

Singuliers

Le 9 mars 2025

Singuliers, 2 rue Titon, 75 011 Paris

Du mardi au samedi, 8h30-17h30 et 19h30-23h30 (9h30 le samedi)

Note globale : 13

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 12

Prix du café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Point commun » (singulier)

« Singulier : différent des autres », nous dit le dictionnaire. Voilà qui me plait !

Mais « Singuliers » écrit au pluriel, là, je suis perplexe !

Enquête menée, c'est vrai que ce coffee-shop est singulier à plus d'un titre ...

– Ce lieu à part réunit immobilier, cuisine, culture et artisanat. C'est Patrick Besse, à la tête d'un groupe immobilier de biens de caractère (et singuliers !), qui l'a imaginé.

– Derrière les baies vitrées, l'activité intrigue dès la rue : les pâtisseries s'affairent, une vraie ruche ! Non seulement la cuisine est ouverte, mais à l'entrée de la salle, spacieuse et bien agencée. Avec ses meubles en bois blond, dont une table d'hôtes installée au fond sous une jolie verrière, elle a de faux airs de maison de campagne. Sur les étagères, les objets artisanaux et ouvrages sur le patrimoine exposés sont à la vente. Mais le plus singulier est assurément le poêle** qui trône au milieu !

– Le café** n'a pas l'acidité à la mode actuellement : les torrificateurs*** ont eu pour consigne de le faire à

l'italienne mais peu torréfié, afin de le rendre crémeux et chocolaté. Personnellement, je ne suis pas convaincue ! Et si le Latte offre une option orange-cannelle surprenante, la version classique manque de goût. Des effluves de scones et cookies embaument la boutique à cette heure. A la fleur de sel, au chocolat noir 70% ou au beurre de cacahuètes pour les seconds. Singuliers, assurément. Et goûteux sans nul doute : ils ont été élus meilleurs cookies de France !

Pour conclure : un café singulier, un lieu pluriel.

<https://www.instagram.com/cafe.singuliers/?hl=fr>

* Pour la 3^e génération, et à présent en France, en Italie, en Belgique ou au Portugal.

** Récupéré dans une église et rénové, c'est un poêle De Dietrich de 1953, haut de presque 2m !

*** Saul a grandi en Colombie dans une famille productrice de café. Après des études de droit en France, il y revient comme juriste. De retour à Paris, il rencontre Carlos. Ensemble, ils créent Plural, leur propre marque de café et de se lancent dans la torréfaction. Ils vont à la rencontre des producteurs dans les villages et leur achètent le café à prix équitable. Et ici, ils partagent l'histoire de cette culture paysanne et forment des personnes réfugiées au métier de barista afin de contribuer à leur insertion.