



Photo Sébastien Malga

### Café Lomi

#### Torréfaction et formation sur place

Ici, c'est la totale ! Dans un espace à l'esprit "industriel", où les matières brutes sont laissées à nu, on trouve au fond un atelier de torréfaction, puis un espace de formation et enfin le café, ouvert au grand public. Car Lomi, c'est avant tout un torréfacteur artisanal pour les professionnels, et comme l'explique Maribel, la patronne : « Le bâtiment appartient à la mairie et la condition pour bénéficier de ce lieu, c'était d'ouvrir un espace public.

On s'est lancé ! » Et c'est plus que réussi. Derrière le comptoir, Pierre, le barista qui a fait ses armes en Nouvelle-Zélande, un des pays de référence dans le domaine du café, vous propose une sélection de cafés différents chaque semaine. Cette semaine-là : un mélange Lomi, avec un goût corsé, chocolaté, ou un éthiopien, plus intense, pour l'espresso, et un indonésien, chaleureux et doux, pour le café filtre. Pour prolonger l'expérience à la maison, vous pourrez acheter les cafés Lomi fraîchement torréfiés, en grains ou moulus à la demande. Et, pour accompagner votre café, tester les douceurs à tomber de la délicieuse Kana, chef pâtissière japonaise (carrot cake, cheese cake, amandine aux poires, tarte aux fruits du moment...). Petite restauration le midi, et à venir, des brunchs pour le week-end.

**3, rue Marcadet, 18°. Ouvert du mercredi au dimanche de 10 h à 19 h. Espresso à partir de 2 €, capuccino 3,90 €, café filtre à partir de 4,30 €, pâtisseries entre 1,10 € et 4,90 €.**



Photo Jérémie Pointet

### Black Market Coffee

#### Aussi pour le déjeuner

Pour Youssef, designer industriel, et Baptiste, styliste, le café n'était pas forcément une obsession dans la vie. Les deux amis avaient envie de faire autre chose, et comme bien souvent, il a suffi d'une rencontre. Celle d'Antoine Nétien, fondateur du café Coutume, qui a su convertir nos deux acolytes aux délices du petit noir. Après une formation et beaucoup d'entraînement, le Black Market Coffee a vu le jour, ambiance minimaliste mais néanmoins chaleureuse, bande-son sympathique, et wifi à dispo. Les pâtisseries viennent de chez Rachel's Cake, et depuis peu Emperor Norton se charge du déjeuner. Ce jour-là : un Bulgogi sandwich à 12 € (lamelles d'entrecôte marinée, pousses de soja, kimchee, mayo sur pain maison, carottes coréennes à la russe) et une soupe veggie à 8 € (potage de riz aux champignons noirs et shineji, carottes, algues edamame, ciboulette).

**Black Market Café, 27, rue Ramey, 18°. Ouvert du mardi au dimanche de 9 h à 19 h. Espresso 2 €, café filtre 3,50 €, capuccino 4 €.**

### et AUSSI

#### Coutume, l'historique

Le lieu qui a lancé la nouvelle vague du café dans la capitale, considéré aussi comme le must des torréfacteurs parisiens. Ce "café torréfaction restaurant" offre la possibilité de déguster les meilleurs crus selon différents procédés : espresso, dripper, syphon, slow drip.

**47, rue de Babylone, 7°.**

#### Kooka Boora, produits bio

Ce coffee shop propose des cafés finement sélectionnés (Lomi) et des produits bio, le tout avec le sourire. Un endroit décontracté, confortable, parfait du petit-déjeuner à l'apéro. Expos de photos et wi-fi gratuit.

La devise ? « *Make coffee, not war* » !

**62, rue des Martyrs, et 53, avenue de Trudaine, 9°.**

#### Café Craft, esprit freelance

Dans ce café-concept au design soigné, les freelance en mal de bureaux peuvent déguster autant de café qu'ils le souhaitent sans se torturer les boyaux. Considéré comme la boisson qui permet de stimuler l'activité intellectuelle, le café est ici traité avec grand soin (café Lomi, machines La Marzocco et BUNN respectivement pour l'espresso et le café filtre, personnel spécifiquement formé).

**24, rue des Vinaigriers, 10°.**

# IT'S NOT SCOTCH. IT'S NOT BOURBON. IT'S JACK.\*

\*Ce n'est ni un scotch, ni un bourbon, c'est du Jack

Chaque goutte est filtrée sur 3 mètres de charbon de bois d'érable. C'est ce qui fait de Jack un Tennessee Whiskey.

JACKDANIELS.FR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.