

La Manufacture Café d'Alain Ducasse ouvre à Paris



Depuis début Février 2019, Alain Ducasse compte une nouvelle adresse de la Manufacture, dédiée au café et installée dans le 11ème arrondissement, rue Saint-Sabin.

La Manufacture permet aux clients d'assister à la préparation du café et de déguster sur place l'un des 8 grands crus spécialement sélectionnés, un cappucino, une cascara ou un cold brew. La boutique propose les cafés en grains ou moulus, à la mouture désirée par le client.



Alain Ducasse applique à la Manufacture de café sa passion du produit vrai et du goût authentique en sélectionnant personnellement tous les crus. Du producteur à

la tasse, il maîtrise chaque étape pour offrir toute la singularité et la puissance des arômes du café.

L'intérêt d'**Alain Ducasse** pour le café a commencé comme une préoccupation de cuisinier car le café est souvent l'ultime plaisir gustatif offert au convive et il doit être à la hauteur du repas.

Cet intérêt est devenu passion lorsqu'il a découvert le monde des plantations et de la torréfaction. On sait la curiosité du chef à l'égard des producteurs et de la façon dont ils domestiquent la nature pour en tirer les plus beaux fruits. Là, dans les plantations de caféiers, il a découvert leur travail et une magnifique richesse de saveurs. Ce sont ces belles expériences gustatives qu'**Alain Ducasse** propose dans La Manufacture de café et les boutiques, sous forme de cafés en grains et moulus à emporter et de cafés à déguster sur place.

« Juste un café mais un café juste. Rien n'est ajouté ni retranché : c'est la variété et le process, de la récolte à l'extraction en passant par la torréfaction, qui ouvrent cette immense palette de goûts et de bouquets. » Alain Ducasse



En grain, moulus et bientôt en capsules, les cafés sélectionnés par La Manufacture sont issus des plus belles plantations et certains sont exclusifs. Torréfiés, parfois assemblés, mariés avec une grande précision, ils révèlent un monde de saveurs et d'arômes.

Parmi les crus proposés, le **Geisha de l'hacienda Mil Cumbres**, située à l'ouest du Panama, au pied du volcan Barú. La plantation réserve la production d'une de ses parcelles exclusivement à La Manufacture ; un **café du Yémen** aux notes légèrement chocolatées et évoquant parfois les fruits rouges, offrant une belle matière en bouche à la dégustation. Les cerises de café, cueillies manuellement dans l'arbre, sont séchées de façon entièrement naturelle, en fines couches pour que toutes respirent parfaitement.

Ou encore le **café de la Réunion** : sur 1000 m² seulement, Guibert Boulanger cultive le « bourbon pointu », une variété du caféier d'Arabie, appelée laurina, et récemment réapparue. Les caféiers sont plantés sur des parcelles longtemps consacrées aux ananas et à la canne à sucre. Le café, moelleux, d'une douceur légèrement fruitée, en garde la mémoire. La Manufacture a noué un partenariat

étroit avec Guibert Boulanger et son gendre Yann Bessa afin de les aider à développer leur production et d'assurer leur commercialisation.

La carte : des cafés pour toutes les envies



Le café : Huit cafés, à déguster sur place ou à emporter, sont proposés : Yémen, Éthiopie, Kenya, Panama, Costa Rica et France auxquels s'ajoutent deux assemblages exclusifs pour Le Café Alain Ducasse. Le client qui opte pour le paquet de café à emporter peut le choisir en grain ou moulu. Dans ce cas, la mouture préparée est adaptée à son équipement domestique (machine à expresso ou filtration douce).

Le cappuccino : Trois recettes sont proposées, au lait entier cru de Normandie, au lait d'amande et à la réduction de noisettes.

La cascara : infusion de la peau et de la pulpe qui forment l'enveloppe de la cerise de café (en espagnol, cáscara signifie peau, coque, écorce). La peau est macérée plusieurs heures avec sa pulpe. Mise en sachet, la cascara est ensuite infusée dans l'eau à 92° pendant exactement 4 minutes 30 pour obtenir une délicieuse boisson chaude ou froide, destinée aux amateurs de café ou au amoureux du thé.

Le cold brew : le café, moulu grossièrement, est infusé à froid dans l'eau pendant au moins 24 heures puis filtré. Le résultat est une boisson aromatique et très rafraîchissante. Elle est tirée à la pression comme une bière, le verre posé sur un sous-bock.

Le café version haute cuisine



Traiter le café avec tous les égards et toute l'exigence de la haute cuisine, mettre tous les savoir-faire, depuis la sélection des crus jusqu'à la préparation : **Alain Ducasse** aborde l'univers du café avec la même volonté d'excellence que celle qui

l'a toujours guidé.

Le service du café devient une vraie cérémonie pendant laquelle le cafelier emprunte des gestes au cuisinier. Cascara pilée dans un mortier puis émincée, chocolat râpé comme une truffe, crème montée à la minute : les codes de la cuisine sont ici transposés à l'univers du café.

La vaisselle apporte également sa touche d'élégance et les objets toute leur technicité pour apprécier au mieux les cafés : une carafe à double paroi pour le café filtre a été spécialement dessiné pour la Manufacture de café par par l'atelier Silodesign, spécialiste de cette technologie ; une petite cuillère au centre évidé, fruit de la collaboration du cuisinier pop Davide Oldani avec la maison Schönhuber Franchi (Bolzano-Italie) permet de dissoudre le sucre dans le cappuccino sans faire tomber la mousse, etc.

Côté équipements, les moulins à café électriques Mythos One de Simonelli®, presse Pugpress assurent une pression optimale sur la mouture.

Parmi les machines à café, le modèle Strada utilisé à La Manufacture a été spécialement conçu pour Alain Ducasse. Sa coque transparente laisse apparaître les mécanismes complexes qui assurent l'exactitude du processus de filtration et la parfaite température de l'eau.

Certains matériels utilisés sont en vente à la boutique, permettant aux clients de se rapprocher, chez eux, des saveurs découvertes à la Manufacture de café.

À propos de DUCASSE Manufacture



DUCASSE Manufacture, l'un des huit métiers de DUCASSE Paris, est né en 2013 avec l'ouverture de La Manufacture de chocolat de la rue de la Roquette à Paris, suivie de celle de Tokyo puis, ce mois-ci, de celle de Londres ainsi que de la création de nombreuses boutiques ainsi que des Corners en France et au Japon.

Avec La Manufacture de café à Paris, et les boutiques de café à Londres et à Paris, Alain Ducasse poursuit sa quête du goût authentique de ces produits, la fève de cacao et le grain de café, avec la même rigueur dans le sourcing et la transformation, promesse d'expériences gustatives intenses et uniques.

Photos : ©pmonetta

La Manufacture de café Alain Ducasse

12, rue Saint Sabin

75011 Paris

01 40 02 76 90

www.lecafe-alainducasse.com

RELIRE

Ducasse Sur Seine Les croisières exclusives et innovantes d'Alain Ducasse

Alain Ducasse avec Tous au restaurant, les chefs font preuve de générosité

Les collectionneurs Ducasse Paris annonce un projet de cession à Xavier Alberti

Alain Ducasse présente son livre « Cuisine de roi à Versailles »