



CAFÉ NUANCES

25 Rue Danielle Casanova, 75001 Paris



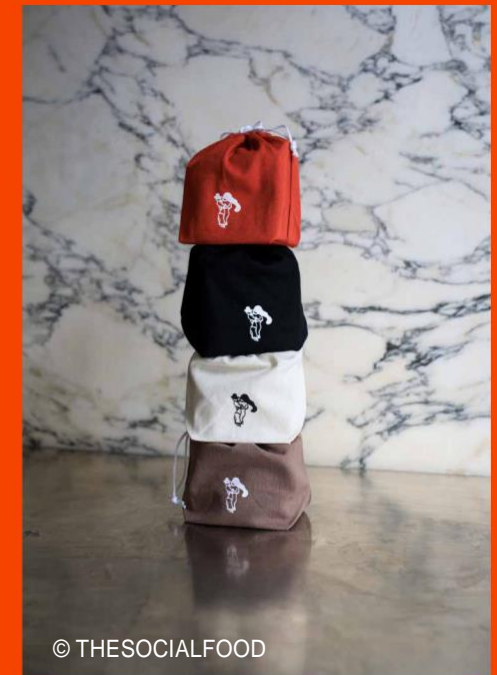
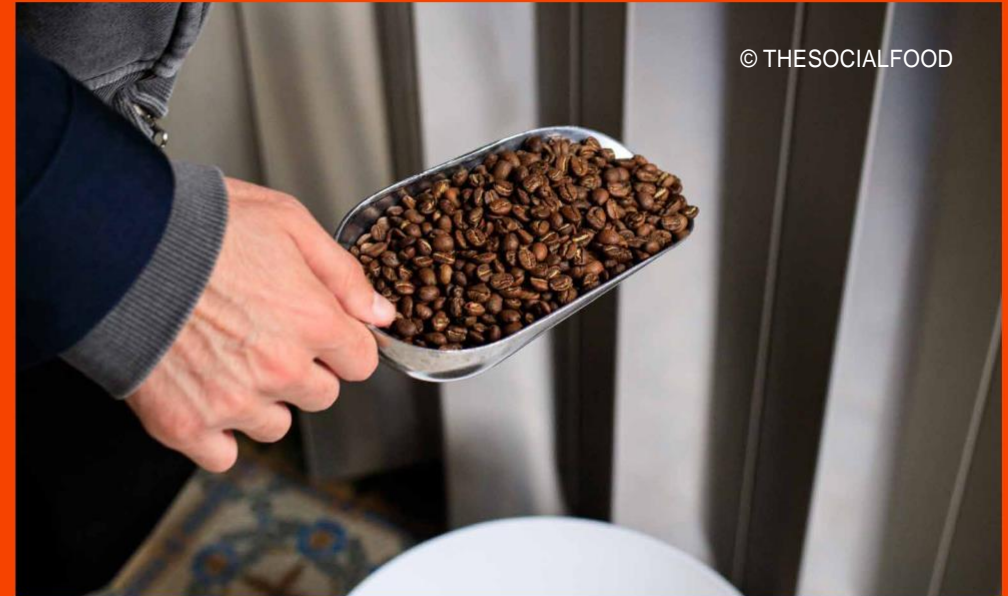
Toute nouvelle maison de torréfaction, Café Nuances bouscule les codes du café artisanal et se démarque dans un univers inattendu. Charles et Raphaël Corrot, deux frères passionnés de café, ont souhaité le transcender à travers une esthétique singulière. Ils offrent à ce grain divin une vision contemporaine. Dans son délicat pochon en coton naturel, le café devient un cadeau que l'on s'offre à soi mais également un cadeau que l'on prend plaisir à offrir aux amateurs. Café Nuances s'illustre également dans une boutique – espresso bar tout en contrastes. Le studio Uchronia a mis en scène l'identité de la marque dans un lieu iconique classé Art Déco, créant ainsi la surprise d'une vieille crèmerie qui se transforme en coffee shop urbain. Le design se marie à l'histoire parisienne et l'ambiance se veut intergénérationnelle et décontractée. La forme est belle mais le fond l'est encore plus. Café Nuances, ce sont cinq nuances de cafés au sourcing irréprochable. Chaque spécialité est sélectionnée avec le plus grand soin, dans le souci de la traçabilité, avec le moins d'intermédiaires possible et dans le respect de l'environnement.





Cinq cafés uniques

Achetés au-dessus du prix du marché, en pleine connaissance des producteurs, les grains importés par Café Nuances ont l'envergure du commerce équitable. Ils sont réceptionnés verts et bénéficient d'une torréfaction exclusive à Paris, en fonction de leurs propriétés, pour offrir une dégustation pure et authentique. Chaque spécialité révèle un parfum d'exception et des saveurs franches. Café Nuances interprète une danse où la subtilité, la douceur et la force se rencontrent au cœur d'un équilibre maîtrisé. La Maison tire d'ailleurs son nom des différentes expressions que l'on peut apprécier en dégustant un café de caractère. De la découverte à la dégustation, tout a été pensé avec le souci du détail pour faire de l'achat de café, un plaisir multi-sensoriel.



Slow Dance



Son grain sourcé au Brésil révèle un café rond, gourmand et équilibré, avec une très faible acidité. Sa dégustation dévoile des notes de caramel, de chocolat et de noisette. C'est un café accessible qui se déguste idéalement en café filtre matinal ou en espresso léger. Slow Dance est aussi une variété qui s'accorde à la perfection avec tous types de laits pour les boissons chaudes telles que les lattés ou capuccinos. Pour encore plus de gourmandise, une boule de glace vanille dans la tasse, et c'est un afogato d'exception.

Rose des Sables

Originare d'Éthiopie, son grain est un profil nature et révèle un café vif et floral. Il est de ces cafés qui se rapprochent du thé noir. Délicat et très aromatique, il offre une dégustation juteuse aux notes de fruits, presque confiturés. Il est particulièrement recommandé de l'infuser en méthode douce ou « cold brew » pour en apprécier toutes ses vertus organoleptiques. En espresso, Rose des sables est un profil résolument singulier. Pour jouer l'accord parfait, on peut l'accompagner d'un duo de scone et confiture, d'une jolie madeleine ou même d'un morceau de fromage comme le Comté.



Coffee & Cigarettes



Son grain provient du Burundi et présente un profil racé. Telle une balade en forêt, il dévoile une amertume naturelle et des arômes boisés et végétaux. Sa dégustation épicée, aux notes de tabac, en fait un espresso intense de fin de repas. C'est le mariage idéal avec un carré de chocolat. Les amateurs l'apprécieront aussi le matin pour un espresso qui accompagnera une tartine de beurre salé avec beaucoup de caractère. Pour une gourmandise spontanée, on l'accompagnera d'un cake aux saveurs soutenues comme un marbré ou un banana bread.

Wabi

Avec son grain sourcé au Guatemala, Wabi est le profil harmonieux de la Maison. Son équilibre repose sur la maîtrise de l'acidité fruitée et de la douceur. Ses notes de fruits jaunes en font un café juteux qu'il est recommandé de déguster en café filtre ou en café glacé. Il accompagnera à merveille des pâtisseries telles qu'une tarte citron pleine de pep's, une tarte aux fruits gourmands ou un clafoutis réconfortant.



Météorite



Ce grain colombien est le profil le plus atypique de la Maison. Sa méthode de torréfaction expérimentale, dite anaérobie, prône une double fermentation et un séchage long. En résulte une saveur très marquée aux notes de rhum. Il offre la complexité et l'intensité de cafés rares. Il est recommandé de l'infuser en café filtre mais c'est également un grand espresso d'amateur. D'ailleurs, il se suffit à lui-même. C'est un café que l'on déguste comme une gourmandise. En fin de repas c'est même un dessert à lui seul, voire un digestif.

L'espresso bar

Plus qu'une boutique, Café Nuances est une véritable parenthèse. La vue est immédiatement attirée par ce lieu qui dénote, entre Art Déco et design d'auteur. L'ouïe est stimulée par un habillage musical qui évolue au fil de la journée. L'odorat est charmé par les effluves des cafés d'exception. Et le goût est envouté, sur place, avec les boissons réalisées par une équipe de baristas. On peut découvrir les spécialités Slow Dance, Coffee & Cigarettes et Météorite en espresso. Pour les boissons à base de lait (lait entier de vache sélectionné en ferme bio et une diversité de laits végétaux au choix), c'est la référence de café maison Slow Dance qui est privilégiée pour sa gourmandise.





© THESOCIALFOOD



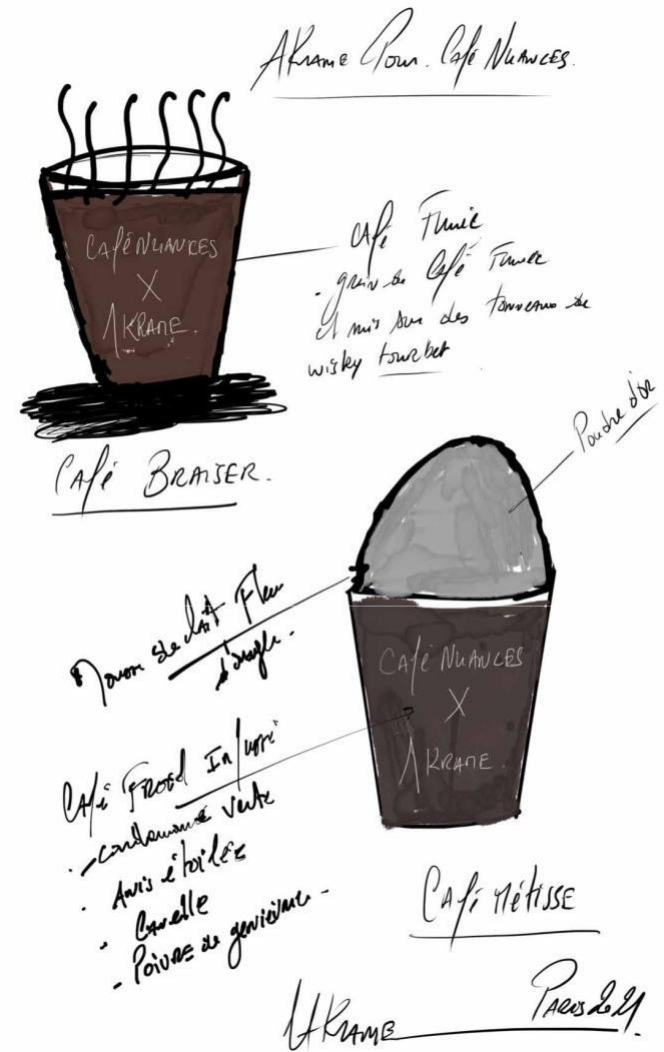
© THESOCIALFOOD



À la carte, Macchiato, Capuccino, Flat White, Latte ou encore Moka sont préparés dans les règles de l'art. On pourra également se délecter d'un excellent café detox où le Slow Dance est infusé en cold brew avec un shot de gingembre et un shot de citron. Les boissons peuvent s'accompagner d'une sélection de chocolats de la maison Plaq ou de mini babkas de chez Babka Zana.

La signature du chef Akrame Benallal

Séduit par le projet caféiné des frères Charles et Raphaël Corrot, le chef Akrame Benallal crée une boisson exclusive qui évoluera au fil des saisons. Pour inaugurer Café Nuances, lumière sur le Dirty Chai jusqu'à fin octobre. Cette première création se compose d'un shot d'espresso Slow dance, d'une mousse de lait entier à la fleur d'oranger signature d'Akrame et de son chai maison. La boisson se déguste chaude ou froide selon les goûts.



Un univers réinventé par Uchronia

Le studio mené par le designer Julien Sebban bouscule les codes et offre à Café Nuances une expression singulière. La signature moderne et l'esprit futuriste du studio s'invitent dans une boutique parisienne classée Art Déco, dont la façade a été conservée et titre encore « Beurre, Laiterie, Œufs ». Dès l'entrée, l'inattendu préside. Un élégant décalage avec l'univers habituel du café qui se poursuit dans la première salle, elle aussi intouchée, ou presque. Carrelage, mur de marbre, fer forgé, miroirs aux lignes biseautées et sublime plafond en verre églomisé*, les matériaux et lignes art déco se mêlent à deux mange-debout d'acier brossé, créant un contraste contemporain. L'œil est ensuite irrésistiblement attiré par l'espresso bar où convergent les trois pièces en enfilade.



©FELIXDOLMAILLOT

*Technique, consistant à positionner une feuille d'argent ou d'or sous le verre et d'y dessiner à la pointe sèche.





Entre space age et vaisseau galactique, avec son plafond de dalles rétro-éclairées, ce bar futuriste laisse toute sa place au produit. Ce n'est que lorsque l'on se retourne, d'ailleurs, que l'on découvre le design de la seconde pièce. Véritable passage entre passé et avenir, ce dernier est une capsule hors du temps, un sas de perfection sans jointure, mais avec toute la chaleur de sa belle texture, celle de la résine Kazus développée par l'atelier Roma. Son relief cranté accueille les délicats pochons de cafés. Son plafond de miroirs, eux aussi rétroéclairés, poursuit le dialogue entre l'entrée et le bar à cafés, entre verre églomisé et leds, entre artisanat et technicité, entre savoir-faire d'hier et d'aujourd'hui.



©FELIXDOLMAILLOT



©FELIXDOLMAILLOT



Informations pratiques

CAFÉ NUANCES

25 Rue Danielle Casanova, 75001

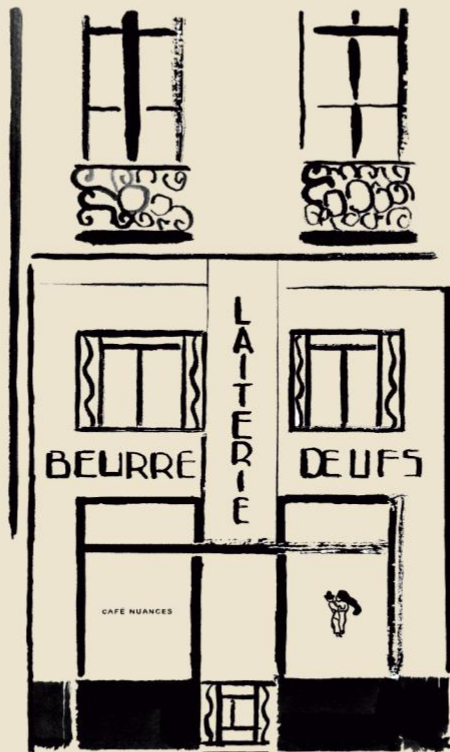
Paris Tous les jours de 8h30 à 17h30

Cafés disponibles en grains ou moulus.

A partir de 15 € les 250g

Boissons, à partir de 2,50 € l'espresso

Gourmandises, à partir de 2 €



@CAFENUANCES
CAFENUANCES.COM