



## CAFES & THES VERLET

Coffee & Teas

SAINT-HONORÉ / 256 RUE SAINT-HONORÉ, 75001  
MÉTRO : TUILERIES, PYRAMIDES  
TÉL.: 01 42 60 67 39  
LUNDI-SAMEDI : 9H30-19H (LE CAFÉ FERME À 18H30)  
WWW.VERLET.FR



A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Auguste Woerlé (transformé en Verlet) parcourait les océans et en rapportait des récits extraordinaires et des produits exotiques. En 1880, la marraine du bourlingueur ouvrit un comptoir rue Saint-Honoré pour vendre lest rouvailles de son filleul - épices, cafés, chocolat, fruits confits... Après des années d'aventure, Auguste Verlet posa finalement son sac de marin et se spécialisa dans le commerce du café, pour lequel il avait développé une véritable ferveur, ayant goûté des centaines de variétés lors de ses périples. Il torréfiait les grains sur place, embaumant tout le quartier. A la fin des années 50, Pierre Verlet prit la suite. Lui-même grand amateur de café et de thé. Il créa en France les premiers cafés d'origine, quand on ne connaissait encore que les mélanges indifférenciés, offrant des purs arabicas, Guatemala ou Kenya. En 1995, Eric Duchossoy succéda à son oncle, parcourant le monde deux fois par an en quête de crus provenant des meilleurs terroirs, birmaniens, australiens ou panaméens, qu'il torréfiait rue Montpensier, derrière la Comédie Française. Havre tranquille à l'abri du

tohu-bohu du quartier, le café Verlet aligne près de son comptoir de grands sacs de jute remplis de grains en vrac, tandis que d'autres variétés sont présentées dans des tiroirs en bois. Les différents thés proposés par la maison sont conservés dans des boîtes de métal. A l'entrée, les fruits confits offrent le contraste de leurs couleurs brillantes : bonbons à l'angélique, oranges et citrons Lillamand à Saint-Rémy-de-Provence, abricots de Turquie, raisins de Corinthe, gingembre de Thaïlande... Eric Duchossoy a pris soin de conserver le décor ancien : petites tables en bois, chaises aux assises de Moleskine noire, pots de thé d'Auguste Verlet, pendule et bec de gaz témoignant d'une époque révolue. Les bureaux à l'entresol ont été transformés en une superbe salles de dégustation dont l'attraction est la boule de torréfaction des débuts du café. Basse de plafond, ornée de miroirs symétriques, elle donne sur la rue Saint-Honoré par une fenêtre en arc de cercle. Pensionnaires de la Comédie-Française et journalistes du Canard Enchaîné viennent volontiers ici en voisins le temps d'un petit café, d'une salade ou d'une pâtisserie.



*In the late 1910 Century, Auguste Woerlé (who later changed his name to Verlet) sailed the seven seas bringing back incredible stories and exotic products. In 1880, the globetrotter's godmother opened a stall on Rue Saint-Honoré selling her godson's finds including spices, coffee, chocolate and candiedfruit. After years at sea, the sailor finally decided to become a specialist coffee roaster and share the connoisseur knowledge he had honed during his travels. In the late 1950s, tea and coffee enthusiast Pierre Verlet took the helm, becoming the first retailer to sell different varieties of coffee in France. Then in 1995, Eric Duchossoy took over from his uncle and began travelling across the world twice a year in search of new blends from Australia, Burma and Panama's finest plantations. Inside this safe haven from busy city life, Eric Duchossoy has preserved the original decor with its small wooden tables and black moleskin covered chairs, tea caddies that belonged to Verlet's founder, a pendulum clock and gas burner from another era. The offices above have been converted into a lounge where the main attraction is a spherical coffee roaster dating back to the café's early days. Resident members of the neighboring Comédie-Française regularly congregate here for an espresso, a salad or a pastry.*

