TEA-TIME DE LUXE

Fastueux ou insolites, ces salons évoquent le voyage, les siècles passés et invitent à une pause gourmande.

© 1728

© Laurent Rouvrais

© Buddha-Bar Hôtel Paris

© Pierrick Bourgault

Par Pierrick Bourgault

© 1728

BOISSONS PHILOSOPHIQUES

Au XVIIe siècle, l'aristocratie découvre thés, cafés et chocolats venus d'Outre-mer. Exotiques, agréables, excitants et révolutionnaires, leur caractéristique principale est de ne pas enivrer comme les jus fermentés, mais de favoriser les conversations. Les femmes peuvent s'y adonner sans craindre une mauvaise réputation. Des salons de brillants causeurs et des cafés tels le Procope (1686) s'ouvrent, annonçant le Siècle des Lumières…

PARIS 8
1728

Cachée sous un porche, l'enfilade des salons évoque *Les Liaisons dangereuses* ou *Barry Lyndon*. Parquet en marqueterie, boiseries, tableaux, lustres, tapisseries aux murs – avec un mobilier Louis XVI anachronique en 1728, mais l'ensemble ravit l'œil. Déjeuner et dîner du mardi au samedi, *tea-time* seulement le samedi après-midi. Ouverts toute la semaine, le Procope (www.procope.com, 01 40 46 79 00) et le Pavillon de la Reine (www.pavillon-de-la-reine.com, 01 40 29 19 19) s'inspirent d'une même ambiance historique.

8, rue d'Anjou, 75008 Paris
01 40 17 04 77
www.restaurant-1728.com

PARIS 11
BETJEMAN & BARTON

Les salons de thé Mariage Frères sont connus (Marais, Saint-Michel, Étoile, Louvre… voir www.mariage-freres.com). Autre référence, le Britannique Betjeman & Barton vient d'ouvrir son bar à thé, en complément du magasin historique boulevard Malesherbes qui a mérité le prix de la plus belle vitrine alimentaire de Paris. Le bar énumère 150 thés différents, dans un décor baroque, british et moderne, avec d'étonnants nuages lumineux au plafond. Du mardi au samedi, de 9 heures à 19 heures.

24, bd des Filles du Calvaire, 75011 Paris
01 48 05 07 36
www.betjemanandbarton.com

PARIS 1
OH MON CAKE !

En 2010, Léonora ouvre un salon de thé original : une pâtisserie de créatrice. Autodidacte, elle adore les carrot cake, brownies, cookies, cupcakes, bagels, cakes salés ou sucrés et autres spécialités anglaises ou américaines. Elle invente régulièrement de nouvelles recettes inspirées par ses voyages et réalise aussi des gâteaux sur mesure, personnalisés. À l'étage, alcôve avec poutres et pierres, déco cosy et jolie vue. Seul bémol – sans doute lié à la culture anglo-saxonne : les boissons servies en gobelets carton.

154, rue Saint-Honoré, 75001 Paris
01 42 60 31 84
www.ohmoncake.fr

PARIS 8
BUDDHA BAR HÔTEL

Vous connaissez les cocktails et la déco du fabuleux Buddha Bar. Tout aussi stylé, le Buddha Bar hôtel 5* aligne une belle sélection de thés, accompagnée de mini-mets réalisés en trompe-l'œil, tels burger-chocolat-noisettes et orange sanguine à la feuille de shiso ; jambon-beurre associant biscuit à la cuillère vanillé, citron et goyave. La religieuse se parfume au saumon fumé et à la crème fouettée. Bref, sandwich sucré et pâtisserie salée pour un *tea-time* à 28 €. Le brunch du dimanche s'accompagne d'un bar à jus (de fruits ou de légumes) minute.

4, rue d'Anjou, 75008 Paris
01 83 96 88 70
www.buddhabarhotelparis.com