Kaffeebar 19

Le 11 juin 2023

Kaffeebar 19, 26 bis rue de l’Ourcq, 75019 Paris
De 8h30 à 17h (9h30 à 18h le WE)
Note globale : 13
Situation : 11
Cadre : 13
Accueil : 11
Ambiance : 14
Café : 15
Prix d’un café : 2 €

Aux mots croisés du jour : « Il ne fait plus bloc » (Est)

Cap à l’est pour une balade dans notre ancien quartier. Autrefois populaire, il s’est encore transformé – gentrifié* même, comme on dit ! Devenu branché, le Bassin de la Villette** est aussi couru (nombreux joggeurs d’ailleurs ce matin !) Pourtant, si l’on sort un peu des sentiers battus, il est (encore) possible de trouver de petits coins plus authentiques à l’abri de la folie du Canal.

Quelques tables de jardin en rang d’oignons le long d’une minuscule échoppe à la devanture gris-souris, retiennent notre attention. Celles d’un petit café « caché » : un coffee-shop germanophile … histoire de se retrouver encore plus à l’est !

L’espace est retreint : dans la pointe formée par l’angle des deux rues, on a juste le comptoir d’un côté, une tablette de l’autre. Au fond par contre, quelques marches montent à une mezzanine à la déco « retour de brocante ». Tables aux formes variées, ourson accroché à une étagère de livres et jardinières aux fenêtres, c’est minimaliste et épuré, à la berlinoise – ou plutôt dresdoise, ville d’origine du gérant.

Aaron a ouvert son Kaffeebar il y a 9 ans, il s’est entouré

d’une équipe de compatriotes. On ne peut pas dire que ce soit un grand communiquant, mais pour peu qu’on s’intéresse, il peut être plus loquace. Et puis, il aime les produits de qualité : ses cafés (3 différents, tous de chez Coutume***) qu’il prépare dans une Marzocco****. Côté assiettes, tout est fait maison ; du délicieux Karottenkuchen à l’original Muffin à la farine de riz au chocolat et banane (plus léger que le classique), en passant par les soupes, tartes et même pains au parfum de sésame grillé …

Pour conclure : un délicieux est-aminet.

https://www.facebook.com/p/Kaffee-bar-19

* Sa population a été remplacée par une couche sociale plus aisée.
** Depuis la Rotonde de Stalingrad, il est bordé de comptoirs pour croisières fluviales, cinémas (dans d’anciens portiques en fonte reliés entre eux par bateau électrique !), port de plaisance, centre nautique, auberge de jeunesse, cafés et restaurants. Au pont-levant de Crimée, il se rétrécit pour rejoindre le rond-point où convergent les Canaux de l’Ourcq et St-Denis.
*** Torréfacteur parisien de cafés d’exception depuis 2011.
**** Machine à café expresso haut de gamme – italienne, bien sûr !