

# MaLongo

Le 12 mai 2019

Malongo, 50 rue Saint-André-des-Arts, 75 006 Paris

De 7h30 à 20h (8h30 le week-end)

Note globale : 13

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 7

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Perles de pluie » (buée)

Elle fait la jonction entre le populaire quartier Saint Michel et le plus classique Saint-Germain-des-Prés : c'est la rue Saint-André-des-Arts, toujours animée avec ses cinémas d'art et d'essai, magasins, restaurants et ... cafés !

Le nôtre\* se présente comme une boutique de l'extérieur : à l'entrée, café (sous toutes ses formes, ou presque !) et nombreux accessoires. Plus loin, un espace de torréfaction et le comptoir de dégustation où de grandes ardoises listent les nectars que le barista prépare puis dépose sur un plateau – à porter soi-même ensuite.

Ni bonjour, ni sourire : il n'est pas réveillé, Antony ? (Son prénom figure sur le ticket de caisse !) Ah si : le voilà qui récupère prestement le pourboire (laissé plus par réflexe que par envie) ... mais sans un mot de remerciement ! Il sait pourtant être volubile avec les jeunes étrangères qui commandent quelques instants plus tard : quinquaphobe peut-être ? Dommage, l'idée était de passer un bon moment, il nous a cassé un peu l'ambiance, le gamin !

Tapi à l'arrière, le « salon de café » est heureusement plus chaleureux : poutres et pierres apparentes, grandes photos noir et blanc d'une péruvienne triant des grains et d'un vieux mexicain juché sur des sacs en toile de jute. De sympathiques lustres en liège tout en rondeurs aussi, une lonnnnnngue table haute en bois clair où de jeunes geeks pianotent sur leur ordinateur, de plus petites sur le côté et, au fond, un canapé et ses rondins pour pouvoir déposer ses tasses. Et puis une grande plante verte plantée dans un tonneau (sympa, l'idée déco !) et quelques notes de guitare à la Django Reinhardt : de quoi savourer tranquillement notre expresso, élégant et fruité, et son carré de chocolat noir bio à 70% ...

Pour conclure : qualité maximum, service minimum.

<https://www.malongo.com/societe/nossecteursdactivite-lesboutiquesmalongo.php?page=41>

\* À deux pas d'ici, au 17 du quai des Grands-Augustins, Malongo a ouvert son nouveau centre de formation pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration mais aussi les passionnés voulant s'initier à la théorie et la pratique.