



Maison Premiere ¿El mejor lugar donde tomar unas copas en Nueva York? Quizás...

MAISON PREMIERE, EL MEJOR BAR PARA PARAR EL TIEMPO EN NUEVA YORK

Texto: MÓNICA R. GOYA (@MONICARGOYA)

01 | f |

El ritmo de cualquier gran ciudad es trepidante pero en Nueva York el tiempo cobra una nueva dimensión: no te pertenece. Sin embargo, cuando cruzas el umbral de Maison Première en Brooklyn, el tiempo se para.

Publicado el 10.02.2017

Tags: GASTRONOMÍA, VIDA NOCTURNA, BARES Y PUBS, NUEVA YORK

En este bar situado en el barrio de **Williamsburg** los cócteles y las ostras son los protagonistas. Con más de una veintena de ostras a elegir y con una carta de cócteles que se ha llevado un **James Beard Award** -los Oscars del mundo de la restauración en Estados Unidos-, además de estar incluido en la lista de los **50 mejores bares del mundo**, allí dentro nada puede ir mal.



Mónica R. Goya Data un capricho en uno de los mejores bares del mundo

Maison Premiere es un sitio que enamora, empezando por los interiores. Inspirado, según sus dueños, en los bares y lobbies de hotel clásicos de Nueva York y París, sin duda es Nueva Orleans la ciudad que le ha dado alma y razón de ser a este proyecto. Sus fundadores, **Joshua Boissy** -un restaurador conocido por haber revivido el restaurante neoyorquino **Le Barricou**, al borde de la quiebra cuando lo compró y que en su primer año pasó a obtener dos millones de dólares de beneficios- y **Krystof Zizka**, un experto en encontrar pequeños productores de materia prima de alta calidad, han cuidado todos los detalles al milímetro, incluyendo por supuesto los vasos o la elegante ropa que viste el personal, que se funde con el ambiente y la decoración formando un todo que realmente consigue trasladar a los clientes a otra época, hasta el punto de que no es difícil imaginarse a aficionados al absenta como **Paul Verlaine** o **Oscar Wilde** compartiendo la barra contigo.



Alamy / Mónica R. Goya Imagínate compartiendo mesa con Verlaine...

Posiblemente el homenaje más visible de Maison Premiere a Nueva Orleans sea la **f fuente de mármol que se erige tras la barra de herradura** y que es la réplica más exacta que existe de la fuente de Absenta de la **Olde Absinthe House** de aquella ciudad. Eso sí, en Maison Premiere la fuente dispensa agua fría, no absenta. La carta de esta bebida también conocida como el **hada verde** y cuya venta ha estado prohibida durante casi un siglo en Estados Unidos y parte de Europa incluye 29 variedades premium de procedencia norteamericana, suiza y francesa, la mayoría con una graduación de más de 60°. Además, tienen una carta de cócteles de absenta con opciones clásicas como el **Yellow Parrot**.



Mónica R. Goya Su famosa fuente de mármol

El laureado **menú de cócteles**, liderado por el renombrado bartender jefe de Maison Premiere, **Will Elliott**, se caracteriza por creaciones complejas e innovadoras con distintas guarniciones y licores. De su carta de cócteles, una de las opciones más representativas de la casa es el **Maison Jungle Bird**. Su adaptación de este clásico de cinco ingredientes lleva **Hamilton Black**, **Cruzan Black Strap**, **piña**, **Campari** y **azúcar**.



Mónica R. Goya Maison Jungle Bird

El marisco es el rey del menú en Maison Premiere, especialmente las ostras. Con casi tres decenas de variedades en la carta, estos moluscos tienen una carta individual e incluso una **happy hour** propia: entre las cuatro y las siete de la tarde por semana y entre las once y la una de la tarde los fines de semana las venden a precio descontado, **por un dólar**, lo que atrae multitudes a diario.



Mónica R. Goya Las ostras, el centro de atención

Con la reciente incorporación de **Damon Wise** como **chef ejecutivo** los menús van a cambiar, pero seguro que las exquisitas ostras, vieiras, mejillones, erizos de mar o langostas permanecerán.

Maison Premiere sigue siendo fiel al espíritu con el que se fundó en 2011 y cuando se visite hay que disfrutar el momento, **dejarse llevar a ese mundo de hedonismo old school** y sobre todo olvidarse del mundo que se dejó al otro lado de la puerta.