Café Verlet

Le 23 juin 2019

Café Verlet, 256 rue St Honoré, 75 001 Paris
De 9 h à 19h sauf le dimanche
Note globale : 16
Situation : 15
Cadre : 17
Accueil : 14
Ambiance : 16
Café : 18
Prix d'un café : 3,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Broyer du noir » (moudre)

Dans les années 20, Auguste Verlet transforme l'ancien comptoir de négoce colonial fondé par sa marraine en temple
de la torréfaction : une grande première à l'époque !
Quarante ans plus tard, son fils Pierre innove à son tour en torréfiant de grands crus d'origine. Et son neveu perpétue aujourd'hui la tradition en allant chercher des cafés d'exception sur les 5 continents pour les torréfier*.

La devanture est discrète – on a failli manquer l'entrée ! Mais une fois le seuil franchi, plus de doute : une délicate odeur
de café fraîchement moulu mêlée d'effluves de vieux bois nous enveloppe. Retour dans le passé : gros sacs en toile de jute « Paris Verlet depuis 1880 » entassés à l'entrée de la boutique délicieusement surannée. De vieux comptoirs et étagères garnies d'immenses bocaux de confitures, madeleines ou chocolats. Et moult cafés – et thés ! – vendus au détail.

La partie dégustation est tout aussi exigüe, les guéridons aux étroites rallonges rabattues de chaque côté pleins de

charme. Le salon de l’étage est plus tranquille encore : par la fenêtre en demi-lune, on observe la ville bruisser en savourant son café du bout du monde. C’est le refuge des travailleurs survoltés, désireux de s’offrir une parenthèse hors du temps. Quelques étrangers aussi, venus découvrir la plus ancienne maison de café parisienne à torréfier de façon artisanale.
Et puis des initiés, désireux de goûter aux nombreuses variétés et mélanges maison** servis sur un plateau d’argent dans des tasses à l’ancienne siglées. Pot à lait, sucrier et carré de chocolat plein de saveurs (directement découpé de la tablette !) les accompagnent … que d’exquises pâtisseries*** peuvent agréablement compléter !

Pour conclure : un café qui mérite d’être Honoré.

https://www.verlet.fr/fr/

https://www.lci.fr/emploi/cafe-le-retour-des-torrefacteurs-2099232.html

* Il a acquis une brûlerie rue de Montpensier, derrière le Palais Royal … mais la Maison mère n’a jamais déménagé !
** Grand Pavois, Romain (un italien joliment corsé), moka d’Ethiopie Sidamo, maragogype du Nicaragua, Moka Harrar, Cameroun, Papouasie Nouvelle Guinée, Blue Mountain (Jamaïque), San Pedro de Porto Rico et Kopi Luwak (Indonésie).
*** Livrées chaque matin de la rue Censier, elles sont l’oeuvre d’un grand chef pâtissier. Grands classiques français mais aussi une création exclusive : la tarte Verlet au café Panama La Torcaza (sur fond sablé d’amandes, de fines couches de marmelade d’orange, croustillant praliné, crémeux et mousse au café, parsemés de touches de noisettes caramélisées).