GRAVE

Posted on avril 14, 2025 by Florence Breuil

Category: Coffee Shops

Dans une rue du Haut-Marais, à quelques enjambées de la station de métro Arts et Métiers où les coffee shops blancs immaculés sont légion, Grave fait exception avec sa chic façade sang de bœuf. La décoration de l'espace aux murs burnt orange, au grand miroir oxydé flanqué d'appliques et au plafonnier en verre de Murano est signé de l'agence d'intérieur et de design Laetitia Faburel.

Derrière le comptoir en quartzite du Brésil, aux manettes de la Marzocco, Nicolas Papadato, ancien notaire reconverti en barista. Il y sert un café de chez Cayo, un torrefacteur du 13e arrondissement qui se sirote aussi en breuvages lactés et s'escorte d'exaltantes pâtisseries confectionnées par son associé et pâtissier Romain Détriché, ex-designer chez Courrèges et Paco Rabanne.

Pour Nicolas « trop de coffee shop proposent des pâtisseries qui ne sont pas au niveau ». Romain a donc élaboré une carte de « classiques » douceurs de haute volée twistées, élégamment présentées sous cloche telles que ces cookies miso ou cet indétrônable cheesecake basque aux épices chaï ou au sésame noir. Chez Grave, on peut se poser sur des tabourets derrière le comptoir « pour discuter avec le staff » tout en dégustant des scones accompagnés de confitures Spinelli ou bien encore sur les bancs en bois, devant les tables d'appoint métalliques dispersées sur le trottoir où les habitués viennent boire leur flat white en compagnie canine, qui ont droit aussi à leur « dog biscuits ».

Kombucha
Archipel
Brut / Feuilles de
figuier / de clémentine /
de framboisier
5.5

Cookies
miso
3,8€

Granola
bars

Cookies
matcha

Enfin, et ce quelle que soit la saison, on peut s’offrir une dolce givrée tout droit sortie d’une Carpigiani de compétition, autrement dit une glace italienne aux parfums changeants hautement instagrammables tels que coco & charbon ou bien encore açaï !