

L'Arbre à Café

Dimanche 17 mai 2020

L'Arbre à Café, 10 rue du Nil, 75 002 Paris

Ouverture du mardi au vendredi de 12h30 à 19h30 et le samedi
de 10h à 19h

Horaires spéciaux avant la réouverture officielle des cafés :
de 11h à 17h du mardi au vendredi et de 10h à 17h le samedi.

Espresso du jour : 3€, café d'exception : 6€

Je confine, tu confines, il confine, nous confinons ... Ca devenait long !

Heureusement, après une interminable octantaine*, toute la France est déconfinée.

Toute ? Non, car nos Autorités refusent de rouvrir les espaces verres ; elles parlent de mi-juin ... autant dire, une éternité ! Les clients trépignent : les cafés, c'est leur ballon d'oxygène !

Les bistrotiers, bien plus encore : ils sont au bord de l'asphyxie. Comment sortir la tête hors du café ?

Pour éviter de boire la tasse et être présents en verres et contre tout, certains ont ouvert un bar de fortune.

Une table en travers de la porte en guise de comptoir et une ardoise bien en vue, pour afficher les petits noirs, verres de vin et demis à emporter, afin d'engranger un minimum de trésorerie.

Les clients s'attardent pour échanger quelques mots, debout sur le trottoir, leur gobelet en carton à la main.

Aujourd'hui, c'est ma première sortie depuis le déconfinement.

Ah, mon nectar, j'en rêvais depuis si longtemps !

J'ai donc rejoins une ruelle du Sentier où le très réputé « Arbre à Café » vient de réouvrir.

Son fondateur** est un passionné au parcours atypique : agrégé d'histoire, il a d'abord été professeur médiéviste puis journaliste en gastronomie, agent de vigneron et guide œnotouristique avant de créer cette enseigne en 2008. Spécialisé dans les cafés monovariétaux***, il les torréfie lui-même dans sa brûlerie du XIV^e.

En 2013, il ouvre cette échoppe pour les proposer aux particuliers. L'espace est réduit – deux places seulement ! -, mais convivial ... et aux arômes incroyables ! C'est donc debout – et pour l'instant dehors ! – que l'on déguste l'expresso du jour ou un café d'exception. Les saveurs sont aussi subtiles qu'inattendues et chaque tasse une véritable invitation au voyage ...

On peut aussi emporter des cafés d'origine fraîchement torréfiés qu'il nous fait découvrir en fonction de nos goûts et accompagne de conseils pour les préparer. Et pour les aficionados ou novices avides de découvertes, il organise des cours dans son atelier de l'avenue du Maine.****

Pour conclure : un Arbre qui ne vous laissera pas de bois.

<https://www.larbreacafe.com/>

* Huit semaines : mot inventé, en référence à la fameuse « quatorzaine » ! □

** Hippolyte Courty.

*** Une variété, une parcelle et une plantation – par opposition aux assemblages proposés par la plupart des marques.

**** École Française de Café depuis 2016 : découverte (2h30 de voyage au cœur du café de spécialité avec dégustations) ou pratique (comment réussir son expresso, son café filtre etc.)