

Biboune

Le 9 juin 2024

105 rue du Cherche-Midi, 75006 Paris

Du mardi au samedi, de 8h30 à 16h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 17

Prix d'un café : 3 €

Aux mots croisés du jour :

« Elle annonce un couronnement » (Fève)

« Biboune » ? A l'origine*, c'était le surnom donné à des animaux de compagnie calmes et affectueux. Une sonorité douce et mélodieuse ajoutée à une prononciation facile : il n'en fallait pas plus pour que des petits d'hommes en profitent à leur tour. Un petit nom comme un bisou, un sucre d'orge, parfait pour adoucir les pleurs ...

Notre Biboune du jour est de la même veine ; c'est notre chou chou dans le quartier. Entre deux visites à Necker, elle offre un refuge idéal. Minuscule, c'est une boîte à chaussures de briques et de bois. De l'ancien magasin de charbon, l'échoppe a gardé la simplicité (vieux tuyaux et tables en bois) et la chaleur (bonnes effluves et gros bouquet de fleurs). On les retrouve dans l'accueil : Biboune** aime les gens !

Elle porte une attention toute particulière au choix de ses cafés***. Pour cela, elle fait appel à Fève, un torréfacteur du coin, qui les sélectionne avec minutie puis les torréfie sur mesure pour sublimer la fève. Le résultat est savoureux et joliment acidulé.

Envie d'un retour en enfance ? Accompagnez-le d'un roulé à la confiture, délicieusement régressif.

Un petit creux ? Tartines, tourtes et petits plats concoctés par ses soins raviront vos babines ...

Pour conclure : or-Fève en matière de café.

<https://www.instagram.com/cafebiboune/>

* D'origine française, on le retrouve dans plusieurs documents écrits datant du XVIII^e siècle : il viendrait de « bibon », utilisé pour qualifier un animal calme et affectueux qui aime la compagnie humaine – plus précisément un chien ou un chat.

** Après avoir été dir' com', elle a passé un CAP de cuisine, suivi une formation pâtisserie chez Ferrandi (grande école hôtelière formant l'élite de la gastronomie), fait un stage chez Gramme 11 (coffee-shop du XI^e) et ouvert « Biboune » le 15 mai dernier ...

*** Cafés de spécialité obtenus grâce à une recherche d'excellence et au respect du produit, de l'arbre à la tasse. L'accent est mis sur la qualité des grains et des méthodes de préparation expertes.