

# Où boire un bon café à Paris

12 NOVEMBRE 2024

Écrit par Morgan Malka



*Pour certains, on boit parfois son café sans y penser, pour commencer sa journée ou se donner un coup de boost après le déjeuner pour démarrer son après-midi sur les chapeaux de roues. Pourtant, cette boisson est tout autant appréciable pour ses vertus énergisantes que pour ses qualités gustatives qui peuvent être exceptionnelles. L'équilibre et la complexité des arômes, les terroirs et la traçabilité comme les étapes de transformation et de préparation sont autant de marqueurs d'une dégustation réussie pour satisfaire les aficionados. Petit tour d'horizon de nos cafés favoris, de spécialité, bien évidemment. Vous pourrez bien sûr y apprécier une tasse sur place ou à emporter, mais surtout y être bien conseillé et y acheter d'excellents cafés avec la mouture de votre choix pour réaliser un café digne de ce nom.*

## L'ARBRE À CAFÉ

Fondé par Hippolyte Courty, l'Arbre à café promeut une vision du café qui lui est chère. Autrefois critique gastronomique et agent de vigneron, il promeut une vision de cette boisson gastronomique, mais surtout éthique. Il ouvre en 2009 l'Arbre à café, consacré aux « cafés de spécialités ». À noter que la maison sélectionne tous les cafés qu'elle propose, en biodynamie, sans compromis. On aime la mention et la présentation des producteurs sur le site de la maison. Le Blue Mariposa :

Très onctueux, on apprécie ses notes de chocolat et de noisettes torréfiées. Produit par l'Arbre à café sur leur ferme de la Finca Mariposa au Pérou, il s'agit d'un mélange de cafés Arabica. Il est gourmand, la robe est brune, les saveurs sont raffinées et les arômes persistants. Plus surprenant, Liberica révèle des notes de sous-bois. Cèdre, humus et cuir tapissent le palais pour une dégustation plus profonde, expression du terroir dont il est issu, dans les forêts de Malaisie. Un café pour les amateurs.

10 rue du Nil

75002 Paris

