

# Caffè Sant'Eustachio

Depuis 1938, Sant Eustachio est une véritable institution à Rome pour son café, considéré comme le meilleur de toute l'Italie.

---

# Café Verlet

Un ancien comptoir de négoce colonial transformé en temple de la torréfaction, pour savourer des cafés du bout du monde dans un lieu hors du temps.

---

# 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 torréfacteurs ... une nouvelle passion est née.

*« Comme en cuisine, la torréfaction 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.

---

## Café Cravan

**Le 30 septembre 2018**

Café Cravan, 17 rue la Fontaine, 75 016 Paris

Tous les jours de 8h à 23h

Note globale : 16

Situation : 13

Cadre : 17

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 17

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

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

Entre la maison de la Radio et le village d'Auteuil, Hector Guimard, pape de l'Art Nouveau, a réalisé un ensemble d'immeubles rues Agar, Gros et La fontaine.

Les touristes avertis se pressent devant son Castel Béranger – une référence pour le Modern Style ! – mais ne manquent pas de remarquer ce petit bijou de café qui n'a pas bougé depuis 1911 ... et se prennent à rêver au Paris d'antan.

Autrefois « Café Antoine », il avait été renommé « Le berger et les poissons » et sa terrasse, bâchée d'un infâme plastique orange : sacrilège ! Heureusement, la nouvelle équipe lui a rendu son charme – également un nouveau nom, celui d'un ami\* d'Apollinaire qui habitait juste à côté.

A l'intérieur, cet authentique bistrot de poche a conservé sa décoration d'origine inscrite aux Monuments Historiques : plafond fixé sous verre, carrelage ancien, miroirs patinés, fresques\*\* et faïences murales.

Quant au vieux zinc, il occupe à lui seul la moitié de la salle. Avis à nos canadiens préférés, habitués aux grands espaces :

on est vraiment au coude à coude ici !

Mais du coup, on cause ... comme dans un bistrot quoi ! Petit, donc convivial !

Hélène, une habituée, engage justement la conversation et nous propose de goûter son succulentissime noisette, sur la mousse duquel Thomas, le jeune barista, a dessiné une feuille.

C'est un passionné qui raconte avec force détails l'histoire de son nectar tout en le préparant avec le plus grand soin : sélectionné parmi les meilleurs au monde puis fraîchement torréfié \*\*\* (« juste ce qu'il faut, pour faire ressortir le terroir »), stocké ensuite dans de petites boîtes pré dosées et moulu à la dernière minute dans un appareil spécifique

préservant sa finesse.

Sur les cocktails, sodas maison et petits plats bistrotiers aussi, il est intarissable ...

Pour conclure : petit café pour un grand café !

<https://www.instagram.com/cravanparis/>

\* Fabian Avenarius Lloyd dit Arthur Cravan (né à Lausanne en 1887, disparu dans un golfe mexicain en 1918), est un poète et boxeur considéré, tant par les dadaïstes que par les surréalistes, comme l'un de leurs précurseurs.

\*\* Scènes du quartier : courses à l'hippodrome d'Auteuil et canotage au Bois de Boulogne.

\*\*\* Stéphane Cataldi de Louargat (Côtes d'Armor)