

Tchaï: le salon gourmand de la CFOC

Avec son nom joyeux et chaleureux qui sonne comme une invitation, Tchaï, premier salon gourmand de la CFOC, est un hommage à tous les thés du monde: un moment de douceur et de calme, un plaisir partagé, une inspiration, un voyage.

« On boit du thé pour oublier le bruit du monde »

LU YU, maître du thé, dynastie Tang (618-907)



Image de Rendu de la boutique © Lina Ghotmeh-Architecture

« Le salon gourmand de la CFCO, conçu comme un cocon végétal, est un clin d'œil aux kiosques parisiens. Les courbes de la verrière du Tchaï, soulignées par la couleur sépia, font écho à l'architecture haussmannienne. Elles sont dessinées en continuité avec la façade en pierre de Chauvigny, véritable panaché de textures et de bouchardages qui retrace le pouvoir de la main et le talent de l'artisan à faire émaner de nos bâtiments l'émotion et la sensorialité. »

Lina Ghotmeh, architecte

Les portes de la boutique s'ouvrent sur ce nouveau rendez-vous parisien. Lina Ghotmeh a travaillé la lumière, exploré l'épure pour créer un espace où l'expérience CFOC se vit pleinement. On retrouve au Tchäï l'atmosphère d'une terrasse parisienne et le raffinement des salons de thé d'Asie. Jarres de Yixing, banquettes et fauteuils tressés du Guangdong, céramiques de Gifu ou laques de Hanoï, les collections s'épanouissent dans cet espace dessiné pour elles. On se sent bien, entouré d'objets fabriqués par des artisans passionnés, par des créations à la fois modernes et respectueuses des savoir-faire ancestraux. On s'installe dans cette verrière lumineuse pour une pause revigorante à tout moment de la journée. Le temps s'arrête alors, pour un instant magique où la saveur des thés et des douceurs sucrées s'accorde avec les services de la CFOC. Les sens s'éveillent, on se laisse porter par le vrai voyage, celui qui émerveille, qui transporte et qui émeut.



*Le Tchäï est ouvert du mardi au samedi, de 11h à 18h
84, avenue Paul Doumer, 75016 Paris
Sans réservation*

Kevin Lacote

Côté gourmand, la CFOC a choisi d'inviter le chef Kevin Lacote, un virtuose des textures et des saveurs. Formé auprès des plus grands, le jeune chef régale depuis 2016 la plaine Monceau de ses pâtisseries préparées chaque jour dans son laboratoire de l'avenue de Villiers. Il partage son goût pour les desserts créatifs fabriqués avec des produits naturels et de saison ; il donne libre cours à son envie de faire plaisir.



En exclusivité pour le Tchaï, Kevin Lacote imagine le Fleur Matcha, un biscuit mirliton sur lequel se pose une délicate fleur en chocolat blanc poudré. Sur la carte, cette gourmandise vient s'ajouter à ses « gâteaux de voyage », cakes aux parfums variés, sablé praliné-pécan, brownie ou moelleux yuzu-amande. Le samedi, les clients du Tchaï pourront déguster son célèbre flan à la vanille de Bourbon et à la pâte feuilletée caramélisée. Ces douceurs s'accompagnent d'un thé grand cru CFOC, d'un latte ou d'une boisson fraîche.



Découvrir le menu

