

BARS À THÈME

Les cafés à chats ou à tricoter, vous connaissez déjà.
Comme dirait George : « *What else ?* »

PARIS 1 BAR LITTÉRAIRE ANGLAIS

À Saint-Michel, on adore zigzaguer entre les labyrinthes de bouquins chez Shakespeare & Co qui vient d'ouvrir son salon de thé. Or la rive droite compte aussi sa librairie-café. WH Smith vend des livres depuis 1903 et désormais, au premier étage, son Twinings Tea-Room à l'esthétique épurée sert une fabuleuse quarantaine de thés. Mais aussi café, breakfast et dédicaces d'auteurs : Pierre Gagnaire a choisi cette adresse pour signer son dernier ouvrage bilingue.

248, rue de Rivoli – 01 44 77 88 99
www.facebook.com/WHSmithParis
www.whsmith.fr



© W.H. Smith

PARIS 2 BAR À KARAOKÉ

Pour chanter à tue-tête entre amis, deux possibilités : explorer les restos asiatiques de Paris ou réserver une soirée au BAM Karaoke Box Sentier, par tranches de 2 ou 3 heures. Sur écran, préparez playlist, commandez gâteau d'anniversaire, bougies, bouchées salées ou sucrées, cocktails.

La formule enfants et ados inclut l'open-bar de jus de fruits, des rivières de smarties et... le ménage.

Tous les jours, sortez « en boîte ».

50, rue d'Aboukir
www.bam-karaokebox.com



© Flavien Trifoneau

PARIS 3 BAR À THÉ MATCHA

L'adresse parisienne de la célèbre poudre verte japonaise, énergisante et à la douceur singulière (les feuilles étant couvertes avant la récolte).

Ici, rituel traditionnel et fouet à thé laissent place à une formule moderne, dans le style fast-good. Pour les petites faims, option « *veggie & gluten free* » avec tofu de soja et graines germées, mais aussi œufs brouillés au gomasio (sésame grillé et sel), chèvre frais au yuzu... Épicerie, présentations, conférences et cours en partenariat avec le ministère de la Culture du Japon.

22, rue Béranger – 01 48 04 06 02
www.facebook.com/UmamiMatchaCafe



© Jérôme Mondère



© Julien Vail

PARIS 4 ET 6 LES PINCES

Sans nappe blanche ni argenterie, ce bar à homards désacralise le crustacé à un tarif compétitif. L'animal entier rôti est à éplucher soi-même, ou sous forme de *lobster roll* plus facile à manger, – le tout avec des frites ! Le homard est américain ou breton, fraîchement débarqué de l'avion ou du camion. Vin blanc chardonnay, rouge pinot noir au verre. Le crustacé décomplexé, dans le Marais et à Saint-Germain-des-Près.

NB : Ceux qui en pincent pour la viande pourront aussi y déguster une côte de bœuf charolais d'Irlande.

29, rue du Bourg-Tibourg
43, rue Mazarine
www.lespinc.com

BOULIAC (33) BAR À VIN DU JARDIN

Deux fois plus petit que le minuscule vignoble de Montmartre, celui de l'hôtel Saint-James compte 950 pieds de merlot bio, à dix minutes de Bordeaux. Petit, mais pro. L'expert Stéphane Derenoncourt vinifie les 400 à 600 bouteilles de ce « Vin du Jardin » lors d'une journée festive avec des clients privilégiés.

Autres grands noms : Jean Nouvel a dessiné le lieu en 1989 ; à la cave officie Richard Bernard, meilleur sommelier de France, et les étiquettes sont signées du sculpteur César.

3, place Camille-Hostein
05 57 97 06 00
www.saintjames-bouliac.com