

## Maison Delano Paris lance le premier coffee time !



**Février 2026** – C’est une première : Maison Delano Paris lance, à partir du 2 mars, son *coffee time*. Clients de l’hôtel ou Parisiens peuvent désormais déguster un café de Spécialité, sur place ou à emporter, pour bien commencer la journée.

### Café de Spécialité

Fidèle à ses origines italiennes, le chef Paolo Minelli s’est tourné vers la maison familiale Lavazza et la collection de cafés de Spécialité *1895 Coffee Designer by Lavazza*, torréfiée à Turin au sein de la Factory 1895, pour proposer une offre de café en phase avec son époque. Pour le lancement, le chef a sélectionné de la collection l’assemblage *Cocoa Reloaded\** que les clients retrouvent désormais aussi au petit-déjeuner et au restaurant, le Delano Café.

À l'aide d'une French Press (cafetière à piston), le café est extrait à chaud grâce à une infusion lente, mieux connue sous le nom de *slow brew* par les baristas, afin de révéler un profil aromatique gourmand autour du chocolat, souligné par des touches d'épices et de zestes d'orange. Espresso, cappuccino ou encore flat white et latte, tous les classiques sont également à la carte.

### **Café signature**

Pour les adeptes de boissons lactées, le chef et les *cofféliers* de la maison Lavazza signent deux recettes exclusives pour Maison Delano Paris. L'*Amaretto Capuccino* à base d'espresso, de lait et de sirop d'amaretto (liqueur douce-amère élaborée à partir d'amandes), est une recette clin d'œil aux origines du chef, parfaite pour un instant de *Dolce Vita* au cœur de Paris.

Le *Blossom Cappuccino* (espresso, lait, fleur d'oranger) fait quant à lui écho à l'arrivée des beaux jours avec ses notes florales. Des pistaches concassées apportent la touche gourmande.

Ces deux recettes signature sont également proposées en latte.

### **Pâtisserie signature**

Pour accompagner la pause-café, le chef Paolo Minelli et son sous-chef pâtissier Enzo Ohayon proposent des créations sucrées, à déguster également sur place ou à emporter. Aux côtés des viennoiseries fraîchement sorties du four qui accompagnent le café du matin et des créations de la carte du moment, les chefs ont imaginé une pâtisserie exclusive à base de champignons. Association de saveurs bien connue dans le registre salé, le champignon se déguste également en dessert. Sur une pâte sucrée finement ondulée à base de cèpes, une onctueuse ganache montée au lait et shiitaké vient recouvrir un praliné noisette gourmand. Des tuiles croustillantes et une huile de cèpes finissent le dressage. Un dessert délicat qui s'harmonise parfaitement avec la rondeur du café.

### **Delano Bar**

Que ce soit le matin ou l'après-midi, pour un instant entre amis ou pour travailler à distance, le Delano Bar offre un cadre calme et intime pour déguster son café. Imaginé par Lázaro Rosa Violán comme un lieu à part, presque caché, il se caractérise par des tonalités qui ne

sont pas sans évoquer le cuir, le tabac, la terracotta et le cuivre, dans une interprétation contemporaine et iconoclaste du bar à cocktails. Ouvrant directement sur la rue, le Delano Bar est ancré dans la ville, tout en permettant de s'accorder un temps d'arrêt face à la vie urbaine trépidante.

**Le coffee time de Maison Delano - une pause-café résolument contemporaine au cœur de Paris.**

*\*Brésil 50% Arabica Naturel, Inde 30% Robusta Lavé, Colombie 20% Arabica Lavé*

### **Informations**

Le *coffee time* de Maison Delano est disponible à partir du 2 mars, tous les jours, de 11h à 18h au Delano Bar. Sans réservation. L'offre est également disponible à emporter.

Delano Bar, 4 rue d'Anjou - 75008 Paris

[Hôtel particulier du 18e siècle | Maison Delano Paris 8e arr.](#)

---

Contact

-

c