

# Liperli

**Le 29 septembre 2024**

Liperli Coffee, 33 rue de Douai, 75 009 Paris

De 8h30 à 18h30 (Vendredi fermé de 12h à 14h, WE 9h)

Note globale : 15

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 16

Ambiance : 15

Café : 17

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Il veille au grain »  
(torréfacteur)

Liperli, c'est notre dernière trouvaille, tapie dans une petite rue, non loin du Moulin Rouge. Un coffee-shop ouvert l'an dernier par deux anciens salariés à qui le Covid avait donné des envies de changement : une formation à la caféothèque, et hop, les voilà lancés ! Pourquoi Liperli ? Non lo so ma\* ... ça sonne italien : de bon augure pour un café ! C'est que nos deux entrepreneurs sont de vrais passionnés.

- Ils sélectionnent avec soin leurs fournisseurs qui leur expédient les meilleurs grains depuis l'autre côté de l'Atlantique : Colombie, Salvador, Panama, Guatémala ...
- Ils ont choisi un torréfacteur\*\*\* de pointe avec réglages de rotation du tambour, pression atmosphérique et puissance du feu pour mieux développer les arômes ... dont on profite dès l'entrée ! Sans compter sa cuisson au gaz qui sublime le café.
- Ils ont investi dans une machine espresso plus performante encore que la Marzocco, une belle hollandaise au look délicieusement rétro. Parfaite pour respecter les équations et réguler pression, température et temps d'extraction.
- Ils utilisent différents moulins pour régler les moutures, au micron près.

Et moult autres détails qu'ils vous décrivent volontiers. Des passionnés, vous dis-je !

A la carte, des cafés de spécialité, d'exception ou grand cru. J'opte pour le troisième, un panama au goût profond et élégant. Mon cher et tendre est comblé par son Latte – au dessin parfait ! Les curieux testeront le « cococino », un cappuccino revisité avec du lait de coco. Et les becs sucrés, les cakes et viennoiseries d'un pâtissier voisin élu meilleur ouvrier de France (MOF !)

De la banquette, on contemple les tableaux exposés sur le mur de vieilles pierres, sur fond de musique jazzy. Et pour finir, détour par le sous-sol qu'on peut privatizer pour une réunion de travail ou une soirée entre amis : c'est une petite cave voûtée, toute blanche et joliment arrangée avec des livres et un grand canapé : un vrai cocon !

Pour conclure : un torrificateur très douai !

@liperli.coffee

\* Je ne sais pas mais ...

\*\* La Coopérative Equation et la caféothèque.

\*\*\* Fabriqué à Ulft, aux Pays-Bas, le torrificateur Giesen combine une technologie innovante avec un contrôle et une capacité maximum, tout en répondant aux normes de qualité les plus élevées.

\*\*\*\* Un modèle Spirit de chez Kees van Der Westen ... siglé à leur nom !