

Dossier de presse

Bar Talaé

[Version en ligne](#)

talaé

Talaé :

L'antidote parfait au blues de la rentrée





Niché au cœur du Royal Madeleine, à quelques pas de l'Opéra Garnier et des Grands Magasins, le Bar Talaé est l'escale parfaite pour prolonger l'été. Sa carte de cocktails et d'assiettes à partager raconte une histoire en mêlant des saveurs audacieuses et des ingrédients locaux de saison. Derrière le comptoir, le chef mixologue Fayçal Mokhchane travaille chaque création avec la précision d'un chef cuisinier, en mettant la saisonnalité au cœur de son art. Avec ou sans alcool, chaque cocktail est une surprise fraîche et innovante, parfaite pour s'évader du tumulte de la rentrée. Ajoutez à cela une charmante terrasse donnant sur un passage typiquement parisien, et Talaé devient l'endroit rêvé pour une parenthèse parfaite pour contrer le blues de la rentrée.

La nouvelle cave à vin : un trésor caché

Ouverte de midi à minuit, la cave à vin Talaé propose une sélection raffinée de bouteilles, méticuleusement choisies par Fayçal Mokhchane, toutes à des prix cavistes. Pour les novices ou connaisseurs aguerris, la cave à vin Talaé propose des pépites à savourer sur place ou à emporter.



Whisky Textures

Textures dévoile désormais une nouvelle création d'exception, écrite à quatre mains par l'équipe de Talaé et Benjamin Kuentz, éditeur de whisky français. Ce single cask hors du commun, issu d'une double maturation en fûts de Cognac et de Pauillac (Château Lafite Rothschild), se distingue par son caractère puissant et élégant. En apportant une vision plus estivale du whisky, avec une approche fruitée et vineuse, Textures ravira les amateurs de grands whiskies, qu'ils soient dégustés purs, sur glace, ou sublimés en cocktail.