

Vendredi 31 janvier 2025

VOTRE
WEEK-END
COMMENCE
ICI

Aujourd'hui en France

week-end

VIVA FRIDA !

Cinéma, mode, déco... L'artiste mexicaine est devenue une icône.

La folie des coffee shops

On y boit du « café de spécialité », servi par des « baristas » sympas et lookés. Ces derniers mois, ces établissements ont envahi Paris, pour le plus grand bonheur des télétravailleurs, étudiants ou amoureux des ambiances cosy. Comment ces lieux, si différents de nos bistrotiers traditionnels, se sont-ils imposés ?

PAR MARIE GUYOT.

Cheveux blonds plaqués, raie au milieu et micro-chignon dans le creux de la nuque, Emma, 22 ans, emmitouflée dans un gros pull, casque audio autour du cou, a les yeux rivés sur son MacBook. Dans ses mains, une tasse en céramique vert amande, remplie à ras bord d'un mélange moussieux. « C'est un *latte* au lait d'avoine, mon préféré », précise cette étudiante en école d'art. En face d'elle, arborant le même look de Parisienne dans la tendance, Léa, 27 ans, chemise léopard et frange brune tombant sur ses larges lunettes carrées, pianote sur son smartphone. « J'attends mon copain. Avant, on allait au café du coin mais, depuis que ça a ouvert ici, c'est notre nouveau QG. On est bien, c'est cosy. La bonne ambiance, quoi ! »

Ils sont six, entre 20 et 35 ans, autour de la grande table en bois, au premier étage de Chêz Coffee&Co. Ce coffee shop du 6^e arrondissement de la capitale ne désemplit pas depuis son ouverture, en juillet dernier. Kim, 25 ans, le propriétaire, est derrière le bar. Pichet en métal à la main, il verse délicatement du lait dans une tasse de café. Des gestes

précis, qu'il a appris lors de sa formation de barista, c'est-à-dire de spécialiste en préparation du café. « Je voulais que tout soit de qualité : le café, bien sûr, mais aussi les gâteaux, qui sont faits maison, les tasses, que je suis allé chercher au Vietnam, la déco et les meubles, que j'ai choisis moi-même. Pour que les clients se sentent comme chez eux. »

Les coffee shops ont poussé comme des champignons dans tout Paris – et n'ont rien à voir avec ceux des Pays-Bas, où l'on peut acheter et consommer du cannabis. Il s'en ouvre chaque semaine un ou deux en France, d'après le Collectif café, l'une des principales organisations de la filière. Delphine Le Feuvre, journaliste et amatrice de café, en a réuni 100 dans un guide, *Paris coffee shops*, sorti chez Parigramme en avril 2024. « Mais, ces derniers mois, c'est une telle épidémie que, si je devais le réécrire aujourd'hui, j'en recenserais au moins 200 ! »

Le bistrot traditionnel n'est pas mort, mais vive le coffee shop ! Ce concept n'a rien à voir avec celui de son cousin. Le précurseur est l'américain Starbucks, qui ouvre en 1971 son premier magasin à Seattle, où il vend du café en grains. Dans les années 1980, l'un de ses dirigeants

découvre, lors d'un voyage en Italie, les bars à expresso, et décide de proposer à ses clients des cafés à consommer sur place, puis à emporter, en parallèle d'un plan massif d'ouvertures de boutiques. Le succès est au rendez-vous, notamment grâce à la télévision et au cinéma, où l'on voit de plus en plus de gens un gobelet à la main dans la rue, ou dans leur voiture. Au-delà du produit, ce nouveau mode de consommation est assimilé à un style de vie tendance et décontracté. Starbucks s'exporte à l'international, et inspire d'autres enseignes. Mais, après des années fastes, le géant américain est aujourd'hui en perte de vitesse, avec une forte baisse des ventes au niveau mondial. Les experts expliquent ce recul par des prix trop élevés, des files d'attente interminables, des lieux impersonnels et une concurrence accrue. Car des coffee shops nouvelle génération ont su prendre la relève. En version plus cosy, avec une décoration plus intime et un accueil sur mesure.

Des standards exigeants de production, de torréfaction...

Le nectar qu'on y trouve n'a rien à voir avec celui qu'on boit au zinc. On y sert du café dit « de spécialité ». Des grains cultivés dans des zones précises, et qui répondent à des standards exigeants de traçabilité, de production, de torréfaction... S'il n'existe pas de label, leur qualité est garantie par la grille de notation de la Specialty Coffee Association (SCA), organisation fondée aux États-Unis en 1982. Pour être « de spécialité », c'est-à-dire « sans défaut », le café doit avoir une note supérieure ou égale à 80/100. Parmi



Petit lexique servi bien chaud!

BARISTA Personne spécialisée dans la préparation de boissons à base de café.

EXPRESSO Café court, obtenu par percolation sous haute pression.

MACCHIATO Espresso avec une fine couche de lait chauffé à la vapeur, une épaisse mousse de lait.

CAPPUCCINO 1 shot d'expresso, 200 ml de lait chauffé à la vapeur, une épaisse mousse de lait crémeuse.

LATTE 1 shot d'expresso, 300 ml de lait chauffé à la vapeur, une fine mousse de lait.

FLAT WHITE 2 shots d'expresso, la même quantité de lait chauffé à la vapeur, une fine mousse de lait.

MOCHA 1 shot d'expresso, poudre de chocolat, lait chauffé à la vapeur.

MATCHA Poudre de thé matcha, lait.
CHAI Thé noir indien, mélange d'épices (gingembre, cannelle, cardamome...), lait.

GOLDEN LATTE Curcuma, cannelle, gingembre, lait.

Les boissons phares des coffee shops? Celles qui contiennent du lait, et permettent souvent aux baristas de pratiquer le *latte art*, technique de réalisation de motifs à la surface. Le petit plus qui fait la différence!



Notre top 10 à Paris

APAISANT ET CHALEUREUX

Chéz Coffee&Co (2), 76, rue de Seine, 6^e.

AU COMPTOIR, AVEC LA BARISTA

L'Arbre à café (4), 35, rue des Martyrs, 9^e.

IDÉAL POUR UN BRUNCH

Coutume Café (5), à l'Hôtel Mathis, 3, rue de Ponthieu, 8^e.

COMME À LA MAISON

Tram café (1), 47, rue de la Montagne-Sainte- Geneviève, 5^e.

MINUSCULE ET POÉTIQUE

Wani (3), 7 ter, rue Saint-Placide, 6^e.

BRANCHÉ, À LA NEW-YORKAISE

Partisan (6), 36, rue de Turbigo, 3^e.

SYMPA ET COSY

Terres de café (7), 36, rue des Blancs-Manteaux, 4^e.

REPAIRE DES TÉLÉTRAVAILLEURS

Nomade, 8, rue Paul-Bert, 11^e.

CAFÉS DU MONDE ENTIER ET ATELIERS

La Caféoθήque, 52, rue de l'Hôtel-de-Ville, 4^e.

DÉCO ET TENDANCE

Noir, 1, rue de Passy, 16^e.