

Umami Matcha Café To Go

Dimanche 24 mai 2020

Umami Matcha Café To Go, 5 Rue Pierre Demours, 75 017 Paris

Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 15h et 16h à 19h

Horaires post-confinement : du mardi au samedi de 10h à 20h.

Prix de l'espresso : 2€

« Umami » ? C'est un mot japonais. Il signifie « goût savoureux ».

Non, je ne suis pas au pays du soleil levant : les frontières sont toujours fermées et ses habitants, contrairement à nous, toujours confinés. J'ai juste quitté mon périmètre d'un kilomètre carré (c'est permis maintenant !) pour faire un tour du côté des Ternes (ça aussi, j'ai le droit : c'est à moins de 100 km !)

Passionnés par l'art de vivre et la cuisine nippones, un frère et une sœur y ont ouvert leur deuxième coffee-shop* en octobre dernier. Ils souhaitent mettre à l'honneur cette culture et pour cela, proposent du matcha** en veux-tu en voilà. C'est simple, ils le déclinent sous toutes ses formes ... ou presque ! Et contrairement à leur premier établissement, tout est « à emporter » : prémonitoire !

Dans l'épicerie fine, on retrouve une sélection de produits artisanaux directement importés et introuvables ailleurs.

Mais ici, c'est au comptoir qu'on commande ses boissons et plats à base de matcha. L'originalité, c'est leur Bento Box*** consignée, pour sensibiliser les clients à l'écoresponsabilité – même si, pour ceux qui ne sont que de passage, ils en proposent à usage unique.

Mais le café, me direz-vous ? On en trouve, et du bon ! Torréfié par Coutume*** et réalisé sur place avec une Synesso

Syncra 2016, le nec plus ultra des machines. Mon expresso est plein d'arômes et avec une acidité maîtrisée.

Vous hésitez entre matcha et café ? Demandez à Lev de vous concocter un « Militalii » : c'est un savoureux mélange délicatement dosé, accompagné d'épices et de vanille, façon cappuccino ...

Pour conclure : un café tout sauf terne.

<https://www.umamiparis.com/matchacafe/umami-matcha-cafe-to-go/>

* Le premier se trouve dans le Marais, dans un décor similaire mêlant sobriété japonaise et atmosphère cosy, avec un espace dégustation petit mais bien agencé. Et quelques animations aussi : cours de matcha et de cuisine, dégustations gastronomiques, rencontres avec des producteurs et conférences.

** Le matcha, ou maccha, est une poudre très fine de thé vert moulu, qui a été broyée entre deux meules en pierre.

Il est utilisé pour la cérémonie du thé japonaise et comme colorant ou arôme naturel.

*** Très populaire au Japon, ce « repas rapide » est néanmoins raffiné car c'est un véritable art de vivre :

on assemble des couleurs, on dépose délicatement les victuailles pour composer un tableau visuel ...

**** Maison de torréfaction sélectionnant des cafés d'exception du monde entier, qui approvisionne ses sept établissements à Paris et Genève ainsi que des partenaires engagés.