



## Librairie-papeterie-salon de thé LE THÉ DES ÉCRIVAINS

Toi qui rêvais de mots et d'arômes pénétrants, de voyage immobile aux couleurs chatoyantes, te voici au carrefour de tes envies. Choisis ton thé, nectar des écrivains qui parfume Maupassant d'une vanille ennoblée de bleuets et laisse osciller Goethe entre douceur et amertume. Explore la librairie aux éphémères thématiques : « Le diable au corps » avec Fowles et Laclos ou « Le sommeil du juste » avec Lafargue. Découvre la papeterie de coton, fruit aux mille teintes de l'artisanat indien dont les soyeux carnets se disputent la faveur de laisser courir ta plume. Passé le recoin de curiosités qui mêle verrerie bleutée d'Égypte et nobles chemises indiennes, pose-toi au salon de thé où feuilleté de saison et tiramisu au thé vert flatteront tes papilles. Puis tu descendras au club de projection découvrir une interview de Gore Vidal ou le charme acidulé de Bollywood. Savoureuse quête d'essences, singulière quête du sens, tu n'en finiras pas ici de rassasier tes sens. — S.R.

### Le Thé des écrivains

| 16, rue des Minimes, 3<sup>e</sup>

| Du mar. au dim.

11h30-19h30 | www.

thedesecrivains.com

| Boîte de thé (125 g)

« Thé des écrivains »

12,50€, thé 4,20€,

thé + cake maison 7€.

### Kaolin

| 17, rue du Temple, 4<sup>e</sup>

| Du mar. au sam. 11h-19h30,

dim. 14h30-19h.

### Le Coq

| 12, rue du Château-d'Eau,

10<sup>e</sup> | Du lun. au sam.

18h-2h | Cocktails 11€.

## Déco

### KAOLIN

De la devanture, aux boiseries peintes en gris souris et brun chaud, se dégage déjà une élégance pure. Derrière la vitrine, un subtil agencement attire l'œil : un meuble bas, un plateau sur lesquels trônent de superbes verres à vin et des flûtes cerclés de discrets fils de cuivre. L'étiquette à leurs pieds (entre 25 et 30 € pièce) convainc de pousser la porte de cette boutique de déco que l'on devine profonde et prometteuse.

De fait, Kaolin accueille quantité d'objets à prix abordables (des photophores, des vases, des bols, des corbeilles... à partir de 15 €) et dans des matériaux variés (céramique, bambou, bois, porcelaine, métal...). Des flacons cristallins brillent d'influences nordiques tandis que des vide-poches en forme de feuilles de nénuphar évoquent l'Asie. Sous des luminaires au design très tendance,

on déambule au milieu de consoles, de canapés, de tables aux dimensions parfois imposantes aux tarifs nettement élevés, évidemment. Il est plus facile de trouver du contenant que du contenu : la sélection qui mise sur les séries limitées, est constamment renouvelée ! Seul bémol : l'accueil réservé aux visiteurs est assez... réservé justement.

— S.Be.



## Bar

### LE COQ

Vous croyez avoir déjà bu un cocktail ? Oubliez ! Seuls ceux qui sont allés au Bar With No Name, à Londres, sont au parfum. C'est là qu'officie Tony Conigliaro, le druide du cocktail inspiré de la cuisine moléculaire, qui a pour spécialité le twist ou redistillation, à basse température, d'alcools avec des produits naturels aussi variés que les pétales de rose, la

rhubarbe ou le... silex ! Or voici qu'il débarque à Paris, associé à Eric Fossard, un des seuls barmen français issus de cette école anglaise du cocktail sec, et Thierry Daniel, encyclopédie

vivante du monde des alcools. Le trio modernise des produits oubliés (liqueur d'ambrette, bitters Peychaud) ou traditionnels comme le cidre, le calva, le vermouth dans une carte courte et

créative. Ici tout est service du goût : la déco noire néo-sevère (signée Eloi Lemétayer) comme la discrétion des barmen ultracool. A une bande-son on thématise les grands hits des rocks (Ramones, Rolling Stones) et le mélange donne un sacré coup de vieux aux bars à cocktails classiques. Une spécialité de ce Coq n'a pas fini de nous réveiller : Les Fruits du mal (vodka à la robe de jus de citron, absinthe, zeste d'orange). — L.

TOUS NOS LIEUX  
SUR TÉLÉRAMA.FR

