

SyLon

Le 29 décembre 2019

SyLon de Montmartre, 4 bis Rue Piemontesi, 75018 Paris

De 9h à 18h (10h le week-end)

Note globale : 13,5

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Réunion de quartiers » (orange)

Décalé le nom, croisement des premières syllabes de Sydney et Londres :

deux des villes préférées d'un couple d'amis à l'origine du concept,

la troisième étant la leur, où ils ont ouvert ce coffee-shop il y a deux ans.

Décalée la situation, croisement de Montmartre-la-cohue et des petites rues tranquilles en contrebas des Abbesses.

Une devanture boisée ; SyLon veut se poser après une balade sur la Butte, c'est ici !

Décalée la déco, croisement de style haussmannien (moultures et parquet en chevrons) et berlinois (murs bruts et sols en béton). Mais le revêtement cuivré réfléchissant du fond réunit les deux univers et agrandit l'espace.

Décalée l'ambiance, croisement des conversations anglophones de touristes égarés et des papotages des habitués qui échangent au comptoir sur la vie du quartier. Le tout sans

fond musical : le sonnante serait dissonant.

Décalés les plats, croisement du fait-maison et de saveurs insolites :

jus de pomme-chou kale* ou carottes-gingembre-épices, œuf miso**, tartine de patates douces-cream cheese et gâteau au chocolat-caramel au beurre salé.

Calés, Carine et Léonard ... euh, non : lui, c'est Pascal ! Passionnés par les grains, ils les choisissent parmi des cafés d'origine contrôlée, puis les préparent avec soin, en variant les techniques en fonction de ceux qui sont commandés.

Pour conclure : des calés question café.

<https://www.facebook.com/SylondeMontmartre/videos/860488774303059/>

* Légume ancien, connu depuis l'Antiquité et courant au Moyen Age, il revient sur le devant de la scène depuis une dizaine d'années. Réputé pour ses nombreuses vertus dont une teneur exceptionnelle en vitamine C : pour seulement 100 g consommés, il couvrirait 150 % des besoins quotidiens !

** Aliment japonais traditionnel qui se présente sous forme de pâte fermentée, à haute teneur en protéines, de goût plus ou moins prononcé selon la fermentation, et relativement salé.