

# CAFÉ NUANCES

10 Rue de la Trémoille, 75008 Paris



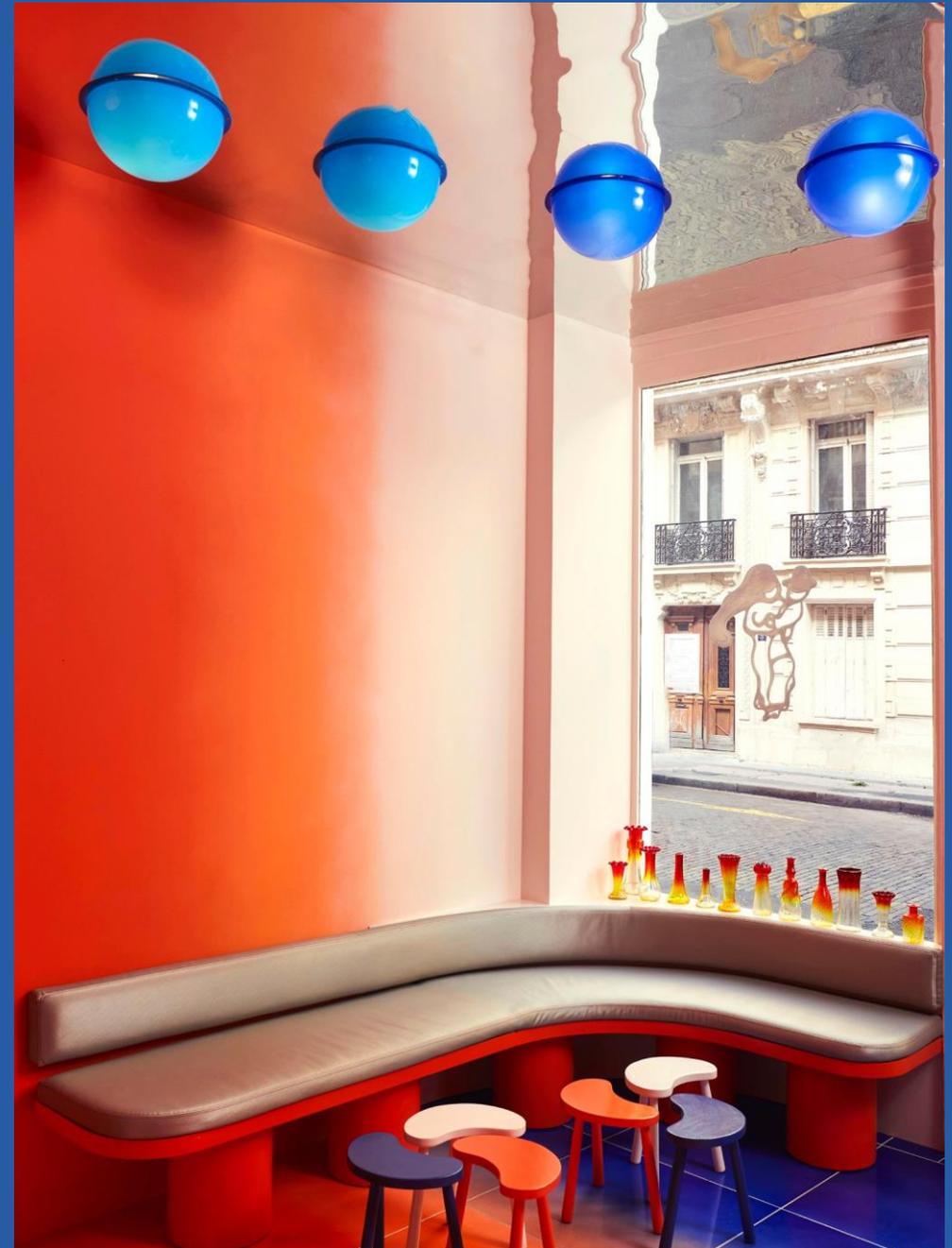


Expert en cafés parfaitement sourcés et en pâtisseries maison, Café Nuances gagne, cette rentrée 2023, l'ouest parisien, et inaugure un nouveau coffee shop à l'ambiance rétro-futuriste réalisée par le Studio Uchronia.



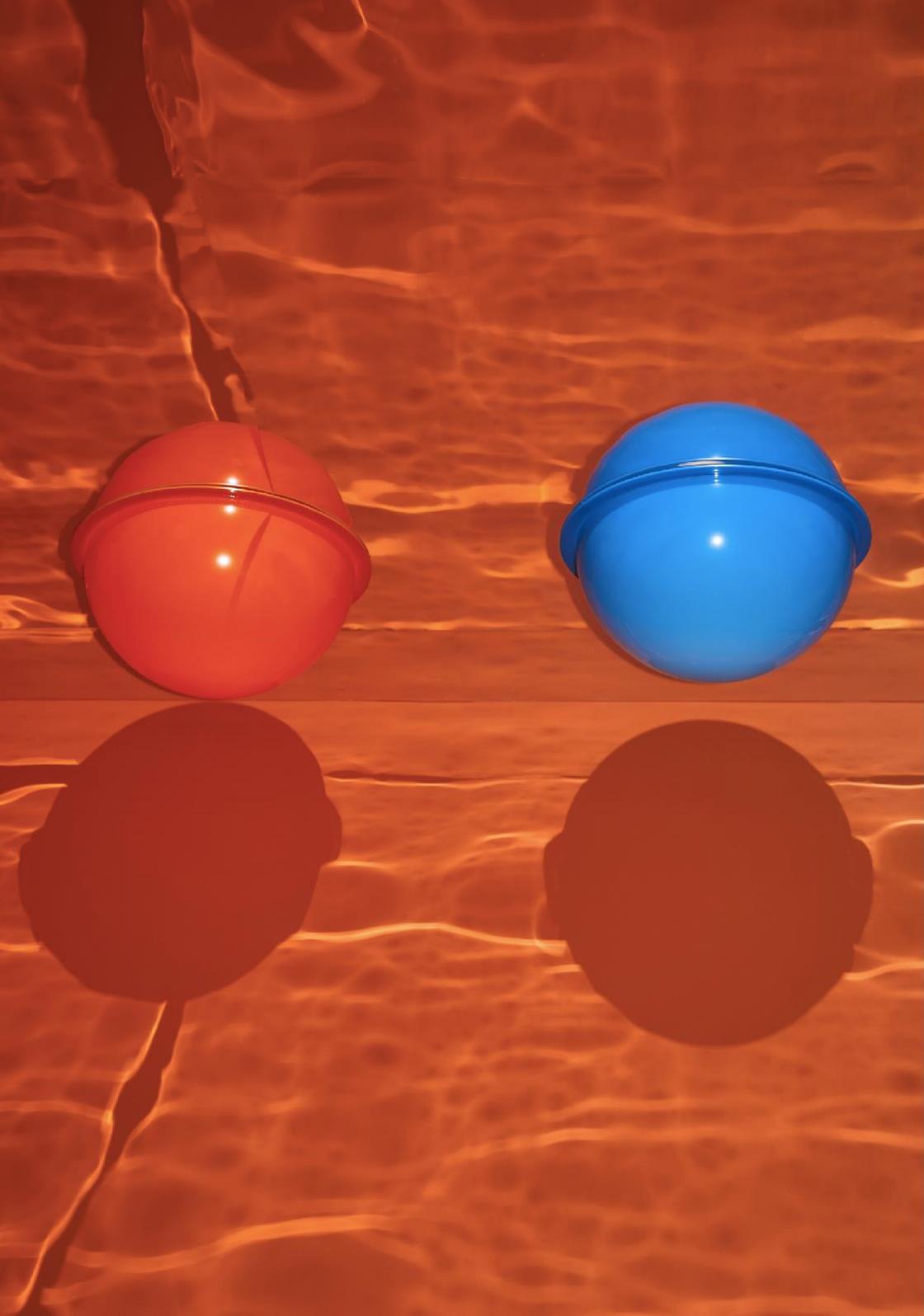


Et de trois! Après avoir ouvert les portes de sa maison mère, rue Danielle Casanova, à deux pas de l'Opéra Garnier, puis un corner rue du Vieux-Colombier, à Saint-Germain-des-Prés, Café Nuances poursuit son expansion parisienne au cœur du 8ème arrondissement. A l'ouest de la capitale, entouré de studios de créatifs, de bureaux de mode et de galeries d'art, le lieu a élu domicile rue de la Trémoille, à deux pas de l'Avenue George V. Graal pour les riverains et les voyageurs de passage, privés de coffee shops dans le coin, le lieu rassemble un comptoir take-away, un espace où s'installer sur place et une mini-boutique.

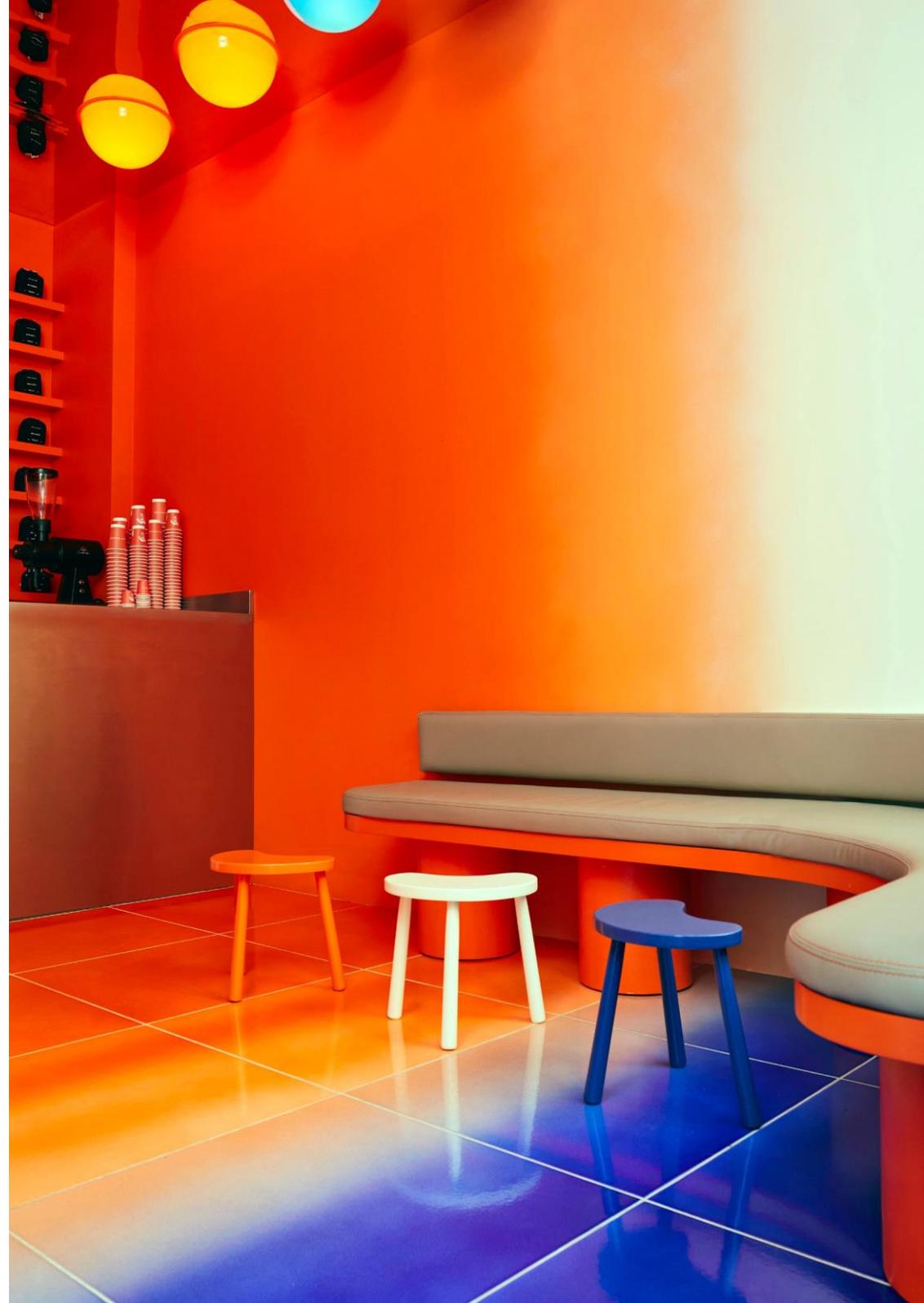




La porte passée, les visiteurs commandent les grands classiques du genre (latte au lait végétal, flat white, americano, espresso...), les boissons signatures Café Nuances (dont l'iconique latte à la rose et le latte au miel de châtaignier), du matcha ou des pâtisseries maison : banana bread, cake au citron pavot, cookies fondants... À emporter ou à déguster sur place confortablement assis sur les banquettes arrondies. Autres atouts, la possibilité de s'offrir du café sourcé, des goodies et des gourdes green au couleur du soleil levant.



Comme ses aînés, le décor de ce nouveau coffee shop Café Nuances a lui aussi été imaginé par le Studio Uchronia piloté par Julien Sebban. Derrière sa façade immaculée, l'architecte d'intérieur recrée, sur le sol en pierre de lave, le dégradé subtil d'un coucher de soleil dans le désert tunisien. Au plafond, des sphères galactiques, multicolores, diffusent leurs lumières douces. Les banquettes, toutes en courbes arrondies, contemplent les mini stools Bisous d'Uchronia, mobilier hybride à mi-chemin entre le tabouret nippon et la table basse. Seules constantes, les étagères laquées oranges, pièces maîtresses des adresses Café Nuances.





Du petit matin jusqu'en fin d'après-midi, cette troisième adresse Café Nuances plonge ses visiteurs dans une ambiance zen et apaisante. Dans un décor en camaïeu bleu-orangé, ce petit écrin propose, en prime, une nouvelle boisson gourmande. Latte infusé au pop-corn, ce breuvage régressif à tout pour séduire les becs sucrés à l'approche de l'automne.

# Slow Dance



Son grain sourcé au Salvador révèle un café rond, gourmand et équilibré, avec une très faible acidité. Sa dégustation dévoile des notes de noix de pécan, de chocolat et de noix de pécan. 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.

# Rose des Sables

Originaire 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.



# Wabi



Avec son grain sourcé du Pérou, 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.

# Coffee & Cigarettes

Son grain provient du Congo et présente un profil racé. Telle une balade en forêt, il dévoile une amertume naturelle et des aromes boisés et végétaux. Sa dégustation épicée, aux notes de tabac, en fait un espresso intense de fin de repas. C'est le mariage idoine avec un carré de chocolat.



# Météorite



Ce grain du Honduras 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.







## Informations pratiques

### CAFÉ NUANCES

10 rue de la Tremoille 75008 Paris

25 rue Danielle Casanova 75001 Paris

22 rue du Vieux Colombier 75006 Paris

Ouvert de 8h à 18h du lundi au vendredi

Ouvert de 9h à 18h du samedi au dimanche

## Contact

[Contact@cafenuances.com](mailto:Contact@cafenuances.com)



@CAFENUANCES  
CAFENUANCES.COM

