

Strada Café

94 rue du Temple, 75003 | Station vélib' au 76 de la même rue | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 11

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 11
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 1,70 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il nous évite d'avoir des ampoules »
pour « néon »

C'est dimanche : on va au temple ... du café ! Dans une petite rue du Marais, un store brinquebalant au numéro indiqué : fermé ! C'est vrai qu'il n'est pas encore 10h. A l'heure exacte, le rideau s'ouvre et le néon de l'enseigne éclaire une petite salle toute en longueur. Sol rouge, mur en bois, mobilier de bric et de broc : trendy faute d'être cosy. A peine une dizaine

de places, mais on a repéré un canapé devant la vitrine. Pas de toute première jeunesse, mais après tout, nous non plus ! Coup d'œil sur les photos exposées, le prix de vente dessous – elles doivent donc changer régulièrement (ou en tous cas, on l'espère pour leurs auteurs !) et sur l'ardoise du fond, les spécialités du jour.

Petit détour touristique pour se laver les mains ... et vrai jeu de piste : on sort dans la cour intérieure (joliment pavée), en appréciant les colombages au passage, puis on pousse une première porte pour se trouver face à trois autres. A gauche « Not this door », en face « Almost there » et à droite enfin (cachée derrière la première) « You got it !!! » : ca se

mérite !

Retour en salle où un couple de jap' entame le brunch (servi à table et joliment présenté) et apprécie l'anglais courant de la serveuse. Moi, moins, car son français ne l'est pas et, non Shakespearienne émérite, je peine à me faire comprendre. Notre héritier et son père testent le crème et le latte : même tasse, même dessin, même goût (Didn't she understand or what ?)

Mon petit noir s'avère lilliputien ; c'est simple, j'ai cru que c'était un échantillon ! Mais c'est un vrai nectar, visiblement

le point fort de la maison. Le patron est un passionné, toujours à la recherche des meilleurs arômes :

il fait venir ses grains de petits producteurs bios (Ethiopiens, Brésiliens ou Indiens), les torréfie chez des artisans de la capitale et a investi dans la Rolls des percolateurs, une Marzocco (du Berlutti sur mesure !) Et même si notre barista du jour n'a pas encore intégré la gestuelle métronomique que cette merveille réclame, quelle différence !

Pour conclure : le père Co veille à la qualité du café.

<https://www.facebook.com/stradacafe94>