

## C'est l'heure de la (vraie) pause café !

Texte : Sophie Peyrard

Après New York, Melbourne ou Londres, Paris a enfin succombé à la "coffee culture". Grâce à une poignée de passionnés, un vent trendy et indie souffle sur les percolateurs, pour notre plus grand plaisir. Petit tour des meilleurs lieux.

« Stop au mauvais café ! » C'est le cri de ralliement d'une nouvelle génération de baristas, les sommeliers du café, qui n'en peuvent plus de voir leur boisson préférée maltraitée par des cafés-brasseries souvent ignares en la matière. Café laissé dans la réserve de la machine pendant plusieurs jours, grains brûlés, tuyaux de machine mal nettoyés, remplis de lait collé et caillé, tassage "léger" par souci d'économie, nos pros du petit noir s'arrachent les cheveux ! Car si vous pensez qu'il suffit d'avoir sélectionné un excellent torréfacteur et d'appuyer sur un bouton pour obtenir un bon café, détrompez-vous. Non seulement il faut savoir programmer et entretenir la machine, mais aussi savoir mouliner et tasser le café, connaître le temps d'extraction, être attentif à la température, à la qualité de l'eau, du lait, avoir des connaissances en "caféologie" (il existe environ 5 millions de plantations de café dans le monde, chacune produisant des grains différenciés !), être capable de le verser correctement, etc. Alors, comme on n'est jamais mieux servi que par soi-même, nos baristas ont ouvert des lieux où le café, c'est sacré. Visite...

### Ten Belles Double doses pour tous

Ouvert par Thomas Lehoux, l'un des "activistes" du café à Paris, cocréateur des fameuses soirées Frog Fight (cup tastings et compétitions de latte art pour baristas et amateurs de bon goût), le Ten Belles est le spot du moment. L'énergie que David (ancien bartender en Australie, passé par le Silencio) mettait dans ses cocktails, on la retrouve dans ses cafés. Ce jour là, au menu, un café filtre d'Éthiopie sorti en Chemex, cette cafetière inventée par un chimiste, au design si élégant qu'elle est exposée dans la collection permanente du MoMA à New York. Et un espresso mélange "Jail Break", mix de Brésil, Bolivie et Colombie, au goût fruité légèrement acidulé, assez rond.

« On ne le souligne pas, mais on a la particularité de ne servir que des doubles doses pour les espressos. D'une, parce qu'on estime que l'extraction n'est pas tout à fait correcte sur une dose, et de deux parce que sinon, en le servant dans une tasse à la française, le client aurait l'impression d'être lésé », précise Thomas. Ce qui fait passer l'espresso maison à 20 grammes de café contre 7 à 8 grammes en brasserie classique.



Vingt grammes de café pour un espresso au Ten Belles, parfait pour un coup de fouet dans la journée. Photo Guillaume Arnaud Pierre

Les pâtisseries comme la petite restauration du midi sont faites sur place, chaque jour, par Madison et Mardi, les deux chefs qui s'activent sous nos yeux dans la cuisine, au fond du café. Les produits sont majoritairement bio et issus de petites productions. Pour 11 € en semaine, vous pourrez déguster une soupe, un sandwich et un cake en plus du sacro-saint café.

10, rue de la Grange-aux-Belles, 10°. Ouvert 7 j./7, de 8 h à 18 h en semaine, de 9 h à 19 h le week-end. Espresso 2 €, café filtre 3 €, cappuccino 4 €.

### Telescope Un lieu sobre mais chaleureux

Lancé par David Flynn, Américain formé au Murky Coffee (la Mecque du coffee made in Washington DC), passé par le Bal café dans le 18<sup>e</sup> et des soirées Frog Fight, le Telescope est le lieu parfait pour redécouvrir le petit noir à tout moment de la journée. On pourra apprécier le matin un café filtre Ngunguru du Kenya, ou Buzira du Burundi, puis passer à un espresso l'après-midi, mélange de cafés guatémaltèques et honduriens, ou kenyans. « C'est un peu comme dans un bar à



Telescope propose quelques alléchants gâteaux venus de chez Rachel's Cake. Photo Nicolas Clerc

vins où tu as du bordeaux, mais aussi du bourgogne, de l'anjou, etc. », explique David qui torréfie parfois le café lui-même.

Avec son associé Nicolas Clerc, il a opté pour un lieu sobre mais chaleureux, où trône un long bar en bois. Les quelques tables rondes accueillent des gens du quartier, des créatifs et des touristes, venus déguster la précieuse boisson entre amis, ou seuls, en feuilletant les magazines à dispo ou les yeux rivés à leur ordinateur. La valse des cafés à emporter ne perturbe en rien l'ambiance studieuse. Quelques pâtisseries de chez Rachel's Cake (cheesecake, scone, brownie, cookie) raviront les gourmands.

5, rue Villedo, 1<sup>er</sup>. Ouvert en semaine de 8 h 30 à 18 h 30, le week-end de 9 h 30 à 18 h 30. Espresso 2 €, café filtre de 3 à 4,50 €, cappuccino 4 €.