

MAISONS HÔTELS
DE FAMILLE PARIENTE



BOUBALÉ

Les Mille et Une Nuits s'invitent au cœur du Marais

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Cocktails enchanteurs et DJ sets à Boubalé et son Petit Bazar

Adresse arty et ultra confidentielle, l'Hôtel Le Grand Mazarin nous emmène pour une parenthèse hors du temps, entre mixologie inspirée et ambiance festive au sein de son restaurant Boubalé.

À partir de septembre 2025, Boubalé, le bar du Grand Mazarin, hôtel 5 étoiles situé au cœur du Marais, présente une nouvelle carte de cocktails inédite, conçue comme un véritable hommage aux contes des Mille et Une Nuits. La carte propose une expérience sensorielle complète, alliant haute mixologie, design immersif et narration poétique, en retranscrivant sous forme de cocktails ces emblématiques récits d'Orient.

Une première édition qui marque le début d'une collection en plusieurs tomes à découvrir au fil des saisons. Chaque tome dévoilera de nouvelles histoires, de nouvelles saveurs, et de nouvelles mises en scène. Une invitation à revenir, à redécouvrir, à se laisser surprendre saison après saison.





Quelques créations qui font déjà parler d'elles

69ème NUIT

Le Premier Voyage de Sindbad le Marin :
Tequila glacée, cassis noir, tomate noire
de Crimée. Un aller simple vers les
abysses de l'imaginaire, sans se fier aux
apparences.



228ème NUIT

Les Princes Amgiad et Assad :
Abricot fumé, myrrhe, bourbon et ghee.
L'histoire d'une dualité entre deux frères
ambivalents, à déguster en deux étapes



738ème NUIT

Jullana de la mer et son fils Badr Bâsim :
Vodka, cyprès, figuier et champagne.
Une rencontre entre terre et mer, née
d'un amour impossible et portée par les
flots du destin.

La carte prend vie sous la forme d'un livre, que
l'on feuillette comme un précieux grimoire, où
chaque cocktail est accompagné de l'illustration
de son histoire. À travers ce concept, le bar de
Boubalé transforme l'instant cocktail en une
véritable immersion.



Le Petit Bazar

LA FÊTE UN PEU CACHÉE – MAIS PAS TROP, NOUVEAU LIEU DE LA VIE PARISIENNE.

À partir de septembre, les jeudis, vendredis et samedis soirs, le restaurant Boubalé donne le ton avec une programmation de DJ sets qui vient enrichir l'expérience. Dès le dîner, une ambiance s'installe au restaurant, entre convivialité cosmopolite et esprit festif.

Pour celles et ceux qui veulent prolonger la magie, la soirée continue au Petit Bazar, le bar confidentiel au sous-sol du Grand Mazarin, qui dévoile une atmosphère plus électrique. Lumière tamisée et playlist affûtée : tout est réuni pour danser et prolonger la soirée jusqu'à 2h du matin.

Un repaire parisien pour les oiseaux de nuit en quête de sensations, où les frontières entre rêve, fête et mixologie s'effacent délicieusement.

Hôtel Le Grand Mazarin et Boubalé
6 rue des Archives, Paris 4e

Restaurant Boubalé

En service continu tous les jours
de 11h à 23h

Le Bar de Boubalé

Ouvert tous les jours, de 17h à 2h

DJ Sets

Jeudi – Vendredi – Samedi



À PROPOS

LE GRAND MAZARIN

Le Grand Mazarin est un hôtel 5* urbain situé en plein cœur du Marais à deux pas de l'Hôtel de Ville, à l'angle de la rue de la Verrerie et de la rue des Archives. L'hôtel dispose de 47 chambres & 14 suites, un restaurant, un bar de jour et un bar de nuit, une piscine intérieure chauffée et une cabine de soin ainsi qu'un hammam et une salle de fitness.

MAISONS PARIENTE

Maisons Pariente est une collection contemporaine familiale d'hôtels 5 étoiles, fondée par Patrick Pariente et ses deux filles, Leslie Kouhana et Kimberley Cohen. Situés dans des lieux extraordinaires, les hôtels sont pensés comme d'élégantes maisons privées et dévoilent une personnalité singulière et arty, en parfaite symbiose avec leur environnement.

Les adresses de la collection invitent à vivre l'expérience d'un luxe hôtelier simple et chaleureux, l'esprit Maisons Pariente. La Collection comprend quatre hôtels, Lou Pinet à Saint-Tropez, Crillon le Brave en Provence, Le Coucou à Méribel et Le Grand Mazarin à Paris.

INFORMATIONS PRATIQUES

HÔTEL LE GRAND MAZARIN

17 rue de la Verrerie 75004 Paris
+33 (0)1 83 64 00 65

reservations@legrandmazarin.com
www.legrandmazarin.com
@legrandmazarin

CONTACT MÉDIA

FOOD FOR THOUGHT PR

Alexandra Teyssier d'orfeuille
+33 (0)6 08 02 53 08
alexandra.tdo@agencefoodforthought.com
Hayat R'ghif-Bassoul
+33 (0)7 83 67 51 63
hayat.rgb@agencefoodforthought.com

MAISONS PARIENTE

Lucie Renier Responsable Marketing
et Communication
l.renier@maisonspariente.com
+33 (0)7 66 45 67 73