Fringe

Le 21 janvier 2024

Fringe, 106 rue de Turenne, 75 003 Paris
De 9h à 17h30 (10h le week-end)
Note globale : 13
Situation : 13
Cadre : 12
Accueil : 12
Ambiance : 14
Café : 16
Prix d’un café : 3 €

Aux mots croisés du jour :
« Elle rafraîchit la mémoire » (Photo)

Fringe ? La frange, pour les anglais, ou la bordure. Le rapport avec ce coffee-shop ouvert par un photographe américain amoureux du café* ? Je cherche …

Sur la placette d’un des quartiers les plus branchés de la capitale, deux chaises et un banc devant une devanture noire. Personne. A se demander si c’est ouvert. Mais il fait – 6° et si la vitrine est recouverte de buée, on devine une lueur à l’intérieur. On pousse la porte. Difficilement : c’est plein comme un œuf – petit, l’oeuf : 8 tables de 2, 4 places au comptoir et une file de clients de l’entrée à celui-ci.

Une jeune scandinave à l’accent délicieux prend commande de ceux qui veulent emporter, oriente ceux qui préfèrent s’asseoir, puis leur apporte les menus, puis les boissons et enfin encaisse tout ce petit monde. Absolument exquise et de bonne volonté, mais totalement inefficace (elle est venue nous voir à 5 reprises !) – malgré sa Gameboy dernier cri !
Guère plus d’efficacité chez les 3 baristas qui mettent plus de 10 minutes à préparer un Latte et un espresso. Il y a du

tirage dans le service …

Voilà qui nous laisse le temps d’observer les lieux : décor minimaliste dans un écrin immaculé. Mention spéciale aux suspensions façon papier froissé. Sur l’étagère, de vieux appareils et livres de photos** ; aux murs, d’immenses clichés. Le propriétaire a voulu un espace à la frontière (bordure ?!!) du café de quartier et de la galerie de photographes émergents. Il invite professionnels ou amateurs*** à exposer et vendre leurs créations.
Pour être franche, on m’en offrirait que je l’oublierais dans un coin …

Heureusement j’ai repéré la Marzocco … de quoi prendre mon mal en patience !
Servi dans une tasse blanche et épurée comme le cadre (photo !), avec une petite cuillère plus design encore (du jamais vu !!), il est fraîchement torréfié et sa mousse est onctueuse : il faut être objectif, c’est un grand cru !

Pour conclure : y a pas photo, c’est bien.

http://www.fringecoffeeparis.com
* Né en 63 aux EU, Jeff Hargrove a grandi en Arabie Saoudite puis s’est installé en France en 1984. Après des études de linguistique puis d’informatique, il rencontre celui qui s’occupe du club-photo de sa faculté qui guidera sa future carrière de photographe. Amoureux du café, il ouvre ce coffee-shop en 2016 pour conjuguer ses deux passions.
** Dont *« Paris Coffee Revolution »*, livre d’art, où notre américain et une journaliste relatent l’histoire du café de spécialité à Paris, depuis le début des années 2000 avec la Caféothèque jusqu’à la Brûlerie de Belleville, Coutume et L’Arbre à café.
*** Professionnels ou amateurs peuvent proposer leurs clichés : il suffit d’en envoyer une dizaine par PDF avec une présentation du projet. Si leur choix est retenu, elles sont exposées 6 semaines et le produit des ventes revient en

intégralité à leur auteur.