

Le Bateau Lavoir Café

Le 4 novembre 2018

Le Bateau Lavoir Café, 105 bis Grande Rue, 72 000 Le Mans

Tous les jours sauf le lundi, de 10h à 19h (22h du jeudi au samedi)

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se fait au son du tambour » (lessive)

Un Bateau Lavoir Café ? Késako ??

On se souvient (peut-être) des grandes baraques flottantes des rivières des grandes villes, où les lavandières battaient le linge autrefois. Mais avec l'arrivée de l'eau courante et des machines à laver, elles ont disparu après guerre ... et puis, ce n'était pas des estaminets !

Alors, quoi ? C'est le projet de deux frères qui, après avoir burlingué sur les mers et découvert les terres d'origine du café, ont voulu revenir sur leur sol natal pour ouvrir un endroit atypique. Le temps de s'informer sur le droit fluvial, les contraintes techniques, rencontrer les collectivités locales, leur Bateau Lavoir Café devrait s'amarrer en bord de Sarthe d'ici un an ou deux ...

En attendant, nos deux baristas ont ouvert un Café de spécialité dans la vieille ville en juin dernier. Une petite

salle tout en longueur, des tableaux exposés à la vente, un piano et deux guitares à disposition des amateurs, plus quelques fleurs fraîches sur fond de couleurs vives : l'ambiance est conviviale et décontractée.

A notre tour de faire le tour du monde : Éthiopie, Kenya, Burundi, Brésil, Costa Rica, Honduras, il en arrive tous les jours ... ou presque ! Mais sans une machine au top, des grains de café d'excellence ne suffiraient pas, alors ils ont mis le paquet : une Marzocco trône sur le comptoir. Mon espresso est doux et légèrement velouté, délicat à souhait.

Pas de Déca, par contre : « Ce n'est pas dans nos critères, ni bon pour la santé** ».

Une noisette comblera le palais de mon cher et tendre ... mais pas l'insomnie future !

Pour conclure : un café qui ne Mans pas.

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

* Machine à café surnommée « la Ferrari des espressos ».

** Café dont au moins 97% de la caféine est retiré selon différentes méthodes, qui ont toutes la même base : le gonflement des grains à l'eau ou à la vapeur, leur lavage pour ôter les résidus et enfin leur séchage. La différence se situe dans les produits utilisés pour l'extraction : le solvant organique (généralement à base de chlore), l'eau, le CO₂ ou l'acétate d'éthyle.

C'est le chlore qui peut être dangereux pour la santé, même si ses effets néfastes n'ont pas été scientifiquement prouvés : dans le doute, il est préférable d'acheter un décaféiné par méthode sans solvant.

Sinon, il présente des avantages et inconvénients similaires à ceux d'un café classique.

Son principal point positif concerne les personnes qui ont du mal à métaboliser la caféine

ou veulent tout simplement réduire leur consommation de ce stimulant.