Braun notes

Le 10 mars 2024

Braun Notes, 31-33 rue de Mogador, 75 009 Paris
De 8h à 19h (9h le WE)
Note globale : 14
Situation : 13
Cadre : 11
Accueil : 16
Ambiance : 15
Café : 15
Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
« Comme un ours » (Brun)

Entre la gare Saint-Lazare et l’Opéra Garnier, quelques tables s’étirent sur le trottoir du théâtre Mogador* … au milieu des parisiens pressés ou touristes venus dévaliser les grands magasins : pas vraiment le meilleur endroit pour se poser. Pourtant, toutes sont prises d’assaut ! Ce sont celles d’un coffee-shop dénommé « Braun », à la devanture de la même couleur : brune pour les frenchies (je suis bilingue !!)

Difficile de pousser la porte tant l’intérieur est bondé. Il est vrai qu’il n’est pas grand. Et sombre, malgré sa belle hauteur. ! Lumières tamisées, déco indus’ mariant béton ciré, cuivre et bois foncé – avec un plafond bien noir pour égayer le tout !
Une épaisse et longue table de chêne occupe le centre, de petites tables en hauteur la complètent ; toutes « braun » … et toutes occupées (d’où la file d’attente à l’entrée !)

Enfin une place : on est réactifs ! Juchés sur nos tabourets (design), nos impers sur les genoux (ni porte-manteaux, ni même dossiers !), on essaie de caler nos jambes comme on peut.

Mais l’ambiance est animée – jeune aussi ! – et de délicats arômes flottent dans l’air … Les membres de l’équipe sont souriants et plutôt efficaces, si l’on excepte la gestion des flux à l’entrée.

Ici, on aime la couleur café : sélectionné avec soin par le maître des lieux, il est importé du Brésil et d’Ethiopie puis torréfié par son ami Lomi, le spécialiste de la capitale. Enfin, la Marzocco** qui trône sur le comptoir produit mon expresso (savoureux) et un cappuccino mousseux à souhait – que le barista peaufine avec un superbe motif de Latte art*** : une tête d’ours (Ils en font même sur le chocolat !) Les curieux testeront pour leur part le Hazelnut roasted Latte au bon goût de noisette ou le Latte à la cannelle et miel …
Plus original encore pour ceux qui brunchent le week-end : le granola maison à la noix de coco, servi dans une noix de coco fraîche et très joliment présenté, et le Coconut bowl rempli de yaourt épais, de fruits et de granulés.

Pour conclure : Teddy bar … une tanière gourmande !

https://www.facebook.com/braunnotescoffee/?locale=fr_FR
* Construite en 1913, cette salle de spectacles peut accueillir 1 618 personnes, sur 3 étages : orchestre, corbeille et balcon.
** Cette machine à café professionnelle haut de gamme est produite par l’entreprise italienne du même nom depuis 1927.
*** Technique de réalisation de dessins sur la surface d’un café latte. Cf http://lescafesdottilie.fr/artscafe-montreal/