

**RENDEZ-VOUS PARIS GOURMANDISE**



**L'ADRESSE DU MOIS**

**LA VIE EN ROSE**

Jamais deux sans trois... Après Passy et Neuilly, le concept Thé Cool, créé il y a vingt ans par Michèle La Porta, s'installe au Luxembourg. On repart avec un des 48 thés estampillés Thé Cool - dont le thé du Bouddha, à base de thé vert, le thé des Maldives ou Fleur de Lotus, les best-sellers -, présentés dans une jolie boîte mauve (18 €), ou bien on s'installe pour en déguster une tasse sur place, accompagnée de délicieux menus minceur.

**Le genre :** bonbonnière à confidences.

**On aime :** l'atmosphère baroco-romantique, hésitant entre nostalgie viscontienne et monochromie à la Barbara Cartland; la terrasse ouverte sur le jardin du Luxembourg et ses grilles (où s'exposent actuellement les plus spectaculaires photos du « Figaro Magazine »); les quiches salées (10 €) et les desserts fruités - dont le Starlette (6 €), prisé par les gourmandes soucieuses de leur ligne -, servis par Fleur avec le sourire.

**On s'offre tout de suite** une salade de fruits frais à 3,50 €. **S. M.**  
Thé Cool, 13, rue de Médicis, 75006. Tél. : 01.43.25.21.81.

**Paris-thé**

À savourer en toute "légère-thé", les bienfaits d'une parenthèse cent pour cent "sérèni-thé" et "conviviali-thé".

**PENSE-PAS-BÊTE**

**Royal.** Expert en grands crus, Dammann Frères s'offre une vitrine prestigieuse sous les arcades de l'ancienne place Royale. À l'image de ses précieux coffrets et boîtes à thé, cet écrin pur luxe ouvrira ses portes à la fin de juin, après des travaux d'embellissement, aux plus exigeants amateurs de thé. Dammann Frères, 5, place des Vosges, 75004.

**Éphémère.** Les initiés se gardent bien de le répéter, mais chaque année, dès le retour des beaux jours, le jardin du musée de la Vie romantique offre la plus exquise des pauses bucoliques de Paris : thé, boissons fraîches et pâtisseries des Cakes de Bertrand. **M.-C. D.**  
Musée de la Vie romantique, 19, rue Chaptal, 75009.



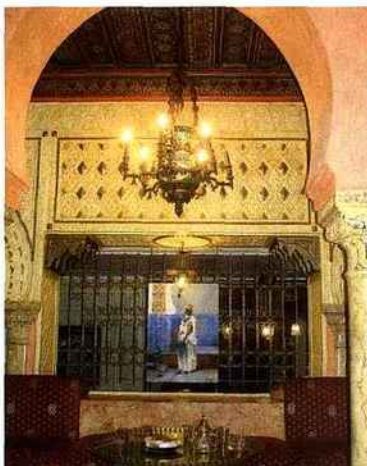
**TRÉSORS DE CHINE**

Dernière-né de cette famille impériale, cet Empire des thés a choisi de naître à l'Opéra! Sa mission est de faire comprendre aux néophytes qu'il en est des thés comme des grands crus de vin : ils s'apprécient et se consomment selon les goûts et les circonstances. Meubles laqués, poteries, bouteilles isothermes et théières voisinent donc ici avec les thés les plus rares.

**Le genre :** zen.

**On aime** l'ambiance feutrée et le choix de thés, presque infini : blancs, jaunes, verts, bleu-vert, rouges et noirs (de 3,30 € à 116,50 € les 100 grammes), comme le Jasmin Impérial (17 € les 100 grammes) ou le thé Beauté d'Orient, semi-fermenté, très prisé des connaisseurs.

**On s'offre tout de suite** 100 grammes de thé Mixéo (3 € les 100 grammes). **S. M.**  
L'Empire des thés, 8, rue de la Chaussée-d'Antin, 75009. Tél. : 01.47.70.68.29.



**GUIDE**

**À LA CARTE**

Ces bonnes feuilles-là respectent assurément la « pari(s)-thé ». Dans « Paris à l'heure du thé. Des salons pour tous les goûts », chaque thé est « trai-thé » par Marie-Clémentine et Sophie-Marguerite sur un pied d'égalité-thé : par arrondissements, avec son style, son histoire, ses prix, ses plus, et des conseils pour en profiter au mieux. Une route du thé parisien établie

avec rigueur et bonne humeur, comme une carte du Tendre pour des moments promis à l'être tout autant. Traditionnelles, luxueuses, feutrées, dépaysantes (salon de thé de la Grande Mosquée, notre photo), enfantines, muséales, quatre-vingts adresses à (re)découvrir, pour des pauses où le temps s'arrête grâce à quelques grammes d'une potion magique. **M.-C. D.**

\*Éditions Christine Bonneton, 13 €.

PHOTOS THOMAS HALUS ET D. R.