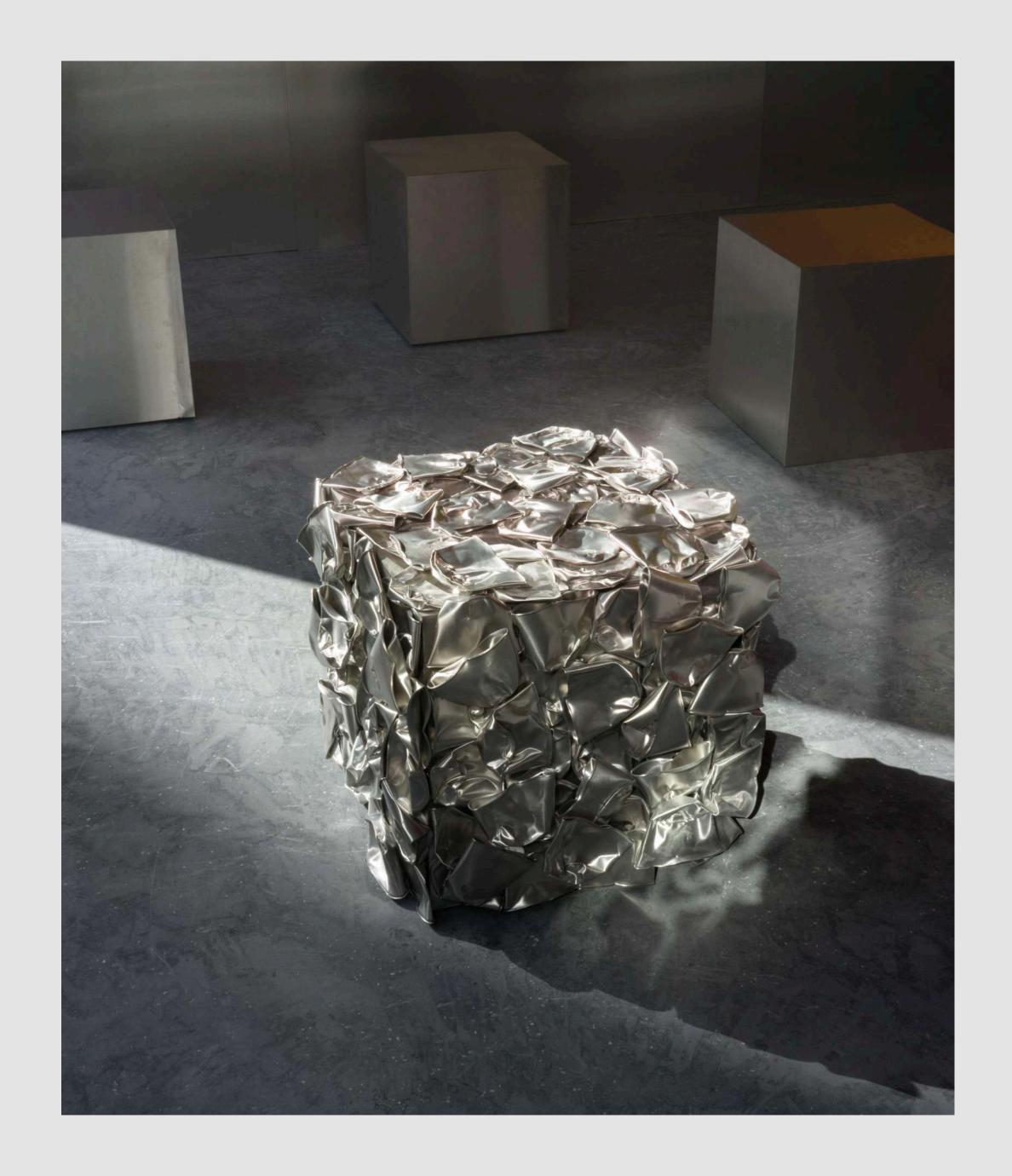


Installé rue des Francs-Bourgeois, ce coffee shop à l'esprit nouveau réaliste et aux teintes chaudes est l'œuvre du Crosby Studios.







Après avoir posé ses valises à deux pas de l'Opéra Garnier, sur la Rive Gauche, en tête-à-tête avec le théâtre du Vieux-Colombier, et au beau milieu du triangle d'or, ce temple du café sourcé et des pâtisseries maison propage toujours plus son savoir-faire dans le quartier du Marais. Situé au 51 rue des Francs-Bourgeois, face aux jardins des Archives et dans le prolongement de la célèbre place des Vosges, le lieu est entouré de musées iconiques, de galeries d'art, de grandes maisons de mode et de boutiques vintage.

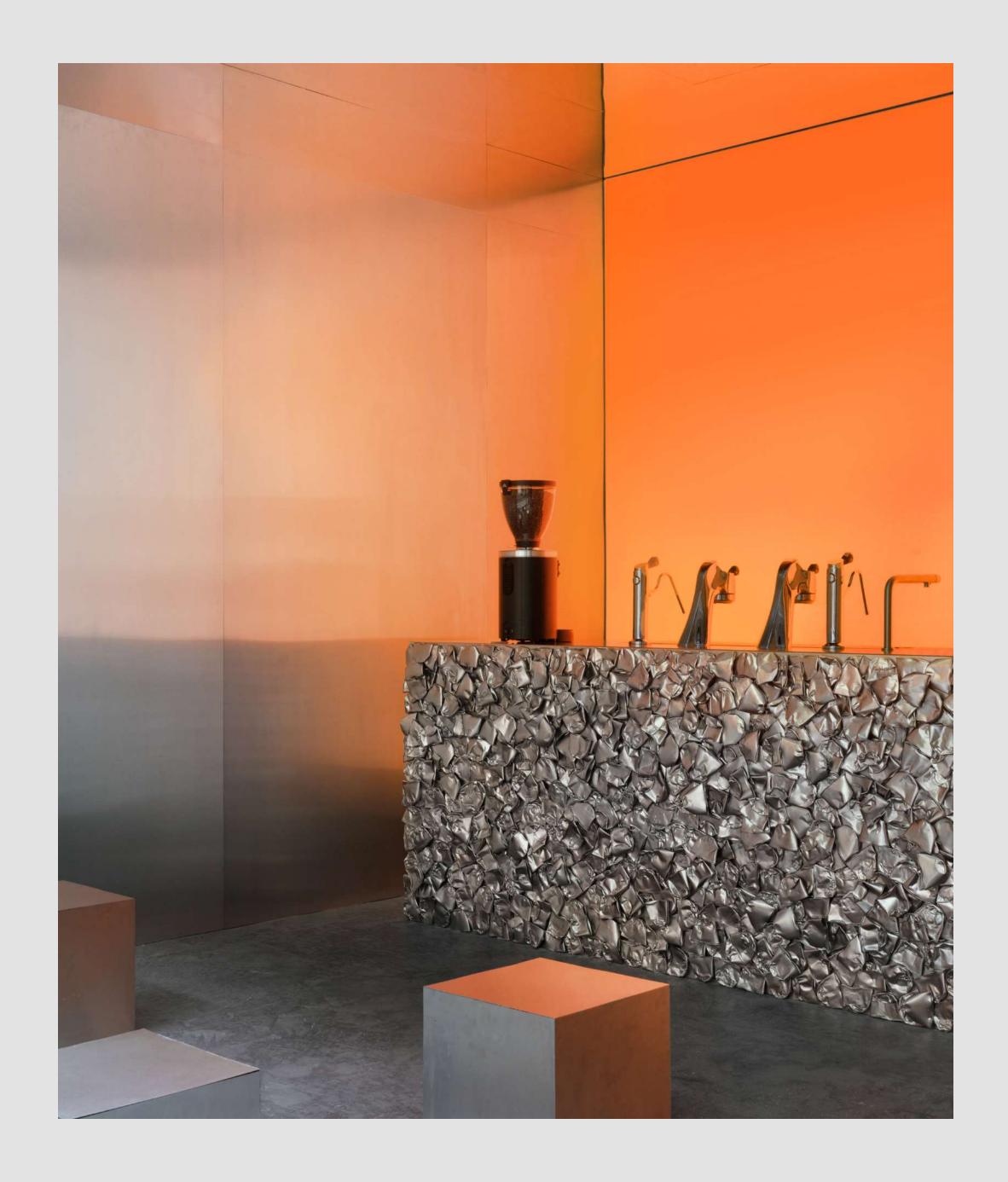


Avec en son centre un comptoir à emporter, on y retrouve aussi une poignée de tables où déguster les grands classiques du genre (latte au lait végétal, flat white, americano, espresso...).

Sans oublier les pâtisseries maison d'usage : banana bread vegan, cake au citron pavot, cookies fondants... Qui s'accompagnent, en prime, de viennoiseries savamment revisitées (pain au chocolat, bun à la pistache, pain suisse, roulés à la cannelle et même croissant au matcha).







Inspiré par le mouvement du nouveau réalisme, c'est Harry Nuriev, le fondateur du Crosby Studios qui imagine le décor. Restant fidèle aux codes couleurs fétiches de Café Nuances, l'architecte d'intérieur mise sur des teintes orangées vibrantes et des touches métalliques.

Le comptoir et les assises reprennent ainsi les lignes compressées de cups de cafés, comme froissées après les avoir sirotés. Les tables sont en inox et l'on retrouve également des murs oranges à l'intensité changeante, code couleur immuable des coffee shops Nuances.

Du petit matin jusqu'en fin d'après-midi, cette nouvelle adresse à l'ambiance minimale et street s'illustre par deux boissons signatures aux ingrédients aussi gourmands que délicats. Après avoir savamment allié la rose et le châtaignier au café, le lieu propose un latte réconfortant au chocolat et à la noix de coco et un matcha sublimé par les notes parfumées du jasmin. Insufflant un goût d'ailleurs, entre les îles et l'Asie en plein cœur de Paris.



Toutes les boissons Nuances sont réalisées à partir de six types de cafés dont les graines s'illustrent par leur traçabilité éthique.



Slow Dance provient du Brésil et mise sur des notes de chocolat, d'abricot et de noix de pécan.



Roses des Sables est plus floral, entre le jasmin et le lychee, et est récolté en Ethiopie dans la plantation de Guji Highlands.



Wabi, quant à lui, est originaire du Pérou et évoque, en bouche, la pêche, le citron et la noisette.



Coffee & Cigarettes est issu de la Tanzanie et allie le parfum du cacao, du tabac et de l'orange pelée.



Enfin, Meteorite, signature Nuances, séduit par ses notes de mangues, de mûres et de chocolat, exacerbés par la culture méticuleuse de la ferme de Nelu Suyapa Orellana au Salvador.



Le matcha est quant à lui originaire de Kyoto au Japon. Onctueux et gourmand, ses nuances de noisette se marient parfaitement avec le lait.



