CAFÉ SINGULIERS

Posted on juillet 13, 2023 by Florence Breuil



Category: Coffee Shops

Au numéro 2 de la rue Titon à Paris est né le premier des cafés imaginé par Patrice Besse et son épouse Sylvie. Entreprise familiale spécialisée dans l'immobilier, le groupe Patrice Besse déniche depuis trois générations édifices de caractère et lieux atypiques.

Passé le seuil du **Café Singuliers**, vous aurez le sentiment d'entrer dans une maison de famille à la campagne, à l'écart du tumulte de la ville. Un lieu où le temps semble ralentir, jusqu'à presque s'arrêter.

Baigné de lumière, l'espace se prolonge des grandes baies vitrées donnant sur la rue jusqu'à la verrière, sous laquelle il fait bon s'attarder autour de la grande table. Comme un témoin d'un autre temps, y trône un ancien poêle d'église. Dans la bibliothèque, les étagères accueillent une sélection de livres d'architecture et de revues, mais aussi de la vaisselle et des objets d'artisanat, tous

proposés à la vente.

Un lieu à la décoration sans ambages où l'on vous accueille pour petit déjeuner, déjeuner, goûter ou même simplement grignoter ou siroter un latté. Et dès la fin de journée, pour des événements privés.




PATRICE BESSE
SINGULIERS





La cuisine ouverte permet d'observer la chorégraphie de la cheffe Victoire Pfister et de son équipe, de l'élaboration des plats au dressage des assiettes.

Au murmure du percolateur, vous vous laissez porter par les arômes du café… vous quittez Paris et ses rives, partez à la dérive, vous voilà désoccupés au **Café Singuliers**. Patrice et Sylvie Besse rêvaient d'y servir un café à leur image, inspiré de ce fameux ristretto italien qu'ils aiment tant. Ils en ont donc fait élaborer un, spécialement conçu pour le lieu. Fruit d'une collaboration entre Singuliers et Pural, c'est un café puissant et équilibré, sans aucune acidité ; un assemblage de grains de café d'Ethiopie et du Mexique, aux notes de chocolat noir et fruits secs que composent aussi les boissons lactées.







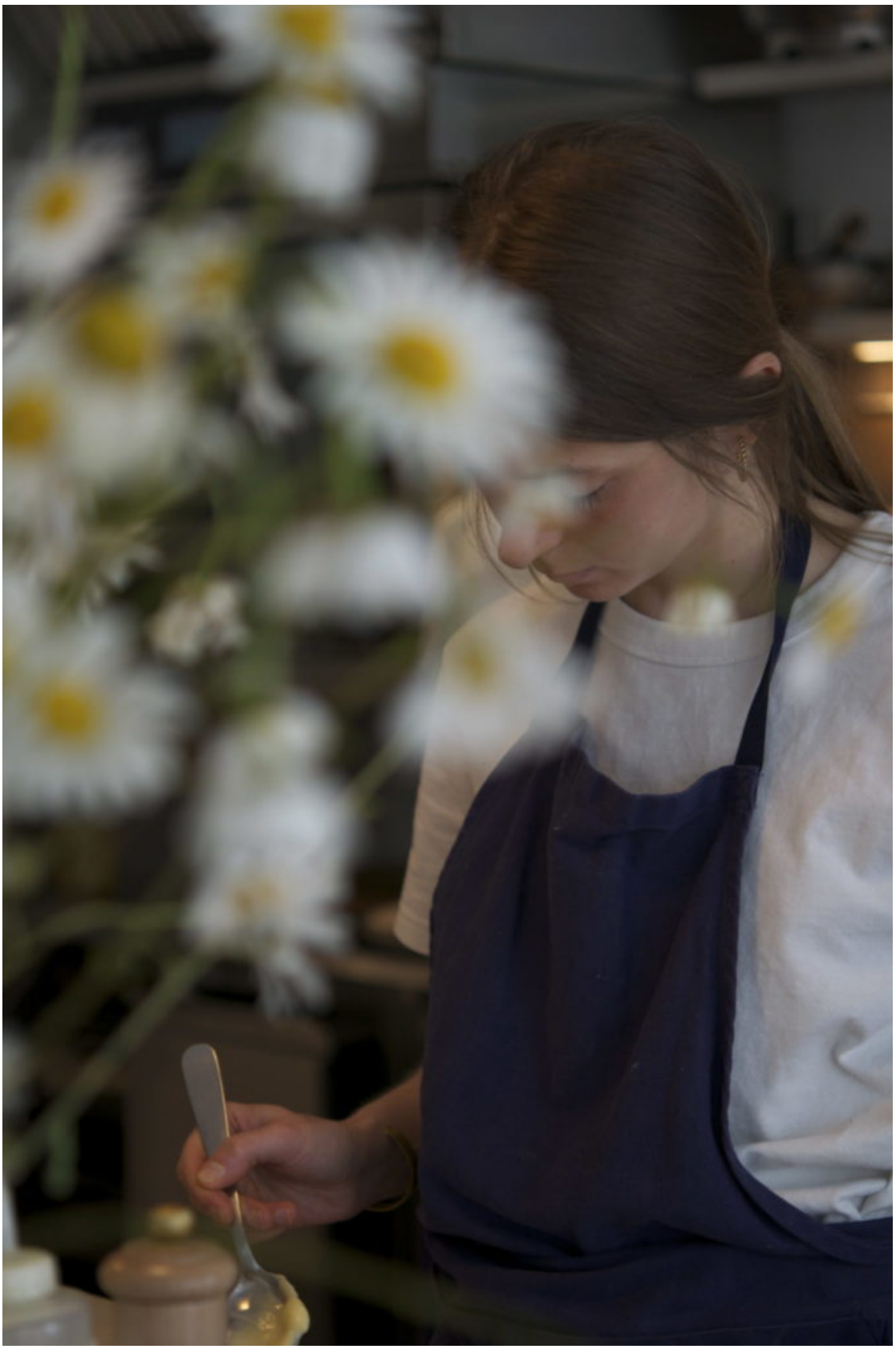


Dans les assiettes, essentiellement des ingrédients justement choisis et sourcés où se conjuguent élégance, précision et jolies manières. Elaborées dans un premier temps avec la complicité du chef Thomas Coupeau, elles sont amenées à varier au rythme des saisons et des collaborations. A Victoire Pfister est laissé le soin de l'orchestration.









Tous les plats du **Café Singuliers** sont confectionnés maison : du granola qui accompagne le yaourt grec, le coulis d'agrumes et les fruits de saison aux scones servis tièdes ; du pain de mie japonais toasté qui escorte les œufs en cocotte à la focaccia qui se met sur son trente-et-un à chaque changement de saison.

Simple et à la fois raffinée, la focaccia de printemps se panache de straciatella des Pouilles, de champignons doucement rôtis, d'asperges vertes à peine attendries, d'un chimichurri aux poivrons Friggitelli, surmontés de roquette et de pois chiches croustillants.

Parmi les douceurs, le déjà culte ultra fondant s'acoquinant d'une crème anglaise relevée aux olives de Kalamata ravira les plus sceptiques aux pâtisseries sans gluten. Quant aux cookies mi-cuits, laissez-vous surprendre par celui aux cacahuètes et peanut butter relevé juste ce qu'il faut d'une pointe de Gochujang, cette atomisante pâte de piment coréenne.

