Yamabiko

Le 17 juillet 2022
Yamabiko, 6a Principale Sud, Sutton, Québec J0E 2K0 (Accessible)
De 8h à 16h (17h vendredi/samedi, 9h dimanche/lundi, fermé le mardi)
Note globale : 15
Situation : 13
Cadre : 16
Accueil : 15
Ambiance : 14
Café : 17
Prix d'un café : 3,25 $ canadiens (= 2,17 €)

Aux mots croisés du jour : « Réflexion à haute voix » (Echo)

Yamabiko, c'est « l'écho de la montagne » au Japon. Pourquoi ce nom ? On est au sud du Québec, autant dire à des milliers de kilomètres du pays du soleil levant* ! Nahoko explique que dans son pays, l'écho est l'esprit de la montagne qui vous répond ; c'est pour rendre hommage à celle de Sutton devenue sa ville d'adoption qu'elle l'a choisi.
Mais comment est-elle arrivée ici ? En suivant son mari, un ontarien** rencontré en Australie où elle apprenait l'anglais. C'est d'ailleurs là-bas qu'ils se sont découvert une passion pour le café : elle a capoté*** la saveur et l'art du latté, lui la manière de le préparer et de le déguster si différente de celle de son Canada natal.

Début 2020, ils emménagent à Sutton où vit le frère de Chris … quelques jours avant que le COVID-19 ne frappe ! Imperturbables, ils passent de grosses commandes à des torréfacteurs spécialisés pour les déposer à la porte de leurs clients. Ils sont tellement passionnés qu'on leur conseille d'ouvrir leur propre café : un premier kiosque au marché, puis un corner au Round Top Bagels et enfin le Yamabiko Coffee

Roasters. Doté de beaux volumes, ses baies vitrées ouvrent à l’arrière sur une terrasse donnant sur un parc. Autant dire à l’abri de l’agitation de la rue principale … et aux premières loges quand débutent les Festivals de musique.

Installés dans la mezzanine, on plonge sur la (rutilante) machine à torréfier.
Mon expresso**** est servi dans une tasse en céramique***** (faite à la main par la maman de notre serveuse !) et accompagné d’un petit verre d’eau pétillante pour rincer la bouche. Anne-Marie savoure son latté glacé (exceptionnel !) ; pas de jus de fruits pressés par contre pour nos hommes qui doivent se contenter d’une petite bouteille en plastique de concentré d’oranges (25% de sucre !!) : petite fausse note pour une maison qui mise sur les produits d’exception.

Pour conclure : un café qu’Asie parfait.

https://www.facebook.com/Café-Yamabiko-103096521463582/
* Japon est la traduction de Nippon qui signifie « Pays du soleil levant »
** Habitant de l’Ontario, province canadienne voisine du Québec.
*** « Adoré » pour les québécois.
**** Confectionné sur une Marzocco, la Rolls des machines à café professionnelles.
***** « Amaranthe », atelier-boutique-café, où créer ses propres céramiques (35 Rue Principale Sud, Sutton)