

# culturellement vôtre

*[Drink] Tea Tail Party : la jolie carte cocktails de La Belle Juliette*

Par Cécile Desbrun, le 16 mai 2017



© Culturellement Vôtre

## Des cocktails à base de thés et cafés pour l'été

Le Clos Belle Juliette, le bar caché de l'hôtel & spa 4 étoiles **La Belle Juliette**, niché au coeur de Saint-Germain des prés, a inauguré le 10 mai sa nouvelle carte de cocktails **Tea Tail Party**, imaginée par le barista **Victor Delpierre**, qui avait déjà publié un livre de cuisine éponyme en 2015 aux éditions Hachette Pratique.

Une carte originale qui ravira tous ceux qui en ont marre du traditionnel mojito ou cosmo puisque chacun des huit cocktails proposés est à base de rhum **Baristéa** infusé au thé ou au café — une gamme de 8 rhums que le barista a

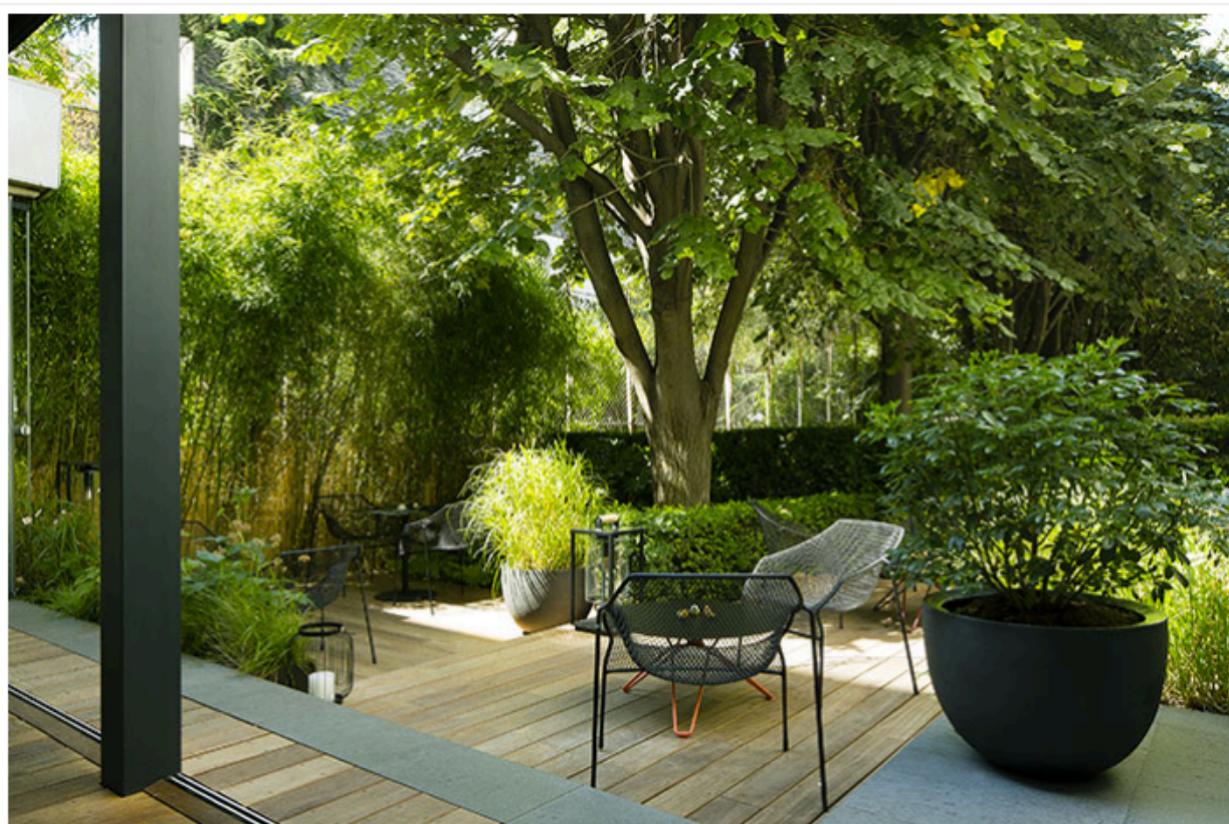
lui-même créée en 2016, et qui lui a valu la médaille d'argent « Prix de l'innovation » du guide **Top Rhum 2017**. Chaque mélange donne un caractère particulier à l'alcool, qu'il soit fruité (Péchés du Verger, à base de thé aux fruits et hibiscus ou Rêves d'Orient, à base de thé vert à la menthe) ou épicé (Délices d'épices, à base de rooïbos aux épices et Noirs Désirs aux thés noirs et vanille). Quant aux deux rhums infusés au café, l'un est fruité, presque acidulé, tandis que L'Authentique est bien corsé, avec une note finale de chocolat noir bien présente.

Des saveurs variées pour dynamiter l'afterwork



Parmi les breuvages proposés, on retrouve donc Cuba Libre Baristea (rhum Baristea au choix, citron vert, Coca-Cola), T. Caïpirinha (rhum au choix, citron vert, sirop de sucre de canne), T.xx on the Beach (rhum Péchés du Verger, jus d'ananas), Maï T. Tai (rhum Délices d'épices et jus d'orange pressé), Coffee Mule (rhum Café fruité et ginger beer), Coffee Martini (rhum Café Authentique ou fruité), Love T. Tail (champagne, rhum Péchés du Verger, citron vert) et Juliette T. Time (champagne, rhum Désirs Noirs, citron vert), ces deux derniers se rapprochant des **soupes de champagne**. Les cocktails Cuba Libre Baristea et T. Caïpirinha étant proposés avec plusieurs déclinaisons, c'est donc une bonne quinzaine de cocktails qui font leur entrée au bar abrité de l'hôtel, en terrasse, qui donne sur un charmant petit jardin et une cour tranquille.

Si nous n'avons pas pu goûter à chacun d'entre eux, notre préférence est allée au **T. Caïpirinha Délices d'épices**, parfait pour dynamiser un cocktail classique s'il en est et réveiller les papilles en douceur et au Coffee Martini, à la liqueur cuivrée épaisse et délicieusement corsée, que l'on savoure tranquillement à la paille. Quant au pétillant **Juliette T. Time**, aux notes douces et rondes, il est parfait pour un afterwork entre amis par une chaude journée d'été. Le thé ou le café se fait bien sentir dans chacun d'entre eux, et est parfaitement équilibré avec les autres composants. L'hôtel souhaitait donner une touche distinctive à sa carte des cocktails, c'est tout à fait réussi : en sortant des sentiers battus et en réinventant des mélanges classiques, **Victor Delpierre** nous invite à les redécouvrir de manière aussi plaisante qu'étonnante. Les tarifs (14€ le cocktail, sauf les deux à base de champagne, vendus 15€) sont quant à eux tout à fait corrects pour un établissement de ce standing et au vu de la qualité proposée. A noter que les cocktails Dentelle Exquise (à base de thé blanc, sirop de fraise et tonic fleur de sureau), également conçus par **Victor Delpierre** et inaugurés l'an dernier, sont toujours proposés à la carte. La version sans alcool (10€) permettra de se rafraîchir en douceur entre deux cocktails alcoolisés.



Par ailleurs, l'hôtel 4 étoiles inaugurerait par la même occasion la nouvelle carte de snacking chic d'inspiration italienne du **Clos Belle Juliette**, le bar-restaurant de l'établissement, conçue par la chef **Flora Mikula**, à la tête de **L'Auberge Flora**. De la charcuterie était proposée (jambon San Daniele, bresaola, coppa...), ainsi que des verrines de plats proposés par la chef, tel que le risotto crabe safran, goûté à souhait. La carte est disponible sur [le site de l'hôtel La Belle Juliette](#).

Voilà donc une jolie adresse cachée pour un apéritif entre amis ou en amoureux dans un cadre romantique et gentiment champêtre. Seul regret : la terrasse et son jardinet étant de taille assez restreinte, il est plutôt conseillé de se rendre au bar de l'hôtel suffisamment tôt ou bien plus tardivement en semaine, afin d'éviter la forte affluence à partir de 18h. L'établissement, baptisé **La Belle Juliette** en hommage à **Juliette Récamier**, qui tint un incontournable salon littéraire à Paris jusqu'à sa disparition à 72 ans en 1849, s'est imposé depuis son ouverture en 2011, en lieu et place de l'ancien hôtel Ferrandi, comme l'un des plus beaux hôtels de charme de Saint-Germain des Prés, avec des chambres alliant modernité et romantisme et un spa aux lumières tamisées proposant des soins haut de gamme.

**Hôtel & Spa La Belle Juliette**, 92 rue du Cherche-Midi, 75006 Paris. Le Clos Belle Juliette (bar et terrasse) est ouvert de 16h à minuit du lundi au samedi et de 14h à 21h le dimanche.

#### Articles liés (thème, acteurs, éditeur...)



[Food] Maison  
Carte d'Or : une  
boutique  
éphémère



Exposition Star  
Wars Identities à  
la Cité du



Expo Dessins du  
studio Ghibli au  
musée Art



Exposition De  
L'ère des  
dinosaures à l'ère  
de

f Facebook

Twitter

0 + Google+

E-mail

Total : 0