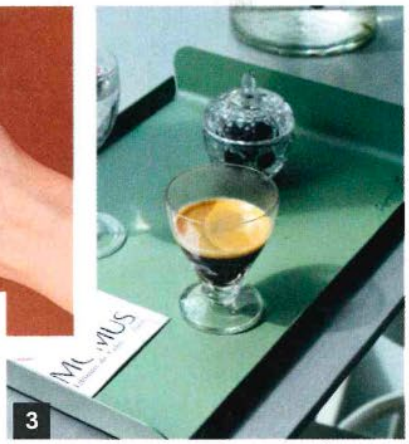
Chaud DEVANT

CRUS D'EXCEPTION, TORRÉFACTION MAISON, ASSEMBLAGES SAVANTS : LE CAFÉ SORT LE GRAND JEU.

1

2


3

US ET COUTUME

Expert du café haut de gamme et durable – du sourcing jusqu'à la torréfaction –, Coutume tient désormais café à l'hôtel Mathis (2), où le bar historique a laissé place à un grand comptoir barista. Banquettes filantes et mur en pierres apparentes complètent le décor pour une expérience café totale : on y sirote des « crus » inouïs, on y achète son café en grains ou moulu minute, on y prend le petit-déjeuner, on y déjeune, on y goûte. Sans modération.

Café Coutume, 3, rue de Ponthieu, 75008. hotelmathis.com

HAUTE COUTURE

Comme un comptoir de poche, on pourrait comparer Momus au boudoir d'une maison haute couture. La matière : des grains nobles, rares, sourcés par Daniela Capuano, torréfactrice couronnée meilleure ouvrière de France. À « l'essayage », un café-master règle température, pression, infusion... à la volute près. Outre les pures origines, on y découvre des créations griffées par des chefs étoilés, de grands nez du parfum... Dernier en date : « Millésime », signé par le sommelier hors pair Gwilherm de Cerval, qui mêle arômes d'eucalyptus, d'orange sanguine et de miel. On peut aussi, guidé par un algorithme, concevoir son propre café. On déguste, on ajuste, on emporte. Et pour les fêtes, des coffrets découverte et dégustation sont à mettre sur sa « hotte liste ».

Momus, 44, rue des Martyrs, 75009. momus-paris.com

À L'ITALIENNE

Fondé en 1986 par un Italien et aussitôt rendez-vous du Tout-Paris littéraire, le Procope a été le premier à servir du café dans la capitale. Voltaire venait s'y réfugier, Balzac y avait ses habitudes... Aujourd'hui, ce lieu, qui a fait couler l'encre sur les carnets et dans les tasses, écrit une nouvelle page de son histoire avec l'ouverture d'un café-glacier attenant, décoré dans la pure tradition vénitienne. Ristretto au zinc, macchiato réconfortant, cappuccino gourmand... Le geste auguste du barista est au cœur de l'expérience. On y trouve, en prime, pâtisseries et divins *gelati* pour une dégustation dans les règles *dell'arte*.

Café Procope, 13, rue de l'Ancienne-Comédie, 75006. procope.com

DE L'EXPRESSO À L'APÉRO

Étagères boisées regorgeant de livres, terrasse confidentielle : dès les premières lueurs du jour, Auburn propose sa « bibliothèque » de cafés issus d'une sélection pointue du célèbre torréfacteur L'Arbre à Café, à emporter ou à siroter sur place. Lové confortablement dans des banquettes rétro, on peut y faire une halte tout au long de la journée et déguster viennoiseries maison régressives le matin ou club sandwich pimpé et plat de bistrot au déjeuner. Le soir, place à un bar à vin !

Auburn, hôtel Indigo Paris-Opéra, 2, rue Édouard-VII, 75009. ihg.com

C'EST TOUT BON

Les sœurs Grosman, à qui l'on doit Petibon, boutique à « finger délices » (des petits sandwichs salés ou sucrés), ont ouvert un coffee shop. Pour elles, Paul Arnephy (cofondateur et ex-chef torréfacteur de Café Lomi) a concocté une ode aux grains d'exception de Santa Rita (Brésil) et de East Guji (Éthiopie), torréfiés par Antoine Netien (cofondateur des cafés Coutume). Un blend aux notes de chocolat, noisette, fruits secs et orange, en accord parfait avec un Petibon pâte sablée, caramel et fleur de sel ou bien pâte sablée cacao, chocolat et praliné à l'ancienne... ou un autre de leur *finger cake*, au format idéal pour une plongée dans l'univers café.

Café Petibon, 47, rue Cler, 75007. petibon.fr

PHOTOS RICARD ROMAIN ET S. P.

PAR **MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE**