

Torréfacteur de l'année

.....

Alain Ducasse & Veda Viraswami



Le Café par Alain Ducasse

Alain Ducasse a créé sa propre maison de torréfaction de café, avec le coup de pouce du maestro torréfacteur Veda Viraswami. Comme il l'a fait pour le chocolat avec sa manufacture de la rue de la Roquette, il part en quête des meilleurs crus. Yémen, Éthiopie, Kenya, Panama, Costa Rica et France sont ainsi mis à contribution, plus deux mélanges exclusifs qui font du « café par Alain Ducasse » une griffe de qualité.

On boit là un expresso « signature » riche et expressif, dense et parfumé, que l'on sert, avec distinction et sourire, dans un verre transparent, plus un joli verre bleu d'eau filtrée et une mini-tablette de chocolat, ainsi qu'une madeleine maison. Mais les versions filtre ou fève torréfiée version whisky ou thé font de jolies alternatives, plus les rituels cappuccino et noisette. Joli design pour des tables minces mais fonctionnelles. Service adorable, malgré le succès.