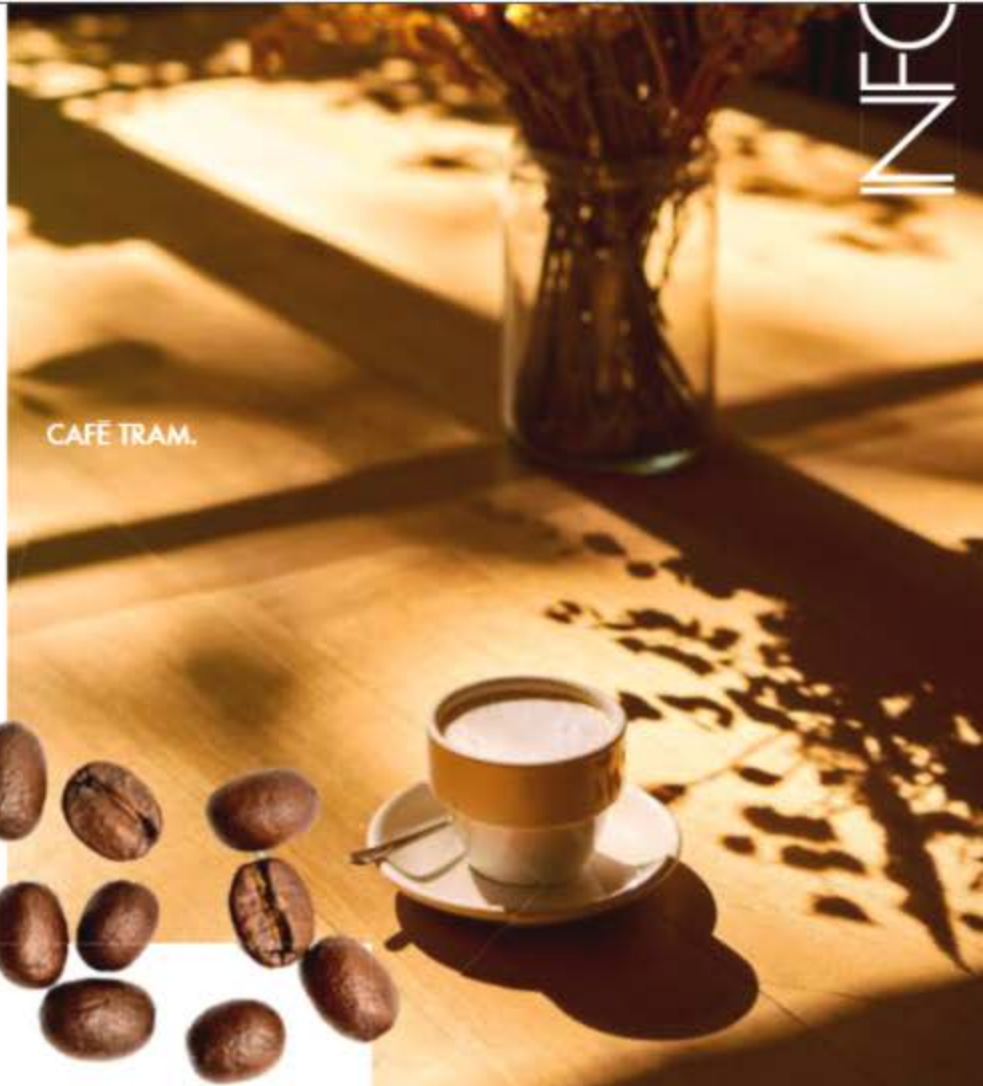




ET SI ON S'OFFRAIT UN GRAND CRU? En choisissant une bonne bouteille chez son caviste préféré? Non, une tasse de café! Mais pas n'importe lequel. Aujourd'hui, ce breuvage pluricentenaire se déguste comme un vin. Il a ses connaisseurs, ses producteurs, ses lieux dédiés... En quelques années, le nombre de coffee shops a bondi. Ainsi, au Bon Marché Rive Gauche, à Paris, le très beau corner L'Arbre à Café, pionnier des grands crus, propose une large palette de cafés d'assemblage. « En grains, évidemment, pour les puristes, mais aussi sous forme de capsules biodégradables, précise Hippolyte Courty, le fondateur. Le grand public est de plus en plus exigeant. Notre fierté a été de créer notre propre plantation au Pérou dans une ferme en biodynamie. » Dans le quartier latin, le Frappé Coffee Shop a ouvert rue Monge, à deux encablures du café Tram, installé, lui, en haut de la rue de la Montagne-Sainte-Genève. Également librairie, ce rendez-vous iconique voyait déjà filer le Tout-Paris amoureux de son chaïlatte. Quant à CHEZ Coffee & Co, les instagrameuses du monde entier font la queue pour un Dear Autumn (matcha crème maison).

Aujourd'hui, certains repaires philippins (Kapé), coréens (Café Shin et Dalbodrée), péruviens (Cesar y Georgette) ou vietnamiens (Caphette) se distinguent grâce à de bons cafés de leur pays... et des plats à savourer au petit déjeuner ou au goûter : egg sando, granola, pâtisseries vietnamiennes, pancakes, viennoiseries... Et le phénomène ne touche pas seulement Paris. « En France, un nouvel établissement ouvre chaque semaine », souligne David Serruys, de la société Proqua, président du Collectif Café.

Ce boom des coffee shops serait-il la preuve de la maturité du marché? Les Français sont devenus de vrais connaisseurs, soucieux de transparence, de consommation responsable et d'expérience gastronomique. Selon Tom Clark, fondateur de Coutume Café, « ils sont de plus en plus éduqués aux méthodes de torréfaction, d'extraction et de dégustation, comme ils le sont pour le vin nature ou la bière artisanale. » Tandis que les boissons caféinées se font de plus en plus sophistiquées : cappuccinos crémeux, expressos corsés, cafés frappés, latte épicés au curcuma ou au matcha... chaque commande est une œuvre d'art aromatique. Côté gastronomie, le breuvage inspire aussi les chefs : Anne-Sophie Pic décore d'un joli grain de café son filet de poisson blanc, et Stéphanie Le Quellec en râpe quelques-uns pour twister sa fameuse blanquette. Moka alors! ●



CAFÉ TRAM.

## TENDANCE FORT DE CAFÉ!

Après le vin nature et les caves à manger, les gourmets s'attablent désormais devant un expresso millésimé.

PAR DELPHINE GAUTHERIN



CAFÉ KAPE.



LES COFFEE SHOPS SE MULTIPLIENT EN FRANCE, NOTAMMENT À PARIS.

