



PAPER & TEA

Infusé par Jens de Gruyter, grand buveur de thé devant l'Éternel, le concept-store ultraspécialisé Paper & Tea réfère son ADN à deux inventions chinoises ancestrales universelles : le papier et le thé, ici versés dans une esthétique suprématisme.

Infused by Jens de Gruyter, a sworn tea drinker for all eternity, ultra-specialized concept store Paper & Tea has in its DNA two universal and ancestral Chinese inventions: paper and tea, steeped here in a Suprematist aesthetic.

LA VILLE

Gros buveurs, les Berlinois le sont, mais de café avec 119 litres per capita et par an. Loin devant la bière et du cliché folklorique poussé du col. Gros buveurs de thé de qualité aussi, avec 26 litres par personne et par an. Chiffre croissant de 4% chaque année depuis 2008. Raisons premières : la météo et la santé. Et aussi un goût prononcé pour les exotismes asiatiques avec faveur aux Darjeelings, Assams et Ceylans, importés depuis la fin des années 1880 via Hambourg. Amateurs et exigeants, les Berlinois buveurs de thé, plébiscitent les hautes qualités et origines et boudent la facilité du sachet trempouillé dans un mug d'eau bouillante. Paradoxe : aucune esthétique particulière dédiée ni dans le décorum de vente ni dans le packaging. Avec Paper & Tea, Berlin s'éveille aux nouveaux rituels du thé et casse le filtre de la théière lambda. Ouvert au cœur du quartier huppé de Charlottenburg, à deux gorgées de la Savigny Platz, P&T participe de la relance trendy-hédoniste de l'Ouest.

THE CITY

Big drinkers, Berliners, yes they are... but of coffee, with 119 liters per capita per year. Far ahead of beer and the persistent cultural cliché. They are also big drinkers of high-quality tea, at 26 liters per person per year. A figure that is growing by 4% each year since 2008. The main reasons being: the climate and the health benefits. Also, a pronounced taste for Asian exoticism, favoring Darjeelings, Assams and Ceylans, imported here since the end of the 1908's via Hamburg. Exacting aficionados, Berlin tea drinkers prefer the highest quality and origins, and stay away from easy tea bags soaking in a mug of boiling water. And here's a paradox: they haven't gone for any particular, special aesthetic, not in the retail presentation, nor in the packaging. With Paper & Tea, Berlin is discovering new tea rituals and is breaking the everyday teapot filter. Opened in the heart of the upscale Charlottenburg neighborhood, two sips away from Savigny Platz, P&T is taking an active part in the trendy-hedonistic comeback of the West.

À BERLIN IN BERLIN



UN ESPACE : UNE MAISON DE THÉ EN PAPIER

Longue rue pavée coupant à la perpendiculaire le Kurfürstendamm, la Bleibtreustrasse est une adresse prisée de l'Ouest berlinois : boutiques de mode, antiquaires, créateurs, galeries, cafés, hôtels, librairies, show-rooms déco-maison y expriment le mode de vie d'une population bourgeoise aisée et éclairée. C'est là, non loin du pont du S-Bahn sous lequel Liza Minnelli venait hurler dans le film Cabaret, que Jens de Gruyter a ouvert fin 2012 l'élégant et éloquent comptoir de thés P&T, architecturé par Fabian von Ferrari sur le mode néo-apothicaire. Un vrai salon éclairé de lampions grillagés et encagés et jouant les noirs et blancs avec subtilité et dynamisme. Meubles noirs arachnoïdes, tables aux géométries fractales prévues pour la préparation et la dégustation rituelles, gros comptoirs monoblocs à tiroirs pour la pédagogie et étagères épicépières pour la vente des thés et de tous les accessoires indispensables à leur préparation et à leur dégustation, dont des mugs et des bols en porcelaine créés par de jeunes artistes allemands et chinois. Artisan du rapprochement de deux inventions chinoises universellement utilisées – le papier et le thé – P&T réinvente les rituels populaires en y mettant les formes empruntées aux univers de la cosmétologie et du luxe.

A SPACE: A PAPER TEA HOUSE

A long, cobblestoned street perpendicular to Kurfürstendamm, Bleibtreustrasse is a sought-after address in West Berlin: fashion boutiques, antiques dealers, designers, galleries, cafés, hotels, bookshops and home decor showrooms here reflect the lifestyle of its well-informed, wealthy bourgeois inhabitants. It is here, not far from the S-Bahn bridge under which Liza Minnelli came to scream in the film Cabaret, that Jens de Gruyter opened, at the end of 2012, elegant and eloquent tea outlet P&T, architected by Fabian von Ferrari in the form of a neo-apothecary. A true salon, lighted with screened and caged lanterns, all in black and white contrasts, in a subtle and dynamic fashion. Black, arachnid furniture, tables with fractal geometrics for ritual preparation and tasting, massive, monolithic counters containing drawers for teaching about tea, and spice racks for sales of tea and all the accessories that are essential for its preparation and tasting, including porcelain mugs and bowls created by young German and Chinese artists. An architect of the rapprochement of two universally-used Chinese inventions – paper and tea – P&T is reinventing its everyday rituals by making use of forms borrowed from the worlds of cosmetics and luxury.

MODERN TEA TIMES



PORTRAIT : JENS DE GRUYTER, TEA & SYMPATHY

A utoproclamé buveur de thé avide, Jens De Gruyter passe la moitié de sa jeune vie à voyager. Une première carrière dans l'industrie de la photo y a amplement participé, notamment dans toute la Chine, au Japon, à Taiwan, encourageant la découverte des thés verts, des thés blancs, des oolongs. De la pureté au purisme via l'influence d'un oncle trader en thés pour les hôtels de luxe et les restaurants. A la fois fondateur et PDG de Paper & Tea, De Gruyter en est aussi, surtout, le sourceur – tous les thés vendus proviennent en direct des plantations où ils sont cultivés – et encore le directeur artistique. C'est sous sa houlette que P&T prend ses marques avec un packaging aux blancs et pastels monochromes et ultra-graphiques distingués et récompensés par un RedDot Design Award et un IF Packaging Design Award. Promoteur d'une culture moderne du thé filtrée par une esthétique laconique, Jens De Gruyter a négligé aucun détail : son P&T fonctionne comme une ambassade des thés du monde. Avec succursales déjà envisagées...

A PORTRAIT: JENS DE GRUYTER, TEA & SYMPATHY

A self-proclaimed avid tea drinker, Jens De Gruyter spent half his youth traveling. A first career in the photo business had something to do with this, notably in his travels throughout China, Japan and Taiwan, prompting his discovery of green teas, white teas and oolongs. From pureness to purism, via the influence of an uncle who bought teas for luxury hotels and restaurants. Both founder and CEO of Paper & Tea, De Gruyter is also, more than anything else, its sourcing manager – all the teas sold here come directly from the plantations where they are grown – and he's the artistic director as well. It is under his guidance that P&T has made its mark, with white and pastel, monochrome, ultra-graphical packaging recognized by and awarded with a RedDot Design Award and an IF Packaging Design Award. As a promoter of modern tea culture, filtered through a spare esthetic, Jens De Gruyter hasn't missed a single detail: his P&T acts as an embassy for teas from all over the world. With new branches already in the works...



PAPER & TEA

Bleibtreustrasse, 4. Berlin-Charlottenburg.
Allemagne
Tél. : +49 30 95 61 54 68
www.paperandtea.com



PAPER & TEA

LES VISAS POUR LE SUCCÈS THEIR PASSPORTS TO SUCCESS

- Une adresse parfaitement calibrée pour toucher une clientèle privilégiée et exigeante.
- Un espace architecturé et impeccablement organisé.
- Un accueil et un conseil enthousiastes avec dégustation.
- Une grande qualité de produits, doublée d'une recherche d'objets utiles, beaux et uniques.
- Un packaging contemporain, sobre et élégant.
- Des blocs-présentoirs à tiroir avec plateaux pédagogiques : infographie pour les origines géographiques et éprouvettes de laboratoire échantillonnant toutes les variétés de thés comme prêts à être disséqués.
- Une approche cosmétique des thés que l'on hume comme des parfums de niche et de luxe.
- A location that is simply ideal for reaching a privileged and exacting clientele.
- An architected and impeccably organized space.
- Enthusiastic service and advice, with tastings provided.
- A very high level of product quality, enhanced with a careful selection of objects that are useful, beautiful and unique.
- Packaging that is contemporary, clean and elegant.
- Large block presentation counters with drawers and pedagogical trays: informational panels present geographic origins, and laboratory test tubes hold samples of all the tea varieties, as though they were ready to be dissected.
- A cosmetics approach to teas, which we sniff like niche and luxury perfumes.

