La Cafothque

52 rue de l'htel de ville, 75004 Paris | Station vlib' 3 rue de Lobau | De 8:30 19:30 (10:00 le WE)

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 16 | Accueil : 16 | Ambiance : 14
| Qualit du caf : 16

Prix d'un caf : 3,00

Aux mots croiss du jour :

La meilleure def' : « Coupe du monde » pour « isole »

Bibliothque, ludothque et maintenant ... cafothque : incontournable pour votre spcialiste !!

Mais la porte est close ; le site indiquait pourtant l'ouverture 10 h ; il est le quart. Que fait le patron ?

On nous ouvre finalement, il est juste en retard (En voil un qui aurait d prendre un bon caf pour se rveiller !)

Ds l'entre, les dlicieuses effluves de la machine torrfier qui ronronne dj. Dans de petits tiroirs en bois, les graines sont ranges par provenance avec un grand choix de cafs de terroir directement imports et strictement slectionns.

Le barista*, un passionn, se fait un plaisir d'expliquer leurs origines et spcificits, de quoi nous aider trouver celui qui nous correspond.

Pour la dgustation, une enfilade de salles avec chacune son ambiance. Canaps et fauteuils bariols, vitrine d'apptissants cakes-maison, et au fond, mon coup de cur : mur vgtal de plants de caf, grands sacs en toile de jute et ventilateurs palmes, on se croirait dans une plantation !

Qu'importe le confort rudimentaire des chaises et tables en bois brut ...

Sur la carte, une trentaine de crus des quatre coins du monde avec leur description pour guider nos choix : on croirait commander un grand millésime ! L'expresso du jour est un Primerose du Laos au profil riche et terreux. Bien que peu abondant (de quoi remplir un dé à coudre !) et très fort (difficile à boire sans eau ni sucre de canne), on savoure cet or noir comme on dégusterait un Gewurztraminer vendanges tardives : pas de doute, on est ici dans LE temple du café !

Et pour en savoir plus, il est possible de s'inscrire à des formations (torréfaction, caféologie** et latte art***) ou assister à des événements (concerts, expos ou conférences) : c'est aussi LE pôle de la culture du café de la capitale.

Pour conclure : un endroit idéal pour boire la tasse !

www.lacafeotheque.com

<https://www.youtube.com/watch?v=drKqaokRtq8>

* Professionnel hautement qualifié dans la préparation du café, de la torréfaction, du latte art etc.

** Art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de cafés fins provenant de terroirs d'appellation

*** Technique de réalisation de motifs ou dessins à la surface d'un café expresso recouvert de lait chauffé à la vapeur