

Jozi Café

Le 25 février 2024

Jozi Café, 3 rue Valette, 75 005 Paris

De 8h à 16h30 (9h à 17h30 le WE)

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 15

Ambiance : 16

Café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

« Cimetière des éléphants » (Panthéon)

Jozi ... Le surnom de la patronne ? ... Eh bien non, c'est celui de Johannesburg*, la plus américaine des métropoles du continent noir, d'où viennent les membres de l'équipe. Aussi sympathiques que chaleureux, ces aficionados du café ont ouvert un coffee-shop sur les flancs de la Montagne Saint Geneviève. Niché dans une petite rue calme, quelques tables alignées sur le trottoir permettent de profiter du Panthéon tout proche – et même de Notre Dame au loin ...

La file d'attente est looongue, mais c'est plutôt bon signe. Effectivement, 10mn plus tard de bonnes effluves nous happent à l'entrée. Les places sont limitées (22 !), le cadre sobre mais égayé de plantes, tableaux clairs et livres coincés entre deux poutres (notamment de nombreux spécimens des Guides du Routard !)

Les petits d'hommes disposent d'une ribambelle de figurines

d'animaux de la savane et sans doute de quoi dessiner, si l'on en croit les quelques chefs d'œuvres affichés – dont la devanture de Jozi soigneusement reproduite brique par brique !

L'ambiance est animée et polyglotte : si les étudiants ont déserté l'échoppe pour le week-end, de nombreux touristes venus sillonner le célèbre Quartier latin les ont vite remplacés. Beaucoup optent pour le Brunch** ; nous en restons à nos traditionnels Latte et Espresso.

Produit au Brésil par un collectif de femmes, ce café de spécialité est ensuite torréfié à Paris*** puis servi ici dans une jolie tasse bleu-Prusse siglée « Jozi ». Mais on peut aussi l'emporter (avec viennoiserie offerte avant midi !) ou l'acheter en grains ...

Pour conclure : aussi joli que cosy, le Jozi !

<https://www.facebook.com/jozicafeparis/>

* Surnommée « Jo'burg » ou, à l'africaine, « Jozi » avec « Jo » et le suffixe « zi ».

** Boisson chaude et jus de fruits pressés, pancakes surmontés de fruits frais accompagnés d'un petit granola qu'on arrose de sirop d'érable à sa guise, tartine de saumon et/ou avocat – voire, en option, œuf-mouillettes et/ou cakes au citron, à la banane ou la carotte. Le tout joliment présenté (22€).

*** Beans on Fire, torréfacteur collaboratif, atelier 7 rue du Général Blaise (IXè)