

# Partage Café

Le 12 mai 2024

Partage Café, 31 rue Lecourbe, 75 015 Paris

De 8h à 17h30 (week-end et jours fériés, 9h à 18h), accessible

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 2,50€

Brunch le WE de 9h30 à 15h : 26 €

Aux mots croisés du jour :

« Il le suit » (tu)

« Partage », quel beau nom pour un café ! A quelques pas de Necker, c'est un vrai coffee shop de quartier. Chacun des propriétaires y partage sa passion respective :

- le café pour le premier : il le choisit récolté à la main, sourcé directement auprès des producteurs puis torréfié à Paris. Envie d'en emporter ? Ses sachets sont à la vente. De les tester sur place ? La Marzocco\* en fait son affaire ! Mon Cher et tendre est toutefois un peu déçu par le dessin plutôt basique de son Latte. Celui qui l'a préparé n'est visiblement pas aussi expert, mais on a tous connu notre premier jour ... Notre voisine hésite entre espresso et cappuccino, le barista lui conseille un cortado avec moult explications\*\*, nos oreilles n'en perdent pas une miette, toujours promptes à nous permettre d'élargir nos connaissances caféologiques ☐
- la pâtisserie pour le second : sa brioche perdue ne l'est pas pour tout le monde et ses roulés à la cannelle

embaument toute la salle ... ouverte sur la cuisine : c'est bien du « fait maison » ! Il partage aussi sa passion de la gastronomie en organisant des dégustations et ateliers culinaires où l'on peut découvrir de nouvelles saveurs.

Les amateurs se bousculent – particulièrement aujourd'hui, jour de brunch où l'on attend gentiment d'être placé derrière un panneau posé à l'entrée. Le café se remplit vite, c'est bruyant mais convivial et chaleureux : groupes de copains, familles et leurs poussettes, nombreux touristes de tous pays – pas de problème, l'un des 2 patrons parle français, anglais, espagnol et chinois !

Pour conclure : un avis sans partage.

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

\* C'est sans nul doute l'une des plus belles marques de machine à café professionnelle.

On lui doit, au moins en partie, la révolution du café de spécialité.

\*\* Sorte de café au lait d'origine espagnole, composée d'un espresso mélangé avec une quantité à peu près égale de lait chaud pour réduire l'acidité. Le lait est cuit à la vapeur, mais pas aussi mousseux que dans beaucoup de boissons au café italiennes.