

La Caféotheque

52 rue de l'hôtel de ville, 75004 Paris | Station vélib' 3 rue de Lobau | De 8:30 à 19:30 (10:00 le WE)

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 16 | Accueil : 16 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coupe du monde » pour « isole »

Bibliothèque, ludothèque et maintenant ... caféotheque : incontournable pour votre spécialiste !!

Mais la porte est close ; le site indiquait pourtant l'ouverture à 10 h ; il est le quart. Que fait le patron ?

On nous ouvre finalement, il est juste en retard (En voilà un qui aurait dû prendre un bon café pour se réveiller !)

Dès l'entrée, les délicieuses effluves de la machine à torréfier qui ronronne déjà. Dans de petits tiroirs en bois, les graines sont rangées par provenance avec un grand choix de cafés de terroir directement importés et strictement sélectionnés.

Le barista*, un passionné, se fait un plaisir d'expliquer leurs origines et spécificités, de quoi nous aider à trouver celui qui nous correspond.

Pour la dégustation, une enfilade de salles avec chacune son ambiance. Canapés et fauteuils bariolés, vitrine d'appétissants cakes-maison, et au fond, mon coup de cœur : mur végétal de plants de café, grands sacs en toile de jute et ventilateurs à palmes, on se croirait dans une plantation !

Qu'importe le confort rudimentaire des chaises et tables en bois brut ...

Sur la carte, une trentaine de crus des quatre coins du monde avec leur description pour guider nos choix : on croirait commander un grand millésime ! L'expresso du jour est un Primerose du Laos au profil riche et terreux. Bien que peu abondant (de quoi remplir un dé à coudre !) et très fort (difficile à boire sans eau ni sucre de canne), on savoure cet or noir comme on dégusterait un Gewurztraminer vendanges tardives : pas de doute, on est ici dans LE temple du café !

Et pour en savoir plus, il est possible de s'inscrire à des formations (torréfaction, caféologie** et latte art***) ou assister à des événements (concerts, expos ou conférences) : c'est aussi LE pôle de la culture du café de la capitale.

Pour conclure : un endroit idéal pour boire la tasse !

www.lacafeotheque.com

<https://www.youtube.com/watch?v=drKqaokRtq8>

* Professionnel hautement qualifié dans la préparation du café, de la torréfaction, du latte art etc.

** Art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de cafés fins provenant de terroirs d'appellation

*** Technique de réalisation de motifs ou dessins à la surface d'un café expresso recouvert de lait chauffé à la vapeur