

Café Fino

Le 24 novembre 2024

Café Fino, 59 rue des Mathurins, 75 008 Paris

De 8h à 18h (9h à 17h le WE)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix du café : 2,20 € (3 cl), 3 € (6 cl),

Aux mots croisés du jour : « Ses contours sont vagues » (île)

Pour surprendre nos ados, j'essayais de trouver une étape insolite sur la route des vacances : péniche, roulotte, wagon pullman des années 30 ... Peut-être est-ce cela qui a donné l'idée au second d'organiser ensuite, pour de grandes entreprises, des évènements incroyables dans des lieux qui le sont tout autant – plus de 6000 * !

Plus modestement, leur père et moi partons depuis 12 ans, et chaque dimanche, à la recherche d'un café qui ait quelque chose de spécial – plus de 600 tout de même !

Mais aujourd'hui, c'est notre cadet justement, qui a trouvé cette pépite ...

Du boulevard Haussmann, on rejoint une petite rue calme peu avant Saint-Augustin.

Au 58, la devanture est très discrète. Serait-ce là ? Effectivement, derrière les baies vitrées, l'endroit est totalement inattendu : tout est blanc ou quasi ! Pas un tableau, pas une plante ; seuls le marbre des tables, le bois de l'armature des chaises et quelques ustensiles se détachent. L'ensemble est esthétique et épuré, les matériaux nobles. L'espace n'est pas immense mais le miroir du plafond, avec ses vagues lumineuses, lui donne de la profondeur. On se croirait

projetés dans une autre galaxie, un univers ouaté et apaisant. D'ailleurs ici, on ne parle pas, on chuchote ...

Le service est à cette image, discret et appliqué. Servi dans une tasse siglée, le café s'annonce de qualité**. Verdict ? Mon goût étant altéré par une laryngite, je me tourne vers mon cher et tendre qui vient de goûter son Latte : « belle mousse, beau dessin, mais manque de corps ! » L'aurais-je contaminé ?

Pour conclure : un café nouvelles vagues.

https://www.facebook.com/cafeFinonice/?locale=fr_FR

* Depuis plus de 15 ans, IDF Evénements conçoit des projets sur-mesure grâce à des prestations qui offrent plus que l'attendu. Journée d'étude, cocktail, séminaire, team building, pour 10 ou 12 000 personnes : chaque détail est travaillé pour concocter un événement minutieusement orchestré qui soit mémorable. <https://www.idf-evenements.com/>

** Fino travaille directement avec des producteurs de graines du Guatemala, d'Ethiopie ou du Brésil qu'il torréfie ensuite à Nice, ville d'origine de ces italiens qui y ont ouvert leur premier café.