



L'adresse : Black List est un petit café de poche, qui fait partie de nos lieux de rendez-vous avec mon ami Jean-Louis. On s'y retrouve pour boire un café, un jus de fruit frais, un granola, un cappucino, prendre le petit-déjeuner ou faire une pause gourmande dans l'après-midi.

J'aime le mobilier en bois massif et le papier peint coloré au plafond, le menu écrit sur les carreaux blancs, et le cageot de fruits et légumes frais à l'entrée. Et c'est aussi un lieu spécialisé dans la vente et la dégustation de café de spécialité ou de terroirs.

Après avoir travaillé dans le domaine du vin, Laurent-Pierre, le patron découvre les points commun entre café et vin – les notions de terroirs, les variétés, les méthodes de récoltes et de dégustation, et se forme au métier de barista. Passionné, soucieux de toujours offrir le meilleur du café, il ne travaille qu'avec la brulerie de Belleville à Paris et l'Alchimiste à Bordeaux. Militant du café filtre, café dit "américain" et de la cafetière Chemex (servi frais et bien préparé, le café filtre est vraiment la méthode de dégustation reine pour apprécier un terroir) Laurent-Pierre prône une démarche éthique et artisanale de qualité.

Même si le café reste l'adn de Black List, on y déguste aussi de très bons jus de fruits frais biologiques, des pâtisseries maisons d'influence anglo-saxonnes, des sandwiches et enfin une salade du jour à base de produits frais. Mention spéciale pour le latte art et les scones ! Et si vous venez tôt le matin, vous pourrez voir Marion préparer et sortir du four tous les gâteaux du jour. •

**Blacklist : 27 place Pey-Berland. tél : 06 89 91 82 65. www.facebook.com/blacklistcafe.
Ouvert du lundi au vendredi, de 8h à 18h et le samedi, de 9h30 à 18h. : vous pouvez aussi
vous faire livrer le plat du jour de Black List, via Deliveroo ou Take eat easy.**