

MÉTROPOLE A VIVRE

De l'échoppe des torréfacteurs s'échappe l'odeur du **café fraîchement moulu**. Quelques bonnes adresses...

Un serré, s'il vous plaît !



Verlet brûle de grands crus, un art délicat que savoure une clientèle initiée et exigeante.

MÉLANGES POUR CANETONS

C'est une boutique hors du temps (elle existe depuis 1880) avec ses sacs de jute remplis à ras bord de grains de café posés à même le sol... Il n'y a pas si longtemps que Pierre Verlet, mondialement connu et reconnu, a passé le relais à Eric Duchossoy, lui-même torréfacteur de renom. Ici, on parle entre initiés. Quatre mélanges maison font la réputation de l'enseigne, comme le Grand Pavois (arabicas de Colombie et du Brésil), sans acidité ni amertume, ou Mélange de saison composé cette année de cafés du Kenya, du Cameroun et de moka à la robe très brune. Les inconditionnels du « Canard enchaîné », situé juste en face, peuvent espérer y croiser ses journalistes et ses dessinateurs, qui préfèrent souvent une des petites tables de salon de dégustation à leur bureau.

1^{er} Verlet 256, rue Saint-Honoré ; 01-42-60-67-39. Du lundi au samedi, de 9h à 19h (18h30 pour le salon de thé).