Attachez vos ceintures

Auteur : Emmanuel Dosda

Date : 6 septembre 2014

Fort de café : à Strasbourg, un *coffee shop* propose des nectars du monde entier, expresso ou filtre. Dégustation au Café Bretelles en compagnie d'Olivier, gérant.

Pourquoi "bretelles" ? C'est le signe de ralliement des amateurs de bon café ?

J'ai travaillé dans l'audit, un domaine peu réputé pour être *funky*. Afin de casser l'image chemise blanche / cravate, je portais des brettelles flashies. Lorsque nous avons ouvert, j'ai de suite pensé à cet accessoire, synonyme de sérieux et de décontraction.

De quelle origine est l'expresso très acide que nous buvons ?

De Colombie. Nos fournisseurs torréfient nettement moins le café que celui que nous trouvons habituellement : on n'a pas de goût de brûlé ni d'amertume, mais l'acidité est très présente. Surprenante, elle permet de révéler les arômes.

D’où viennent vos cafés ?

D’Éthiopie, du Salvador, du Costa Rica… Nos torréfacteurs voyagent beaucoup et vont directement dans les fermes. Le café est saisonnier, donc ils s’approvisionnent dans des pays différents au fil de l’année. Nous changeons régulièrement la carte pour montrer que le café n’a pas un seul goût. C’est une plante : en fonction du terroir et de la culture, on arrive à des résultats très différents.

Votre préférence : expresso ou filtre ?

Filtre – ce que nous nommons la “méthode douce” – durant la journée et expresso après le repas.

Café Bretelles, à Strasbourg, 57 rue de Zurich (de 8h à 18h du lundi au vendredi et de 9h 19h le samedi)

+33 (0)3 88 23 20 96

www.cafe-bretelles.fr