París, un tour por sus tostadores artesanos y baristas

Cada año acuden a París millones de visitantes. De entre los turistas que visitan la ciudad, muchos son los que se sienten atraídos por cafés míticos como el "Café de Flore", el "Deux Magots", "Le Procope", el "Café de la Paix", "La Coupole", etc. Cafés que forman parte de la historia, que se han forjado una reputación a lo largo de los años y que sin embargo sirven un café que, francamente, deja mucho que desear. A París se le pueden encontrar multitud de atractivos, pero el amante de los buenos espressos que ya haya visitado la ciudad, no la recordará por la calidad de éstos.

Sin embargo, París cuenta con un buen número de tostadores artesanales que sobreviven a los industriales y a las cadenas como Coffea, Méo, Columbus Café, e incluso a Starbucks y a los templos de las cápsulas.

Desde el punto de vista de la calidad en la taza, las cosas parece que, aunque lentamente, también están cambiando. La ciudad está viendo como jóvenes baristas formados en países anglosajones abren locales donde la calidad de los espressi prevalece por encima de todo. Nuevos tiempos se avecinan.

En este artículo, les proponemos un viaje a París desde otra perspectiva: La de sus torréfacteurs artisanaux y sus jóvenes y excelentes baristas.

Empezaremos nuestra visita a París desde su mismo corazón: El premier arrondisement o, para los que no estén familiarizados con la ciudad, el barrio alrededor del Museo del Louvre (http://www.louvre.fr). Así pues, tras un día agotador en el museo, les proponemos que crucen la Rue Rivoli hasta la Rue Saint-Honoré, una de las más viejas de la ciudad, y tras 5 minutos a pié llegaremos a:

Cafes Verlet. 256 Rue Saint-Honoré, 75001 París. Metro: Pyramides o Palays Royal-Musée du Louvre. http://www.cafesverlet.com. Abren de lunes a sábado de 9h a 19h. Está cerrado en agosto.

Nos encontramos en la que es, probablemente, la más antigua casa de tueste de café de París, desde 1880. Nos recibe Eric Duchossoy, maestro tostador de café de los de toda la vida, descendiente a su vez de maestros tostadores y un apasionado de su oficio.

Nos cuenta Eric una curiosa anécdota que relacionó a Cafes Verlet con la libertad de la prensa escrita francesa en los años 70 y 80. La redacción del semanal satírico de izquierda "Le Canard Enchainé" está muy cerca de Verlet, los periodistas solían hacer sus llamadas desde el café para poder hablar libremente, sabiendo que la redacción estaba plagada de micrófonos, supuestamente puestos por el gobierno.

En Verlet cuentan con un tostador PROBAT a gas de 1998 y 25 Kg. de capacidad. No lo veremos en la tienda de la Rue Saint-Hono-

ré, el tostador se encuentra en un cercano local en las inmediaciones del Palais Royal. Como es la regla general entre los tostadores franceses, el grado de tueste se ajusta a cada variedad de grano, variando entre el US Full City y el French Roast (Vienna / Light French Roast). En Francia, a este intervalo se lo llama comúnmente "Robe de Moine" (hábito de monje). Eric tuesta a diario. El volumen anual gira en torno a las 36 toneladas por año. No todo este café se vende en la tienda, claro, una gran parte de sus clientes son restauradores, hoteles de la zona y también cibernautas, ya que desde su página de internet se puede comprar café en línea.

La tienda de la Rue Saint-Honoré no es solamente un punto de venta. Este magnífico local Art Nouveau (Modernista) no tiene nada que envidiar a cualquiera de esos lujosos cafés parisinos repletos de turistas. En un ambiente tranquilo y relajado, nos sentiremos transportados en el tiempo degustando cualquiera de los cafés de saison, es decir, de temporada, que nos ofrece su carta. Suelen ser habituales, por ejemplo: Sumatra y República Dominicana para el otoño / invierno, y Kenya, Guatemala o Nicaragua para la primavera / verano.

En Verlet están equipados con una preciosa La Marzocco FB80 pintada especialmente en gris a petición del cliente.

El volumen anual de café verde que tuestan es lo suficientemente importante como para que lleguen a importarse ellos mismos algunos orígenes raros o poco o mal distribuidos. Disponen de cuatro mezclas "de la casa" donde varían los orígenes y proporciones de arábicas, de las cuales una es de tipo espresso italiano. Por otro lado, la carta de orígenes puros es larga y variada en función de la época del año y de la calidad de las cosechas, así que aconsejamos ojear la web con anterioridad, si se pretende ir de compras.

Saliendo de Verlet, tras recuperar fuerzas, si aún tienen ganas de satisfacer la curiosidad cultural, acérquense al Museo Nacional de Arte Moderno Georges Pompidou (http://www.centrepompidou.fr) y disfruten de cualquiera de sus exposiciones temporales y/o de la magnífica exposición permanente. Para llegar al Georges Pompidou saliendo de Verlet, un agradable paseo de 10 o 15 minutos, tomen de nuevo la Rue Rivoli hacia la izquierda y todo derecho hasta el Boulevard de Sébastopol. Llegarán al museo torciendo a la derecha por la Rue Aubry le Boucher.

Tras la visita al museo, tienen dos opciones altamente interesantes. La primera es, saliendo del Georges Pompidou, torcer a la derecha y tomar la Rue Brantome:

La Peyronie. 9 Rue Brantôme, 75003 París. Metro: Rambuteau o Les Halles. http://www.lapeyronie.fr

Justo en el flanco izquierdo del Centro Pompidou, y entrando por una escondida callejuela, se encuentra este tostador artesano con servicio de coffee shop. Stéphane Martin dirige esta brûlerie desde hace 12 años y es el tercer propietario en los 28 años de historia del local.

La Peyronie cuenta con un tostador SAMIAC eléctrico de 12 Kg. y tuesta entre 8 y 10 toneladas al año. Suele tostar al grado "Robe de Moine", algo más claro quizás, si bien puede ajustarlo en función de los deseos del cliente, si el pedido es importante.

En su carta de cafés a la venta, encontramos una larga lista de cafés de origen grands crus y mezclas de la casa. Además, cada mes hay "el café del mes", un café de origen distinto que se añade a la oferta, de forma temporal y a precio especial.

En La Peyronie podremos, si el tiempo lo permite, sentarnos en su ancha y tranquila terraza a degustar el café de nuestra elección, puesto que cuentan con una magnífica La Cimbali M27 de 2 grupos. Y si el tiempo es húmedo, cosa habitual, no olvidemos que estamos en París, podremos disfrutar en el interior de las fotografías y/o pinturas que exponen en su cómoda y moderna sala-bar.

Además de cafés, Stéphane propone una dilatada carta de tés, confituras, mieles, chocolates, dulces, etc. También venden cafeteras, teteras y otros artilugios. Disponen de página web y editan una ficha mensual, donde encontraremos el café y té del mes, además de otras informaciones prácticas. Abren de lunes a sábado, de 8 h 30 a 19 h 30.

La otra opción al salir del Centro Georges Pompidou es rodearlo y, frente a la zona posterior del edificio de los arquitectos Renzo Piano y Richard Rogers, adentrarse por la Rue Rambuteau unos doscientos metros hasta:

Terres De Café. 13 Rue Rambuteau y 32 Rue des Blancs Manteaux, 75004 París. Metro: Rambuteau. http://www.terresdecafe.com

Terres De Café es un negocio muy reciente (2009) y sin embargo cuenta ya con dos direcciones, muy cercanas la una de la otra, distantes solamente un centenar de metros y en calles paralelas.

En el pequeño local de Rambuteau, abierto en octubre pasado, destaca la magnífica cafetera La Marzocco GB/5, instalada y puesta a punto por Alex Pernici, el importador oficial para Francia. Nos encontramos con Christophe Servell, que en un santiamén nos prepara uno de los mejores espressi que jamás hayamos probado en París y que además resulta ser el más barato, sólo un euro. Además de poder disfrutar de sus deliciosos espressos, podremos deleitarnos con cualquiera de las bebidas a basé de café que Christophe nos preparará gustosamente. Este barista, antes profesional del sector audiovisual, desciende de una familia con tradición en el mundo del tueste y afirma que el marketing generado en torno a las famosas cápsulas de café, le dieron la motivación para dejar el cine y reconvertirse en tostador.

Terres De Café cuenta con un SAMIAC eléctrico de 3 Kg. pero tienen ya en proyecto pasar a uno de 10 Kg. prueba de que el negocio va viento en popa. Tuestan unas cuatro toneladas de café al año, a razón de dos veces por semana como mínimo. El tueste, como es la regla general, en grado robe de moine, del que ya hemos hablado.

La oferta de café tostado es amplia y selecta. Encontramos las habituales mezclas de la casa: El Bio, mezcla de cuatro arábicas de cultivo ecológico, el "Barista", con una punta de robusta para darle un toque de espressi italiano, y el "Espresso Perfecto", una sutil combinación de cafés de origen (India, Sumatra, Brasil, Etiopía). En cuanto a los pure origin: Moka Anfiloo Bio y Moka Yeti Bio, Guatemala Attila SHB, Colombia Kachalu Bio Rainforest Alliance, Colombia Supremo, Salvador SHG Pacamara Gourmet, Brasil Linda Cerrado, Jamaica Blue Mountain, México SHG Altura Bio, Honduras descafeinado sin solvente, India Malabar AA, Papúa-Nueva Guinea Sigri y Australia Skybury Fancy ++.

La oferta de Terres De Café se completa con una amplia selección de tés, especias, chocolates, mieles, confituras, etc. Pero no solamente encontraremos productos gastronómicos, sino que además ofertan una amplia gama de cafeteras, molinos y accesorios que podremos probar en su tienda de la Rue des Blancs Manteaux.

La tienda de la Rue Rambuteau abre de martes a domingo, de 8 h 30 a 19 h 30. La tienda de la Rue des Blancs Manteaux, de martes a sábado, de 10 h a 19 h 30.

Desde Terres de Café, podemos pasear tranquilamente por el barrio del Marais en el quartier arrondisement en dirección al río Sena y visitar el impresionante edificio de la Marie (el ayuntamiento de París) o bien hacer unas compras en los almacenes BHV que está enfrente, en la Rue de Rivoli. Si continuamos por el margen izquierdo del Sena dejando la Marie tras nosotros, tras unos pocos minutos llegaremos a:

La Caféothèque. 52 Rue de l'Hôtel de Ville, 75004 París. Metro: Saint-Paul, Hôtel de Ville o Pont-Marie.
http://www.lacafeotheque.com

La Caféothèque, vitrina de la sociedad "World's Best Coffees" (WBC), fundada en 2004, tiene el objetivo de "educar" a los parisinos amantes de buenos cafés acerca de los pure origin, sin mezclas de ningún tipo. En WBC consideran que cada café tiene particularidades que lo hacen único y que si bien las mezclas son el medio de obtener perfiles específicos, la originalidad de cada terroir se pierde, de la misma manera que en lo referente a vinos, la sutilidad de un Saint Emilion se perdería al mezclase con un Beaujolais nouveau. Así pues, en la Caféothèque han decidido rendir homenaje a los pequeños productores, seleccionándolos específicamente y presentando, bajo la marca "Soluna Cafés", los frutos de sus cosechas con solemnidad, tratando estos productos de altísima calidad como si tuviesen denominación de origen.

Viajando por los cafés del mundo

La Caféothèque es uno de esos locales en los que uno se siente a gusto enseguida. No es muy amplio, con el pequeño tostador eléctrico, un Marzocco GS/3 y la venta de café a la entrada, y la barra, con una GB/80 2G y unas pocas mesas y sillones con estilos diferentes al fondo, pero el ambiente es muy acogedor, mezcla de modernidad y estilo criollo.

Tras la barra, Yadh Elyes, el barista de la Caféothèque, nos preparará un delicioso espresso con cualquiera de los cafés disponibles a la venta en la tienda que el cliente escoge. Para ello, irá a buscar los granos, los molerá al instante, y preparará la percolación. Además de los espressi, disponen de una selecta y amplia carta con otras bebidas derivadas. La presentación de las consumiciones está especialmente cuidada.

Además de café, sea en grano, sea como consumición, en la Caféothèque encontraremos aceites de café verde, aceites vegetales (oliva, girasol) mezclados con café tostado y molido, máquinas de café y otros accesorios.

Gloria Montenegro, fundadora de la Caféothèque y catadora de cafés, organiza cursos de formación de distintos grados: Cursos de cafeología, cursos de barista y de latte art. Los hay de iniciación (10 horas), completos (15 h) y profesionales (20 h). Los cursos se dan en francés, inglés o castellano.
Abren todos los días, de lunes a sábado de 9 h 30 a 19 h 30, y los domingos de 10 h a 19 h 30.

Si su ruta turística en París pasa por subir al Sagrado Corazón y visitar el barrio de Montmartre, cuando se cansen del gentío, callejeen por la zona menos conocida pero no menos interesante situada tras el Sacré Coeur, y al llegar a la Rue Lamarck, tuerzan a la izquierda y bajen hasta la Rue Damremont, para girar a la derecha y acercarse hasta:

La Brûlerie de Montmartre. 66 Rue Damrémont, 75018 París. Metro: Guy Moquet o Abbesses.

Nos recibe Frédéric Dornebusch, maestro tostador y propietario de ésta bonita tienda donde encontraremos café recién tostado, además de una selecta selección de tés, chocolates, confituras artesanales, y otras gourmandises.

Frédéric cuenta con un SAMIAC de 1975 a gas de 10 Kg. de capacidad, que está estratégicamente situado frente a la entrada a la tienda, tras una larga vitrina, convirtiendo, sin duda, el tostador en una atracción para todo amante del café.

Tuesta una media de 8 toneladas al año y cuenta con una veintena de variedades de café entre pure origins y mezclas de la casa (delicioso su "Santa Rosa", mezcla secreta al 90% de 4 arábicas y 10% de robusta, para espressos de estilo italiano).

Por citar algunos cafés de origen que siempre están a disposición de los clientes recién tostados, nombraremos: Moka Yrgasheffe y Harrar, India Malabar (¡excelente!), Birmania Chaung Gwe, Camerún Cap Lami, Perú El Palomar Bio, etc. También hay descafeinado (sin solvente) de origen Colombia.

La Brûlerie de Montmartre cuenta también con una amplia selección de 120 tés, y completa la oferta con la venta de teteras, cafeteras, tazas y otros accesorios. Aunque no hay servicio de bar, Frédéric dispone de dos cafeteras Jura Impressa automáticas y no dudará en ofrecer gustosamente un café al cliente que se lo pida.

Una particularidad de este artesano, es que abre todos los domingos por la mañana y que hay música en directo, cada domingo, con un grupo diferente (Jazz, Latino, Chanson fraçaise, etc.).

Una de las mejores direcciones en París, por su relación calidad-precio imbatible. Abre de martes a sábado de 10 h a 13 h 30 y de 14 h 30 a 20 h, y los domingos de 10 h a 13 h.

Tras la visita chez Frédéric, tomen de nuevo la Rue Damrémont a contrapié hasta llegar al cementerio de Montmartre, el cual merece la pena visitar. Si tras la visita a los ilustres Alejandro Dumas y Emile Zola, entre otros, se les ha abierto el apetito o desean tomar

algo, caminen unos centenares de metros hasta la Place de Clichy y tras los cines "Gaumont" tuerzan a la derecha por la Avenue de Saint-Ouen. Tomen el cuarto callejón a la derecha y llegarán al siguiente destino que les proponemos:

Le Bal Café. 6 Impasse de la Défense, 75018 París. Metro: Place de Clichy.
http://www.le-bal.fr

En los locos años 20, en el local donde se encuentra ahora Le Bal, se encontraba Chez Isis, que era un cabaret, una maison blanche y una sala de baile, ¡todo a la vez! Tras la segunda guerra mundial, se instaló en los locales el mayor "PMU" (local de apuestas de caballos) de toda Francia, que funcionó hasta 1992. Tras el cierre, los locales estuvieron abandonados hasta su adquisición en 2006 por el ayuntamiento de París, con el objetivo de crear Le Bal.

Así pues, tras un delicado y delicioso estudio arquitectónico y tres años de trabajos, Le Bal es hoy una sala de exposiciones, filmoteca, biblioteca y centro cultural, que cuenta con restaurante y café.

Puesto que es esto último de lo que vamos a hablar, les dejaremos descubrir sus exposiciones de arte y fotografía, sus ciclos cinematográficos, etc. y nos centraremos en su café.

Charlamos con Anselm Blayney, director del café-restaurante de Le Bal. Anselm es franco-británico, así como el resto del equipo del restaurante de Le Bal, que cuenta con las chefs Alice Quillet y Anna Trattles. La cocina de Le Bal es moderna y elaborada, pero de tendencia británica, lo que no deja de ser curioso para un restaurante que ha estado cofinanciado por el ayuntamiento de Paris y sabiendo lo orgullosos que se sienten los franceses de su gastronomía.

Pero centrémonos en lo que nos interesa. Le Bal cuenta entre sus filas con David Flynn, barista norteamericano formado en el Murky Coffee y en el Peregrine Espresso de Washington DC, en EEUU, se dio a conocer en París al ser durante un tiempo uno de los baristas de la Cafeothèque, que ya visitamos. Apasionado por su trabajo, David da mucha importancia a la calidad en la taza (se lo inculcaron en Murky) y al intercambio directo con el cliente, así que siempre está a la escucha de las demandas y observaciones de éstos.

David trabaja con una La Marzocco FB/80 alimentada por un Mazzer Major. El café que ofrecen es una mezcla estilo italiano proporcionada por Cafés Lomi, de quienes hablaremos más adelante. Le Bal abre de miércoles a sábado de 10 h a 23 h, y los domingos de 10 h a 19 h. Está cerrado los lunes y martes, así como los días festivos.

Si les gustó el café de David Flynn y tienen curiosidad por conocer de dónde proceden los granos, al dejar Le Bal, vuelvan sobre sus pasos hasta la Place de Clichy y una vez allí tuerzan a la derecha por el Boulevard de Batignolles. Tras un paseo de unos diez minutos y tras pasar frente al teatro Hébertot, justo después de la parada de metro Rome, tuerzan a la derecha por la Rue de Chéroy, luego a la izquierda por la Rue des Dames y de nuevo a la derecha por la Rue de Saussure. Tras unos metros y a mano izquierda encontrarán la respuesta:

Café Lomi. 9 Rue de Saussure, 75017 París. Metro: Rome. http://www.cafelomi.com

Café Lomi es el proyecto de Aleaume Paturle (Francia) y de Paul Arnephy (Australia). Aleaume, joven emprendedor originario de Grenoble (Francia), tras sus estudios de empresariales en Lyon en 2002 se marchó a San Diego, Estados Unidos, con la idea de crear un negocio de crêpes para llevar. Mientras ponía a punto el proyecto, encontró trabajo en un café, donde redescubrió el café y donde surgió la chispa de la mano de sus compañeros baristas. Al no conseguir finalmente el visado de residencia, tuvo que volver a Francia donde decidió aplicar su idea

inicial al mundo del café. Así nació Alto Café, del que hablaremos después, siendo Aleaume su co-fundador (Alto viene de Aleaume y Tom, el otro fundador).

En 2010, Aleaume decidió que necesitaba reorientarse hacia el tueste y el sector profesional del café, y vendió su parte de Alto para crear Lomi, llevándose además consigo a su barista favorito, Paul.

Paul estudió Dirección Empresarial y Marketing en Melbourne, Australia. Al acabar sus estudios universitarios y tras cuatro meses de aprendizaje en Canadá, regresó a Australia donde encontró un puesto de Marketing en una prestigiosa firma. Tras cuatro meses, Paul ya sabía que eso no era para él y a los seis meses decidió dejarlo para dedicarse a lo que realmente le atraía: el café. Así, en 2006 se inició como barista profesional en el Di

Bella Roasting Warehouse, en Melboure. Tras un año como barista, inició su aprendizaje en el tueste. En 2008 aterrizó en París de la mano de su compañera sentimental, que es francesa, donde lo contrataron como barista en Alto Café.

Pese a su juventud, Paul ya ha demostrado que está entre los grandes baristas del mundo, pues acaba de proclamarse Campeón de Francia de Latte Art 2011, campeonato que se disputó el pasado enero en Lyon. Esta victoria le da el pase directo al WBC 2011.

El proyecto de Café Lomi gira en torno al tueste de café de primerísima calidad y a la formación del sector CHR (Café-Hostelería-Restauración). Lomi provee la materia prima a sus clientes y los forma un mínimo de 20 horas sobre las técnicas baristas. Trabajan con cafés de origen y con un excelente ensamblaje "espresso italiano" de concepción propia. Para las formaciones usan una La Marzocco GB/5 de dos grupos.

Pero en Lomi no se limitan al espresso, sino que están en búsqueda continua de nuevos métodos de extracción, granos de origen, mezclas, productos derivados, etc. para ofrecer el máximo servicio y satisfacción a sus clientes. Aleaume y Paul son como un departamento de I+D. En ésta línea, hacen tests de todo tipo: de agua, de descalcificadores, etc.

Por ahora tuestan en un SAMIAC eléctrico de 3 Kg., pero ya tienen en mente pasar a un PROBAT de 6 o de 9 Kg. a gas, pasando así de los actuales 200 Kg. mensuales de capacidad, a un mínimo de 400 Kg.

Si bien Café Lomi no está abierto al público, siempre están dispuestos a abrir sus puertas a las visitas profesionales. Así que si están por la zona y desean charlar un rato sobre café, ya saben...

Otra de las muchas cosas que se pueden hacer en París es irse de tiendas. Si optan por recorrer el Boulevard Haussmann y hacen alto en el templo del prêt à porter, las Galeries Lafayette, justo al final de la fachada cubierta y con columnas, que empieza frente a la entrada principal (esquina Rue de Mogador), podrán tomarse un merecido respiro y recuperar fuerzas en una de las cafeterías ambulantes de:
Alto Café. http://altocafe.com/

Alto Café se fundó en 2005 como resultado de la unión de dos emprendedores, Aleaume Paturle (Café Lomi) y Tom Wallis. Tom y Aleaume decidieron adaptar el concepto "para llevar" al café.

Así, en 2005 se instalaron con su primera furgoneta a la salida de la estación de metro Marcel Sembat (línea 9). La novedad para los parisinos fue un éxito, aunque muchos fueron los que se tomaron la iniciativa como temporal ya que era ¡gratuita! En 2007 se trasladaron a las Galeries Lafayette del Boulevard Haussmann con una furgoneta en el interior y una segunda en el exterior.

La falta de costumbre del "para llevar" de los ciudadanos de París, sigue siendo todavía hoy uno de los mayores escollos con los que se topan en Alto y es que para los parisinos, el tomar un café es un momento de relax y de charla. El concepto anglosajón del "para llevar" representa pues un choque cultural que tomará cierto tiempo en superar. Mientras tanto, los de Alto han instalado repisas al lado de los furgones para dejar reposar las bebidas y apaciguar las prisas.

Otra de las dificultades con las que topan en Alto es la falta de conocimiento del producto y de lo que debe ser un buen espresso preparado por un barista profesional. Sin embargo, con el tiempo el paladar

se acostumbra y puesto que los franceses entienden de vino y de terroir, basta con hacer el símil con el café para que lo acaben integrando.

Alto es hoy una franquicia, y aparte de la furgoneta propia en las Galerías Lafayette (presencia de 9 h a 19 h 30), existen otros puntos de venta en París y fuera de la capital:

- En la Fnac de la estación de trenes de Saint Lazare, de 10 h a 20 h.
- En la estación de trenes Gare de Lyon (apertura inminente en abril de 2011).
- En la terminal 2D del aeropuerto Charles de Gaulle (apertura en verano de 2011).
- En la ciudad de Bourges, "La Galerie", 8 rue Moyenne.
- En la Fnac del centro comercial de Le Chesnay.

Los puntos de venta de Alto disponen de cafeteras La Marzocco FB/80 o GS/3 y el café, mezcla de cinco grandes crudos arábica sin robusta, es provisto por "Le Piantagioni del Caffè" en Italia, a razón de una entrega mensual de momento.

Aparte de espressi y bebidas derivadas, los baristas de Alto nos ofrecerán otros productos de alta calidad, como chocolates de la marca Zuma, tés, pastelería, etc. Y es que la calidad es algo que se toman muy en serio en Alto.

Viajando por los cafés del mundo

Tras una mañana de tiendas, crucen el Sena para visitar uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad por su cúpula cubierta de oro (nada menos que 2 Kg.) y donde se encuentra el mausoleo de Napoleón Bonaparte: Les Invalides. Tras la visita, les recomendamos una muy buena dirección para merendar. Saliendo de Los Inválidos por la Avenue de Tourville, diríjanse hacia el metro Saint-François-Xavier por el Boulevard des Invalides y una vez allí, tomen la Rue de Babylone, a mano izquierda. Tras pasar frente al sorprendente edifico de los cines "La Pagode", llegarán al:

Coutume Café. 47 Rue de Babylone, 75007 París. Metro: Saint-François-Xavier.
El proyecto del Coutume Café empezó a tomar forma tras la asociación de Antoine Netien (Francia), Tom Clark (Australia) y Carlos Pereira (Brasil).

Hablamos con Antoine, tostador y barista, que nos cuenta cómo descubrió el mundo del café. Formado en una escuela de artes cinematográficas, Antoine viajó en 2007 a Australia para el rodaje de unos cortometrajes. Visitando Melbourne, ciudad que cuenta con cantidad de tostaderos y cafeterías, descubrió el tueste y las nuevas sensaciones aportadas por el café recién tostado y extraído. Fue una revelación que lo empujó a dejar el cine para encontrar un trabajo en un tostador local, Gigante Coffee, en Cheltenham, y aprender el oficio. Parece que la apuesta resultó, puesto que al cabo de un par de años de tostar, visitar plantaciones y probar nuevas mezclas, en 2009 ganó la medalla de oro del concurso de mejor torrefactor de Australia. De regreso a París en 2009, conoce a Tom, que por aquel entonces importaba café de la República Checa a Francia. Entre los dos empiezan a forjar el proyecto del Coutume Café, que adquirió el empuje final al añadirse Carlos, que por entonces tenía como objetivo la apertura de un restaurante.

El Coutume Café no es una cafetería como cualquiera. Importan y tuestan in situ su propio café, que sirven y también venden. El brûleur (tostador) es un PROBAT L12 de 12 Kg. a gas de los años 80, restaurado y mejorado con un sistema de control de la temperatura mediante sondas. Está instalado al fondo del local, para el deleite de todos.

Para los espressos y bebidas derivadas cuentan con una máquina nuevísima La Marzocco Strada EP de 3 grupos con control independiente de la temperatura para cada grupo.

Pero no solamente sirven bebidas basadas en el espresso, sino que en su carta encontraremos infusiones de café en cafeteras de tipo sifón (Hario) y otras sorprendentes apuestas que les dejaremos descubrir.

Además de café, tés, chocolates, etc., encontraremos pastelería de gama alta, restauración, vinos y cervezas especiales, tapas, etc. Abren de lunes a viernes de 7 h a 19 h, y los fines de semana de 10 h a 16 h.

Finalizaremos nuestro particular tour a París visitando a un emblemático tostador de la ciudad, maestro de maestros tostadores:

Torréfaction Guiraud. 21 Boulevard de Reuilly, 75012 París. Metro: Dugommier.

Pascal Guiraud comenzó a trabajar en esta brûlerie en octubre de 1975, cuando tenía 20 años, como ayudante y aprendiz del que fue su fundador en abril de 1975, el Sr. Balade. Maestro tostador, Pascal ha formado a varios tostadores parisinos, entre ellos a Frédéric Dornebusch de la Brûlerie de Montmartre, del que ya hemos hablado.

Pascal cuenta con el SAMIAC de 20 Kg. a gas que instaló en 1975 el Sr. Balade cuando abrió. Tuesta una media de 5 toneladas al año, tres veces por semana (martes, jueves y sábado). La mayor parte de clientes de éste artesano son vecinos del barrio y aunque también distribuye a algunos restaurantes y hoteles de la zona, la restauración no deja de representar un pequeño volumen de sus ventas. Al igual que sus colegas, el grado de tueste más habitual es el robe de moine aunque puede adaptarlo a la demanda del cliente, si se pide con anterioridad y el volumen lo permite.

Guiraud es, sin duda, el tostador que cuenta con más variedades de café de origen. Su carta es tan extensa, que uno se pierde por el mapamundi y acaba sin saber muy bien qué elegir, puesto que todo suele estar disponible. Para conseguir tal variedad sin afectar mucho el frescor de los granos, Pascal tuesta poco de cada y a menudo.

Pero la Torréfaction Guiraud es, además de tostador artesano de café, una epicerie fine donde encontraremos multitud de delicatesen que harán las maravillas de los más sibaritas. Hay más de 65 variedades distintas de tés, confituras, mieles, especias (hay unas treinta variedades vendidas a granel), condimentos, productos artesanales, etc.

Pascal también distribuye cafeteras italianas de las marcas Jura y La Pavoni, así como teteras, tazas de colección, etc.

En lo que antiguamente fue la trastienda, ahora hay una pequeña cocina con una barra donde se puede comer algo y degustar un espresso (disponen de una Jura Impressa) u otra bebida, té o infusión. Abren de martes a sábado, de 10 h a 20 h.

"Llegamos al final de nuestro viaje a la ciudad de la luz desde esta original y curiosa perspectiva, en la cual hemos visitado un buen número de tostadores artesanales y coffee shops. Por desgracia no están todos, pero sí los más emblemáticos, y de todas formas, cada año abren nuevos negocios, así que si quieren estar al día, no dejen de visitar París con regularidad. Bon voyage!"

David LAHOZ CASTELLS

David Lahoz reside en París desde septiembre de 2002. Hace unos años adquirió una vieja cafetera La Pavoni Europiccola que restauró completamente y que despertó en él una pasión: el café, los espressi, y las viejas cafeteras a leva. Posee ya algunos molinos y una veintena de cafeteras de los 50, 60, 70 y 80 que restaura él mismo, entre las cuales una Faema President 1G de 1959 y una Conti Prestina de los 80. Fruto de su pasión y ganas constantes de aprender, ha recorrido París para conocer a sus tostadores y coffee shops y querría en el futuro reorientarse profesionalmente hacia el sector.