

Noir Barista's Coffee

Le 27 juin 2021

Noir Barista's Coffee, 120 bd Haussmann, 75008 Paris

Tous les jours de 8h à 18h (10h le dimanche)

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 12

Accueil : 17

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

« Un certain humour » (noir)

Noir de monde ! Mais qu'est-ce qui les attire tous ? Attroupés sur le large trottoir du boulevard, les employés du quartier Saint Augustin bavardent un gobelet à la main. Certains sont devant des tables hautes, d'autres sur des chaises de jardin, la plupart juste debout. Derrière eux, une boutique minuscule et son unique comptoir ...

Depuis le 4 janvier, ce coffee-shop propose des cafés d'exception, achetés en direct chez de petits producteurs puis fraîchement torréfiés par l'Arbre à café*, son partenaire. Sa devise ? Un café extraordinaire pour les jours ordinaires !

Et ça marche : les caféinomanes du secteur se précipitent, mais aussi de nombreux profanes devenus depuis de véritables adeptes. Ils les emportent ou les dégustent sur place.

Finement extraits par Erwan, barista chevronné, il y en a pour tous les goûts. On les découvre sur le tableau noir : espresso, cappuccino, mocaccino**, flat white***, latte****. Je choisis le guatémaltèque, un arabica puissant au goût légèrement chocolaté. Mon cher et tendre, lui, préfère le

latte, légèrement caramélisé. Malgré le gobelet en carton, leur goût n'est pas altéré. Surprise : le règlement ne se fait que par carte bancaire. Au moins, on ne peut pas dire qu'ils travaillent au noir !

Et le tarif est somme toute très raisonnable au regard de la qualité.

Le samedi après-midi, les inconditionnels peuvent s'inscrire aux ateliers pratiques :

– Le premier leur permet de découvrir l'histoire et le marché du café, voyager à travers les meilleurs terroirs et suivre la route du grain, de la terre à la tasse. A deux, trois ou quatre, ils observent, touchent, sentent et dégustent une sélection des meilleurs crus et apprennent à réaliser une extraction espresso de qualité.

– Le second les initie aux Latte pour pouvoir donner la bonne texture au lait grâce à la buse à vapeur, le verser pour obtenir de superbes motifs ... et épater leurs amis !

Pour conclure : il y a des fois où on a envie de tout voir en noir.

<https://noirbarista.com>

* Célèbre torréfacteur parisien alliant un savoir-faire artisanal pointu et les dernières avancées techniques.

** Mélange d'espresso, de liqueur ou de sirop de chocolat, de crème fouettée et de lait (Une vraie bombe !)

*** Boisson à base d'espresso et de lait cuit à la vapeur avec de fines bulles d'une consistance veloutée et brillante.

**** Cf. Top 30 et films des plus beaux dessins sur cafés en bas de cet article :
<http://lescafesdottilie.fr/artscafe-montreal/>