

Coutume

Le 4 décembre 2022

Coutume Café, 47 rue de Babylone, 75 007 Paris
De 8h30 à 17h30, 9h à 18h le WE, fermé le lundi

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 15

Café : 18

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Rouge même s'il est bleu »
(sang*)

Dans la tranquille rue de Babylone, à deux pas du Bon Marché (le mal nommé), celui du jour est atypique :

grand (rare pour un coffee shop parisien !), haut (3,50 m à minima !) et aux airs de laboratoire avec ses murs mis à nus, carrelages blancs, alambiques et même Erlenmeyers** en guise de carafes d'eau.

Derrière le comptoir, un écran géant diffuse, non pas les matchs de la coupe du monde (ouf !) mais des images de leur activité : sourçage***, sélection, torréfaction, mouture et préparation de leurs cafés de spécialité aux multiples profils aromatiques et gustatifs. Visiblement on a affaire à des passionnés**** !

L'ambiance est animée, la clientèle plutôt jeune. Des bobos***** venus bruncher et quelques touristes anglophones ou asiatiques. C'est plein et même plus : nombre de clients patientent au comptoir. Deux femmes quittent leur table. Enfin des places libres ? Même pas : elles sont allées fumer une cigarette sur le trottoir laissant leurs gants, boissons et croissants en plan (mais pas leur chien, tout de même !) ... et elles prennent leur temps ! Qu'à cela ne tienne,

le serveur reste zen.

Il nous apporte bientôt nos commandes, un espresso au nectar puissant et deux Latte d'une onctuosité rare :
une fois n'est pas coutume, notre aîné nous a rejoints pour notre pause dominicale ☐

Pour conclure : une Coutume qui a du bon.

<http://www.coutumecafe.com>

* Sang bleu signifie noble ; quelqu'un appartenant, par sa filiation, à la noblesse ou l'aristocratie.

** Récipients à fond plat, base conique et col cylindrique, utilisés en verrerie de laboratoire.

*** Activité de mise en relation des importateurs avec des fabricants étrangers afin de trouver dans tout pays des produits au meilleur rapport qualité-prix.

**** Tom, l'Australien et Antoine, le Français, les fondateurs, appartiennent à cette nouvelle génération qui revendique le vrai café, fait dans la tradition. Chaque année, ils se rendent chez les producteurs du monde entier pour les choisir "à la source". Ils les torréfient ensuite eux-mêmes – au début, en 2010, ici, dans la maison mère, puis à Romainville suite à l'ouverture de 6 autres coffee-shops.

**** Bourgeois-bohème : catégorie socio-professionnelle aisée habitant les grands centres urbains

(et l'expression dont ils sont gratifiés : « ça vote à gauche mais avec le portefeuille à droite ! »)