



**LE PLUS ANGLO-SAXON
KOOKA BOORA**

Un restaurant-café comme à Melbourne où le café fait aussi fureur, avec des tables et des chaises de jardin grises et bleues en terrasse, du mobilier en bois clair, des fresques... Voilà le spot idéal pour siroter avec style un petit noir ou un latte concocté à partir des cafés Lomi. La spécialité ? Le Flat White : un shot de café mélangé à une bonne dose de lait, aéré par une mousse fine, une sorte de cappuccino en version plus délicate. Au rayon pâtisseries, délicieux shortbreads, cakes et brownies maison. Et le bonus : des jus de fruits pressés minute.

Tasse de café, 2,50 € ; en vrac, 4,75 € les 125 g. 62, rue des Martyrs, 9°. [facebook.com/CafeShopSouthPigalle](https://www.facebook.com/CafeShopSouthPigalle)

LE CAFÉ NOUVELLE MOUTURE

Finis l'expresso amer servi vite fait mal fait au comptoir. Désormais, le café, préparé par des passionnés, se déguste dans les règles de l'art. Notre sélection d'adresses pour s'offrir un petit noir sans boire la tasse...



LE PLUS DÉCO COUTUME CAFÉ

Murs patinés, mobilier design, comptoir recouvert de carreaux blancs sur lequel trônent percolateur, siphon, goutte-à-goutte... et, au fond, le torréfacteur de 1953 customisé avec les dernières innovations technologiques : ce lieu mérite le coup d'œil. Il faut aussi rencontrer Antoine Nétien qui, avec Tom Clark, son associé, en connaît un rayon sur le grain, les arômes et les origines. Quand il n'est pas sur les hauts plateaux d'Éthiopie ou dans quelque plantation brésilienne, il anime des ateliers de dégustation qui ont lieu tous les quinze jours dans l'arrière-salle, en fonction des arrivages.

Tasse de café, 2 € ; en vrac, 6,50 € les 250 g ; formule déjeuner, 13 €. 47, rue de Babylone, 7°. [facebook.com/Coutume](https://www.facebook.com/Coutume)



**LE PLUS PÉDAGOGIQUE
LA CAFÉOTHEQUE**

Quand l'ancienne ambassadrice du Guatemala en France, également architecte d'intérieur, ouvre un lieu consacré au café, ça ne passe pas inaperçu. Gloria Montenegro nous accueille dans un lieu atypique, avec un mur végétal planté de vrais caféiers. Au programme : cours d'initiation à la culture du café, conférences, voyages accompagnés dans les plantations colombiennes et... cafés pure origine pleins de caractère, comme ce Chitui-Tirol du Guatemala, aux notes de miel, de chocolat et de poivre.

Tasse de café, 1,80 € au comptoir ; en vrac, 7,75 € les 250 g. 52, rue de l'Hôtel-de-Ville, 4°. [lacafeotheque.com](https://www.lacafeotheque.com)

LE PLUS GOURMAND TEN BELLES

Thomas Lehoux vient d'ouvrir, avec l'équipe du Bal Café, un lieu qui défraie déjà la chronique. Murs blancs, bois clair, il met l'accent sur des cafés de saison délicats. La spécialité ? Un Ngunguru kényan aux arômes sauvages, sorti de la Filtro Shuttle, une cafetière qui, pendant trente minutes, conserve les saveurs optimales du café. Idéal pour accompagner soupe de courgettes blanches, salade de tomates, pastèque, menthe et tarte noisettes-framboises.

Tasse de café, 2 € ; en vrac, 10,50 € les 250 g ; formule déjeuner, 11 €. 10, rue de la Grange-aux-Belles, 10°. [facebook.com/TenBelles](https://www.facebook.com/TenBelles)