

Cafet'0

Le 29 janvier 2023

Cafet'0*, 31 rue Viala, 75 015 Paris

De 7h30 à 17h (vendredi 18h, samedi 8h-18h), sauf dimanche

Note globale : 15

Situation : 12

Cadre : 15

Accueil : 15

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour : « Doit son nom à Christophe Colomb »
(Colombie)

A quelques pas du Pont de Bir Hakeim, face à l'hôtel Gustave (la Tour Eiffel n'est pas loin !), cette enseigne a vu le jour il y a quelques mois. Un énième coffee-shop ? Il en a les codes, c'est vrai : déco épurée, musique d'ambiance, boissons de qualité, collations variées, wifi gratuit et service rapide. Mais il est bien plus encore :

. plus matinal : dès 7h30 au lieu des 9 ou 10h habituels – quand ce n'est pas 11h !

. plus spacieux : 4 petits salons se succèdent, séparés par des cloisons légères.

. plus cosy : jolie porte d'entrée à petits carreaux, bois clair, nombreux lustres en osier, plantes vertes luxuriantes, banquettes de tissu, coussins variés, poêle à bois chaleureux

...

. plus exotique : à peine la porte franchie, on quitte Paris pour la Colombie. Nul besoin de réviser son espagnol, ni encore moins de prendre son passeport. La propriétaire maîtrise parfaitement notre langue qu'elle fait chanter avec son accent.

Il est 8h : elle prépare l'arepa. Car ici, vous ne trouverez ni baguette, ni croissants : on a quitté la capitale, je vous l'ai dit ! C'est donc une galette de maïs accompagnée de lentilles et de riz qui fait office de petit-déjeuner.

Vous préférez du pain ? Ils sont d'une grande variété**.

Une pâtisserie ? Les signatures-maison vous attendent sous leurs cloches.

Et puis, bien sûr, l'incontournable café tinto***, car le réveil sonne tôt dans les Andes (d'où l'ouverture dès potron minet !) Rond, équilibré et d'une grande douceur, il a une petite note de cacao ...

A midi, l'ardoise annonce une entrée et un plat (de quoi en faire sa petite cantine !) et pour le soir, on peut s'approvisionner en produits locaux au coin épicerie.

Nouveau mais déjà plébiscité si l'on en croit l'affluence les deux fois où nous sommes passés : des latinos bien sûr mais aussi des touristes. L'ambiance reste tranquille ; les différents espaces y sont sans doute pour quelque chose, le fond musical aussi ...

Pour conclure : un café 0 top !

<https://www.thefork.fr/restaurant/cafet-o-r732366>

* Cafeto = caféier.

** « Pandeyuca », fait de farine, yucca et fromage, « pandebono », de farine de maïs, manioc et fromage ou bien « empanada », petit chausson en pâte à pain farci de légumes, viande ou fruits (celui à la goyave est un délice !)

* Café noir. NB. La Colombie est le troisième plus gros producteur de café au monde derrière le Brésil et le Vietnam. Pour 2022, sa production est estimée à plus de 13 millions de sacs de 60 kg de grains. Son café est l'un des plus réputés grâce à ses conditions optimales de culture : climat tropical, sols riches en nutriments et altitude comprise entre 1000 et 2000 m.