blanc vodka.** Très impliquée dans la défense des tigres, elle reverse une partie de ses bénéfices à l'association **Panthera.** De la rencontre fusionnelle entre ces deux femmes visionnaires, est né un projet fou mais à échelle humaine : le **Secret 8 by Buddha bar.**

"Le Secret 8 doit se vivre comme une expérience".



Je ne vous raconterai pas l'histoire de ce lieu hors temps parce que j'aime le secret et de facto, le protège. Je ne vous parlerai pas des cocktails hors norme du **Secret 8** car je laisserai à **Régis,** l'initiative de vous en révéler les vertus. Ce bartender tient sa magie de son mentor mixologue **Matthias Giroud,** bar manager worldwide **Buddha bar.**

À travers l'exécution parfaite d'une collection de **10 cocktails signature** (dont 2 sans alcool) et un rituel de service envoûtant, le **Secret 8** vous offre un nouveau monde à portée de lèvres.

Je ne vous dévoilerai ni le decorum imaginé par la créatrice **Ileana Orzac**, ni la signature musicale du lieu, ni la sensation que l'on éprouve dans ce cocktail bar très très privé. D'ailleurs, son ambiance est tellement intime, que les conversations "off" se transforment souvent en petits secrets.
Alors, ce qui se raconte au **8 by Buddha bar** ...

Mais alors pourquoi tant de mystère ? Parce que le **Secret 8** doit se vivre comme une **expérience**.
Alors je laisse volontairement voyager votre imagination... Quand vous serez prêt, rdv sur la **page facebook** ou le compte **Instagram** du **Secret 8** ***by Buddha bar*** pour tenter de décrypter le mot de passe (qui change régulièrement).

Keep the secret

Pour devenir un initié, il vous faudra réserver votre table (attention, le mot de passe vous sera demandé sur place).
Grâce à lui, vous accéderez à un univers très privé et vous connaîtrez à votre tour **le secret...**

Secret 8 by Buddha bar
Un bar caché au sein du Buddha bar ...
8-12 rue Boissy d'Anglas
75008 Paris

Du mardi au samedi de 19h00 à 02h00
Tél : 01 53 05 90 39
Instagram
Page facebook
www.buddhabar.com
www.tigreblancparis.com



La boîte aux bons plans et les voyages d'une parisienne de coeur

MES BARS À COCKTAILS PARISIENS

écrit par Melle Bon Plan | 10 septembre 2017

Les **bars à cocktails** sont pour moi les temples de l'élégance parisienne, on franchit une porte et on se retrouve bien souvent dans un repaire d'initiés où la **mixologie** de haut niveau se dévoile au travers de barmen qui préparent des cocktails aussi savoureux qu'esthétiques.

Ne nous le cachons pas, la confection de bons cocktails est un **art** et pour ce faire, il est important de savoir trouver des barmen capables de doser avec précision et maitrisant le mariage des arômes.

C'est donc une nouvelle sélection de mes adresses préférées pour déguster des cocktails de qualité à **Paris** (vous trouverez les anciens articles sur cette même thématique avec d'autres adresses juste ici).

Secret 8, le bar secret du Buddha-Bar Paris

Secret 8, est le nouveau bar secret et caché du **Buddha-Bar Paris** qui offre une nouvelle expérience du cocktail-bar avec un côté plus intimiste.

Dans un petit boudoir cosy caché derriere une porte qui n'a pas l'air d'en être une, on sirote au Secret 8 des cocktails de haute qualité en tête à tête avec le barman ou presque dans une déco style **Cabinet de Curiosité** (je n'ai malheureusement pas pu prendre des photos du lieu car il doit rester secret…. vous devrez donc y aller pour le découvrir!). Pour y accéder (uniquement sur réservation) il faut se procurer le **mot de passe** disponible sur les réseaux sociaux du Secret 8.



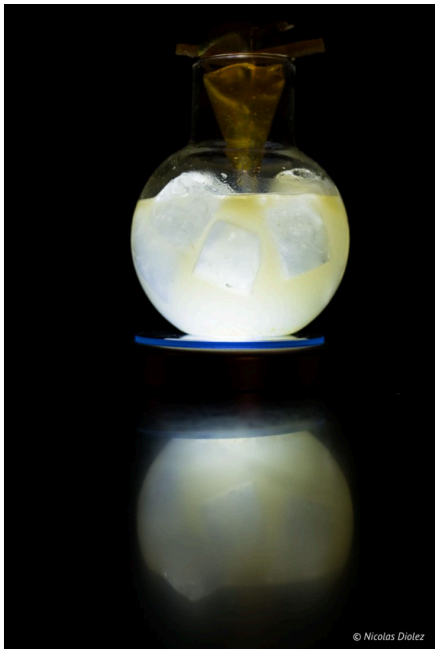


À la carte des cocktails, 8 créations avec alcool en co-production avec **Tigre Blanc Paris** suite à la rencontre de *Mareva Essia* et *Tarja Visan* et 2 créations sans alcool auxquels il a été apporté beaucoup d'attention et ceux qui ne boivent pas d'alcool seront, je le pense, très agréablement surpris !

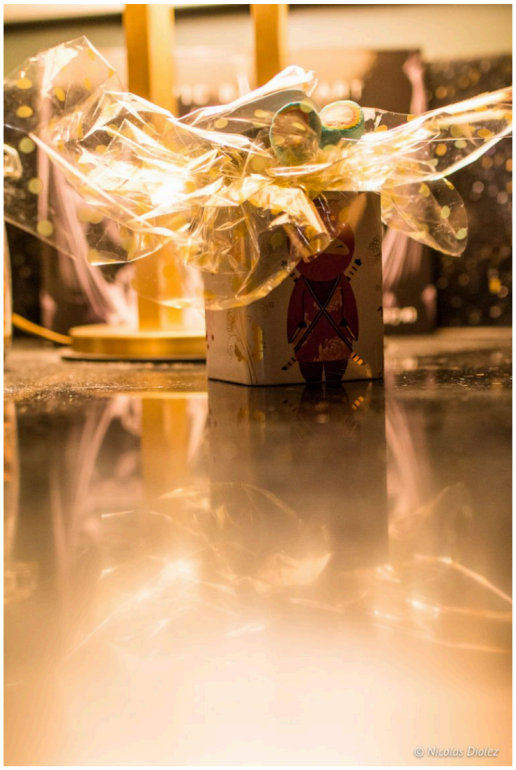
A goûter :

- Le **Revolution 8** (17 €), avec de la vodka Tigre Blanc infusée au Timur Berry du Népal, de la confiture d'orange, du citron jaune, du soda yuzu et Breakfeast tea artisanal
- Le **#NoLimit** (17 €) avec du Gin Generous, une réduction de petits pois et de baies du Japon, du citron vert et de l'eau de coco





- La **Travel Box** (12 €), un cocktail sans alcool avec du jus de cranberry, du basilic frais, du citron jaune, du miel à la bergamote et du soda yuzu et Breakfeast tea artisanal





Le petit plus : la verrerie unique, chinée aux quatre coins du monde et différente pour chaque cocktail

Prix : 12 € pour les créations sans alcool et 17 € pour les signatures avec alcool

Buddha-Bar Paris

8/12 rue boissy d'anglas 75008 Paris

Horaires et jours d'ouverture : du mardi au samedi de 19h00 à 02h00

Reservation : 01 53 05 90 39