



Pâtisseries de rêve

KL Pâtisserie. 78, avenue de Villiers, Paris 17^e (01 45 71 64 84).

Ouverte dès 8 h 30 pour le petit déjeuner jusqu'au goûter, la pâtisserie de Kévin Lacote est à la fois un salon de thé confortable et un labo visible depuis la boutique. On y déguste un millefeuille vanille monté à la minute, une tarte chocolat grands crus ou des churros à tremper dans une sauce chocolat (sa spécialité). On regarde, on goûte, on finit par s'attabler et on reste encore un peu ! Pâtisseries à partir de 6 €.

Sweet dreams. Open from 8:30 am for breakfast until afternoon tea, Kévin Lacote's pastry shop is both a comfortable tearoom and a fascinating laboratory. You can enjoy a freshly made vanilla millefeuille, a decadent chocolate tart, or churros dipped in chocolate sauce (their specialty) both on the premises or as a sweet treat to go. Pastries from €6.

Cocktails décalés

Baranaan Indian Cocktail. 7, rue du Faubourg-Saint-Martin, Paris 10^e (01 40 38 97 57).

Se croire en Inde alors qu'on est à Paris, c'est le pari réussi de Raphaël Moonesawmy et Krishane Renghen. Il suffit d'embarquer à bord du wagon-bar clandestin de leur train vintage où défilent en continu des images du Kerala. Au programme, une gamme de cocktails bollywoodiens et de succulents naans en guise de tapas. La signature de la maison ? Le Tajma, un cocktail à base de rhum, d'eau de coco et de sirop de cardamome maison, servi dans une noix de coco. Cocktails à partir de 10 €.

Eclectic cocktails. Raphael Moonesawmy and Krishane Renghen transport you to India in Paris. Board their hush-hush vintage train car featuring a projection of images from Kerala, while enjoying naan breads and Bollywood cocktails. Try their signature Tajma, crafted with rum, coconut water and homemade cardamom syrup all served in a coconut. Cocktails from €10.

