

Le Sens de la food, la newsletter engagée des Echos Week-End pour un nouvel art de vivre



LAURENT GUEZ, ÉDITORIALISTE GASTRONOMIE ET VOYAGE

Chers amis gourmets, n'écoutez pas ceux qui vantent les autres capitales et dénigrent Paris. Sa scène gastronomique n'en finit pas de m'épater, comme en témoigne cette nouvelle table, Amâlia, ouverte l'an dernier par un couple italien et que j'ai découverte récemment. A déguster aussi, le récit par Mariana Reali d'une croisière sur un catamaran de luxe aux Seychelles, un chambolle-musigny déniché par Jean-Francis Péresse et notre sélection des meilleures tartes aux agrumes. Bonne lecture gourmande.

Hippolyte Courty lance une carte des cafés "comme une carte de vins"

Le fondateur de L'Arbre à Café, qui fournit les professionnels et compte cinq boutiques à Paris, fourmille d'idées pour promouvoir sa vision engagée du café de spécialité. Convaincu des similitudes entre le monde du vin et celui du café, Hippolyte Courty vient en effet de lancer une carte inspirée d'un livre de cave de restaurant. Cet ancien historien devenu acteur majeur des cafés d'exception, lui-même propriétaire d'une ferme de 35 hectares au Pérou, présente désormais ses nectars en fonction de leurs origines (à l'instar des grandes régions viticoles), de leurs producteurs (comme des vigneron) et de leurs variétés (l'équivalent du cépage). Toujours pour évoquer l'univers du vin, ses cartes en papier filigrané sont dotées de couvertures en cuir. Au-delà de ce clin d'œil, L'Arbre à Café travaille avec des œnologues, imagine des tasses adaptées à la dégustation, privilégie la biodynamie ou encore utilise pour ses fermentations des "coffee globes" en verre, calquées sur les dame-jeannes dans lesquelles sont élevés certains vins.