

The New Me

The New Me, c'est un nouveau « Studio-café », proposant à la fois des cours de sport pour se faire du bien et de délicieux nectars extraits de leur Marzocco.

Le Peloton

Le peloton ? C'est le rendez-vous des cyclistes à Paris, juste derrière la Mairie centrale. Un bon café, une gaufre ... et on repart !

Zouzou

Zouzou, c'est un coffee-shop voisin de la rue Montorgueil. On l'a repéré samedi dernier, il était plein comme un œuf : bon signe !

You Decide

You Decide, c'est un Coffee-shop, installé depuis 2015 avenue Victor Hugo : un véritable petit cocon où l'on déguste le meilleur café du XVIème.

0 Coffee

Coffee shop à l'ambiance australienne, où déguster un espresso ou un Latte art d'un café de la Brûlerie de Belleville préparé avec soin dans une Marzocco.

La Manufacture de Café

Le 10 février 2019

La Manufacture de Café, 12 rue Saint Sabin, 75 011 Paris
De 8h30 à 19h00 (Samedi 19h30, dimanche 9 à 18h, fermé le lundi)

Note globale : 17

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 19

Prix d'un café : de 2,50 € (assemblage Signature) à 15€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il broie du noir » (torréfacteur)

Après la Manufacture du Chocolat, Alain Ducasse, célèbre chef

étoilé, a inauguré celle du café dans le même quartier de la Bastille ; c'était vendredi ! Parce qu'il est l'ultime plaisir gustatif d'un repas, il a voulu en savoir plus : visite de plantations, échanges avec des torrificateurs ... une nouvelle passion est née.

« Comme en cuisine, la torrification est une cuisson ; un art hautement technique dans lequel il faut beaucoup de sensibilité et un peu de magie ». De la sélection des crus à leur préparation, il y a mis son exigence de la grande cuisine et inventé, à l'instar de la gastronomie, la « cafénomie* ».

Quelles bonnes effluves ! On approche ! Une architecture métallique ; trois espaces : vente, production et dégustation. Pas de tables mais un comptoir en étain, plus convivial, derrière lequel officie Tom, ancien joueur de rugby professionnel reconverti après un accident.

Notre « cafelier » prépare nos boissons avec minutie : il trie les grains un par un, les pèse et les mouls avec une extrême précision, tout en nous détaillant les étapes du grain à la tasse : un passionné ! Tellement, qu'il vient de remporter le championnat de France de barista le 30 janvier : devant 4 juges certifiés – comme vous, sourit-t-il en nous désignant avec les deux autres consommateurs – il a été évalué sur le goût, la créativité, la compétence technique, la présentation générale de ses expressos. Et fort de cette réussite, prépare celui du monde, le 10 avril prochain !

Mon assemblage « Signature » – un véritable nectar ! – semble flotter dans sa tasse à double paroi, transparente et design. Le cappuccino de mon cher et tendre est servi avec une cuillère évidée pour remuer le sucre sans casser la crème : jusqu'au moindre détail ! Pour les accompagner, une mini tablette de chocolat noir et une madeleine parfumée au citron vert tout juste sortie du four et d'une légèreté incroyable : divin !

Pour conclure : menue facture pour un café d'exception.

<https://www.lecafe-alainducasse.com>

<https://actu.orange.fr/france/videos/paris-le-cafe-torrefie-parfait-selon-alain-ducasse-CNT000001cvP2m.html>

* Connaissance et art du café, du grain à la tasse.

** Terme inventé (et déposé) par Ducasse pour désigner celui qui conjugue l'expertise du café et le sens du service.

Aux Arts etc, café-galerie

Le 27 janvier 2019

Aux Arts etc., 15 Quai de Montebello, 75 005 Paris

Tous les jours sauf le mardi, de 9h à 18h

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 16

Ambiance : 16

Café : 16

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est au bout du rouleau » (peintre)

De bon matin, dans le quartier latin* ... nous sommes tombés sur un café au poil : une ancienne galerie d'art transformée en salon de thé il y a 4 ans. Pas bien grande ni très visible, mais joliment située face aux bouquinistes et Notre-Dame.

Une boutique petite donc, mais aérée : une première baie vitrée ouvre sous les arcades, la seconde sur un jardin intérieur. Entre les deux, un décor difficile à dépeindre car quelque peu hétéroclite : photos, toiles** et couvre-chefs divers exposés au milieu d'une douzaine de chaises d'écoliers et moitié moins de tables (Ne pas venir en meute !)

Sans compter un comptoir, produit d'une certaine maîtrise technique, de là à parler d'œuvre d'art ... En tout cas, je ne me précipiterai pas pour avoir le même ! Mais l'ensemble est pittoresque, la musique entraînante et le couple qui nous accueille chaleureux : il y a de la bonne humeur !

Tous deux sont artistes : elle photographe, lui, peintre. Le café est leur troisième passion. Ils sélectionnent les meilleurs grains importés du monde entier, puis torréfiés à Paris pour préserver leur fraîcheur. La Marzocco*** permet d'en extraire les meilleurs arômes, des notes de caramel, chocolat, fruits rouges ou autres, selon l'origine et la variété. Celui du jour vient du Pérou, il est particulièrement doux et délicat, parfaitement équilibré.

On l'accompagne de pâtisseries maison****, voire d'un petit-déjeuner complet comme celui sur lequel nos voisins (des italiens !) se jettent avec appétit. Et le midi, une palette de plats simples est proposée. De quoi ravir les globe-trotteurs de tous poils, nombreux dans le quartier !

Pour conclure : Aux Arts, citoyens !

<http://www.auxartsparis.com/home-fr>

* A côté de la rue de Bièvres et son célèbre n°22 dont l'un des interphones annonce encore « DM » ...

pour Danielle Mitterrand !

** Peintures originales et photos artistiques de Paris à la vente.

*** Machine espresso faite à la main à Florence ... et considérée comme la meilleure au monde !

**** Et même du pain et du cake sans gluten.

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 bourlingué 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 expressos ».

** 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.