

Terres de Café

Le 31 décembre 2023

Terres de Café, 36 rue des Blancs-Manteaux, 75 004 Paris

Du mardi au dimanche, de 12h30 à 19h (9h30 le samedi), accessible

Note globale : 16

Situation : 15

Cadre : 16

Accueil : 17

Ambiance : 16

Café : 17

Prix d'un café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour :

« On le sent passer » (café)

Terre-assez* par cette année ? Enfilez de Blancs manteaux** pour rejoindre, non pas un hôtel particulier, un musée, une galerie d'art ou une enseigne branchée du Marais, mais une micro-boutique de torréfacteur et son (confidentiel) espace de dégustation : pas de terrasse, peu d'assises ... mais quatre fauteuils en osier suspendus. Amusant ! L'un d'eux est libre ? Installez-vous, oubliez tout, délasssez-vous !

ici, pas de réseau ni d'ordinateurs ou téléphones, juste de vieilles pierres, jeunes plantes ou polaroids du bout du monde ... et de bonnes, de merveilleuses effluves qui vous transportent au pays des palmiers : le café du jour arrive tout droit du Brésil, il est rond et chocolaté, avec un arrière goût légèrement fruité. Un grand cru : fermez les yeux, savourez ...

Fils et petit-fils de torréfacteur, Christophe Servell a fondé « Terres de café » il y a quinze ans. Considéré comme le pionnier des « Cafés de spécialité », il parcourt inlassablement la planète à la recherche des meilleurs cafés

qu'il torréfie. Dans ses boutiques***, ses baristas les réalisent ensuite à la perfection. Aussi professionnels que passionnés, ils prennent le temps d'expliquer, s'inquiètent de savoir si on a apprécié et nous émerveillent de leurs dessins de Latte parfaitement maîtrisés.

Envie d'acquérir, vous aussi, un savoir-faire ? Que vous soyez débutant ou confirmé, Pierre de Chanterac, triple champion de France vous propose diverses formations : Espresso, Méthodes Douces, Latte Art, culture du café de spécialité, dégustation et cupping****. De quoi vous immerger encore un peu plus dans ce précieux nectar ...

Pour conclure : une terre qui tient ses promesses.

<https://www.terresdecafe.com>

* « Terrassés » ! ☐

** Ce terme est, à l'origine, le surnom donné à Paris de 1258 à 1277, aux religieux de l'ordre des serviteurs de la Sainte Vierge en raison de la couleur blanche de leur manteau.

*** 7 à Paris (Ier, IIIè, IVè, VIè, VIIè, XIVè, XVIIè), 1 à Versailles ... et 2 à Séoul (Corée du sud) !

**** A l'instar du vin, le café se déguste dans les règles de l'art : on appelle ça le cupping.

Cette pratique est destinée à évaluer la qualité du café, en lui attribuant un score de 1 à 100 (100 étant la meilleure note).