

ESPRESSO

MARTINI

AMERICANO



OUVERTURE

Paolina caffè

COMPTOIR MILANAIS

APRÈS L'OUVERTURE D'UNE PREMIÈRE  
ADRESSE DANS LE SENTIER,  
PAOLINA CAFFÈ PREND SES QUARTIERS  
RUE DE TURENNE ET FAIT ENTRER  
LA CULTURE DES BARS MILANAIS  
À PARIS.

# UN ITALIANO VERO

Paolina caffè, c'est un bar milanais, un vrai.

Un lieu qui vit au rythme des heures, du premier café du matin à l'incontournable aperitivo du soir. À l'heure où le café de spécialité s'est imposé et où les coffee shops se sont standardisés, Paolina prend le contrepied et opère un retour aux sources.

Avec cette nouvelle adresse, direction l'Italie du Nord, et plus précisément, Milan. Ses bars historiques, ses comptoirs populaires, et ces rituels immuables qui célèbrent chaque jour la convivialité comme art de vivre.





Paolino caffè



## UN PRÉNOM COMME UNE PROMESSE

Paolina, c'est le prénom de la mère de Nicolò Taillason, le fondateur. Un hommage simple, direct, presque évident. Une façon de dire que tout part de là: la famille, la transmission, la mémoire en héritage.

**« Comme tout bon italien, je suis très famille. C'était pour moi une évidence de rendre hommage à mes racines en amenant la culture du bar milanais à Paris »**  
Nicolò Taillason

Né à Milan, d'une mère italienne et d'un père français, Nicolò a grandi dans un café tenu par ses grands-parents depuis 1962. Un bar milanais pur jus, à quelques encablures du Duomo, qui fait encore aujourd'hui battre le cœur du quartier. Un de ces lieux comme seule l'Italie sait en inventer.

On y prend un ristretto-cornetto au comptoir dès le matin, on y repasse à midi pour un tramezzino ou une part de frittata avalée sur le pouce, et on s'y retrouve à la débauche pour l'aperitivo, quand la ville ralentit et que les verres commencent à tinter.

Bien que vivant un pied de chaque côté des Alpes depuis ses cinq ans, ces gestes, ces odeurs, ces bruits si particuliers, Nicolò les a dans la peau et dans le cœur. Alors que Paris voit fleurir à tous les coins de rue des coffee shops uniformisés, qu'ils soient formatés à l'américaine ou épurés à la japonaise, il fait un pari double : renouer avec ses propres racines, mais aussi avec celles du café, en ramenant à Paris la culture du bar milanais.

**Paolina était né.**







## MILAN AU COMPTOIR

Après l'ouverture en avril 2024 d'une première adresse dans le Sentier, Paolina Caffè s'installe rue de Turenne dans un espace plus grand, doté d'une identité visuelle plus affirmée, imaginée par l'agence Contrejour.

À l'intérieur, bois et inox dialoguent dans une esthétique années 50, sobre et intemporelle, signée Justine Stevens du studio d'architecture Aura. Reprenant clairement les codes rétro des bars milanais, le lieu s'organise autour du bar-comptoir, véritable cœur battant qui imprime son rythme et son tempo.

Dès le matin, il flotte dans l'air une odeur de café fraîchement moulu. Le grain vient de la maison Verani, famille de torréfacteurs depuis trois générations installée sur les rives du lac de Côme, qui fournissaient déjà les grands-parents de Nicolò. L'espresso réveille, le macchiato enveloppe. À la belle saison, le caffè shakerato rafraîchit. S'ajoutent quelques signatures, comme le Paolina latte, mêlant la rondeur de la pistache à la douce amertume du café, dans un nuage de lait - delizioso.

À midi, on grignote vite mais bien, au comptoir ou joyeusement attablé. Un peu moins d'une dizaine d'assiettes, célébrant la simplicité italienne, sans effet de manche. Parmi elles : l'incontournable tomates-mozza ; des petites foccacia bien garnies ; une délicate bresaola ; un jambon de Parme escorté de quelques fruits de saison ; ou encore un carpaccio, roquette et parmesan.

Un cannolo croustillant, un maritozzo dodu ou un bombolini en version sucré, nature ou fourré, viennent ponctuer la journée, comme une touche de dolce vita à savourer à toute heure.





Paolina caffè



Le soir venu, l'aperitivo s'installe, naturellement, comme un rituel. Spritz désaltérant, Negroni incandescent, Sbagliato électrisant. Les vins italiens coulent, les conversations montent, les rires débordent. Derrière le comptoir, les serveurs en blouse blanche et cravate glissent avec une élégance désinvolte: celle des bars italiens où l'on sait recevoir sans trop en faire, mais toujours avec le cœur.

**Chaque moment de la journée déploie ainsi son rythme. Chaque heure, son ambiance. On ne vient pas seulement boire un café ou un verre. On vient habiter le lieu, même pour dix minutes. Un instant suspendu, où l'on prend le temps.**

**Un bout de Milan, au cœur de Paris, et cela, ça n'a pas de prix.**

## INFORMATIONS PRATIQUES

Paolina Caffè – Comptoir milanais  
42 rue de Turenne, Paris

Ouvert tous les jours dès 8h  
Aperitivo à partir de 18h

