

Sunday in SoHo

SoHo, pour un brunch dominical à l'américaine dans un sympathique coffee-shop à deux pas des Grands Boulevards.

Brasserie Bellanger

Marie-Louise Bellanger notait ses recettes dans un petit carnet ... que son descendant nous fait découvrir dans sa nouvelle brasserie.

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)