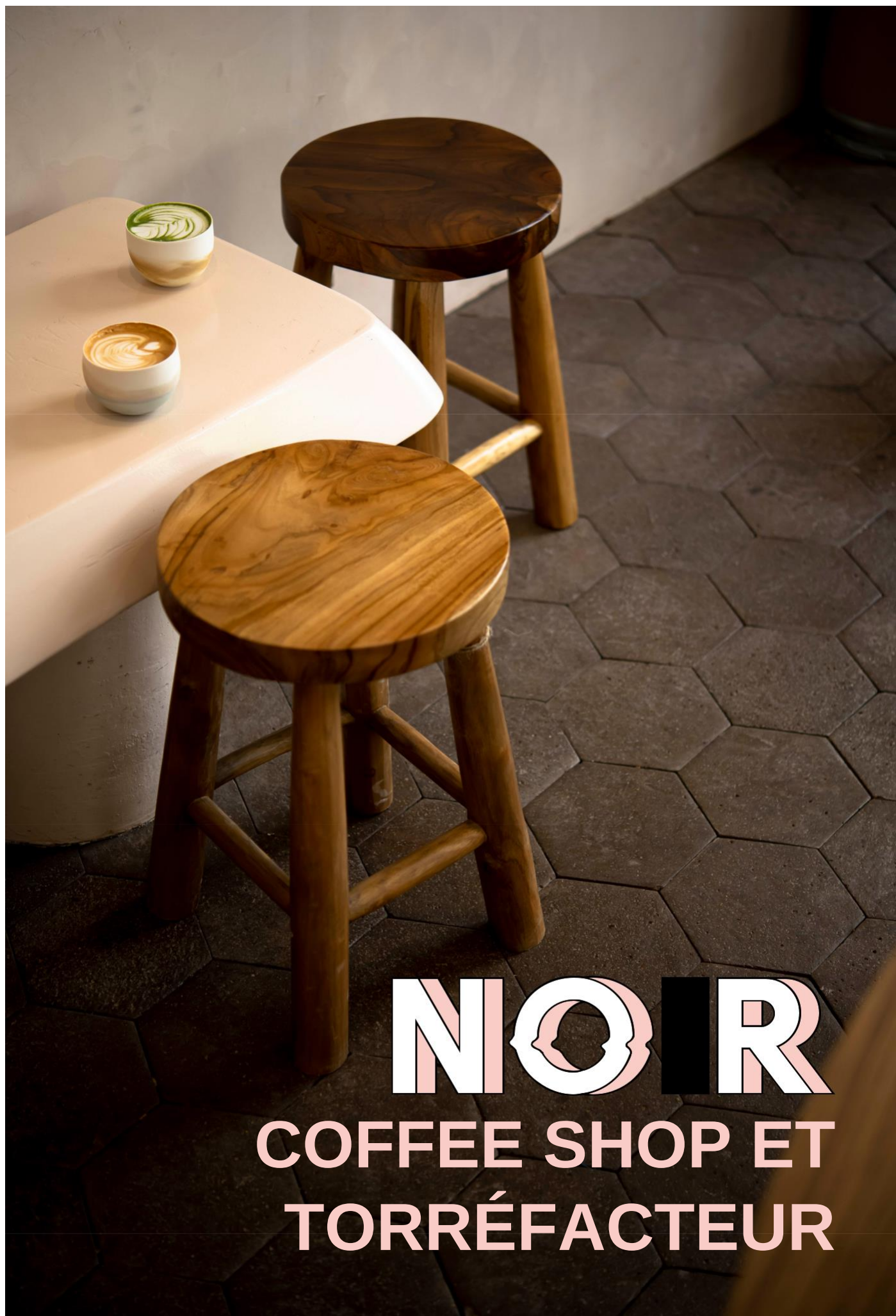




NOIR

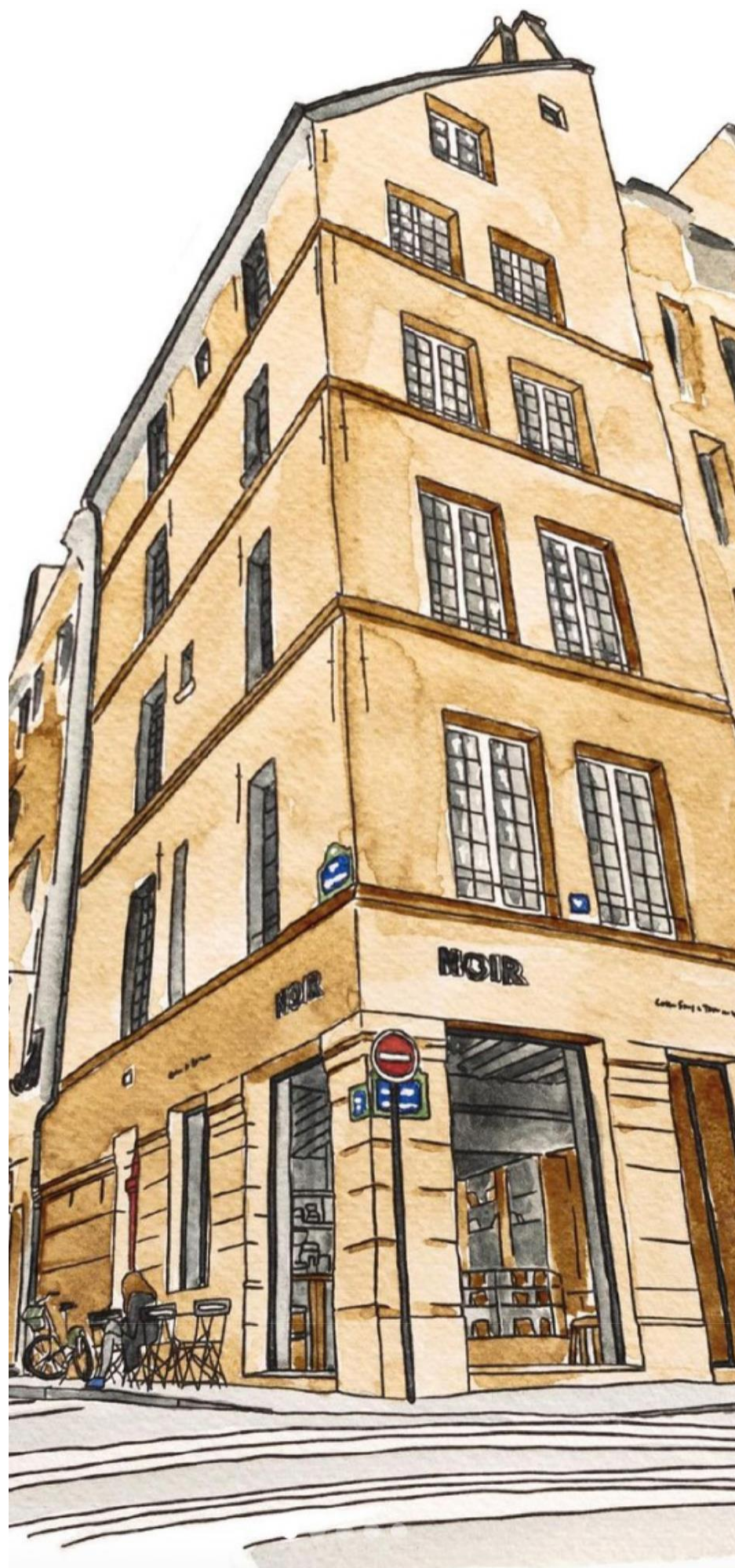
**COFFEE SHOP ET
TORRÉFACTEUR**



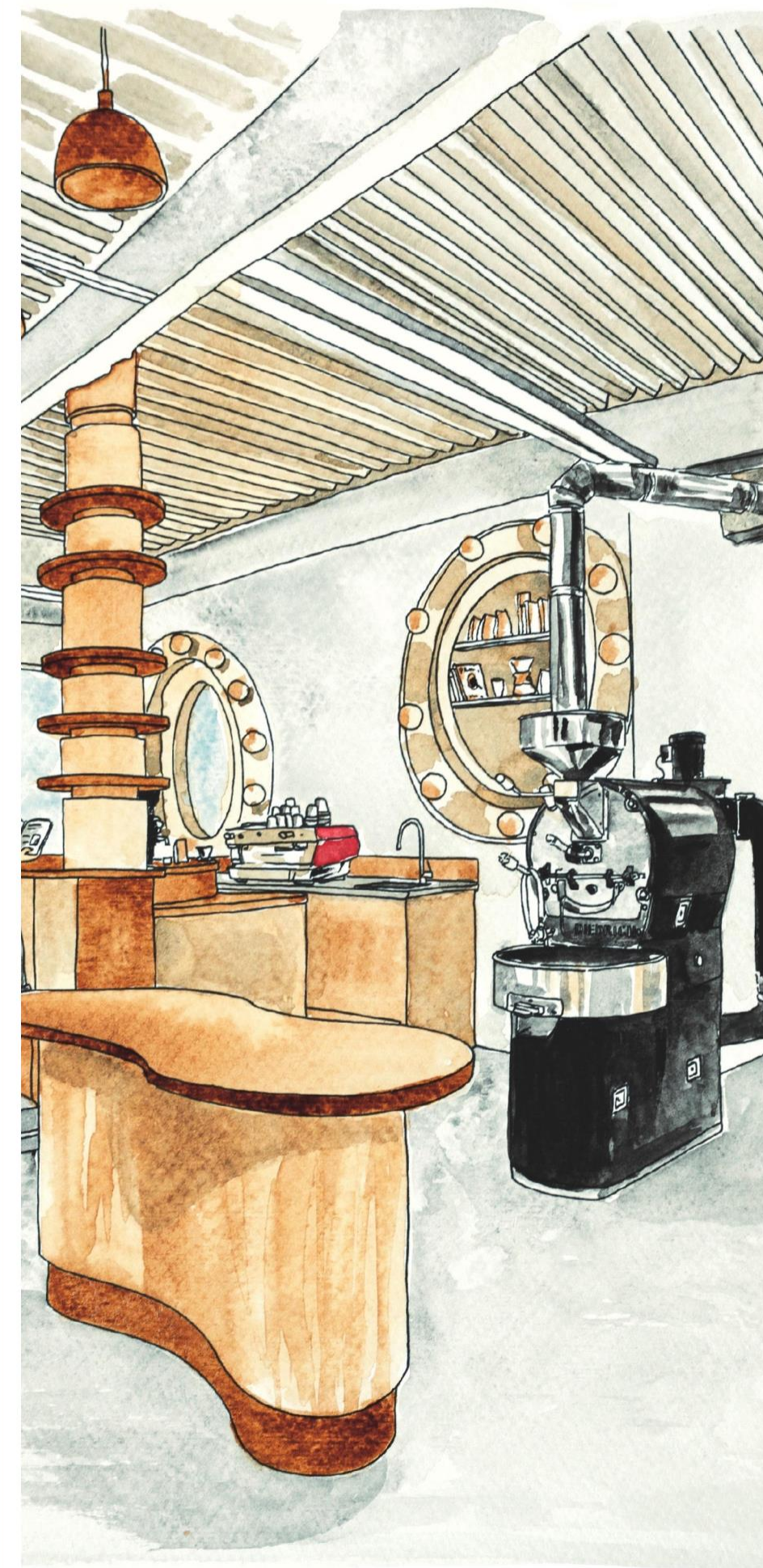
Jeune maison de torréfaction parisienne, NOIR inaugure son atelier de 100m² en plein cœur du réputé Marché Dauphine des Puces de Saint-Ouen. Unique à Paris, l'espace se veut polymorphe, à la fois coffee shop et atelier de torréfaction, ouvert sur la galerie et ses marchands de design. Un lieu de vie imaginé comme un point de rencontre où visiteurs, amateurs, collectionneurs et antiquaires auront plaisir à se retrouver autour d'un bon café. Depuis sa création, NOIR trace une nouvelle esthétique du coffee shop, émancipée des codes brooklyniens. Lignes courbes et épurées, matériaux nobles et naturels, couleurs douces et poudrées. Une quête de simplicité et d'élégance que l'on retrouve aussi dans la tasse, avec une collection courte de cafés de spécialité, tous issus de micro-lots, soigneusement sourcés et torréfiés maison. Avec Saint-Ouen, NOIR s'installe durablement dans le paysage parisien et ouvre au même moment un coffee shop design sur la célèbre rue Saint-Louis en l'Île.



DEUX ADRESSES PHARES



NOIR inaugure deux lieux atypiques dans des quartiers emblématiques de Paris. D'un côté, Les Puces de Saint-Ouen accueillent l'atelier de torréfaction de NOIR, ainsi qu'un coffee shop, comme un événement totalement inédit. De l'autre, la sublime Île Saint-Louis se pare désormais d'une offre café exigeante avec l'ouverture du coffee shop NOIR.



L'atelier NOIR au Marché Dauphine

Imaginé par la jeune architecte Charlotte Petit, fondatrice du studio Argia Architecture, NOIR Dauphine est l'adresse incontournable de la Maison qui souhaitait se doter de son propre atelier de torréfaction. L'outil de travail prend place dans le paysage singulier des Puces de Saint-Ouen, au milieu des stands d'antiquités, de design et de création contemporaine.





Le long du passage, trône une machine Diedrich tout inox et vermillon laqué. Torréfacteur de pointe, il allie technologie connectée, pour la précision des courbes de cuisson, et tradition grâce à son alimentation au gaz.

L'espace traversant s'ouvre ensuite sur le coffee shop et son comptoir discret réduisant la frontière avec la salle. Au fond contre le mur, quelques tables munies de banquettes et de tabourets Serax répondent aux mange-debout qui serpentent le long des colonnes de soutien.

Les larges ouvertures propres aux stands marchands des halles couvertes à la Baltard ont été conservées et s'habillent de grands panneaux ajourés en raphia pour conférer chaleur et intimité à l'espace, au plafond des suspensions en terre cuite. Matériaux naturels, couleurs douces, rose nude, beige marron rappelant les terres caféicoles mêlées à des notes d'orange chaud et de bordeaux apportent au lieu une certaine quiétude.



NOIR

Coffee Shop & Torréfacteur

NOIR

Le Paris rêvé de l'Île Saint-Louis

Fraîchement inauguré le coffee shop NOIR de l'Île Saint-Louis est signé par l'architecte et designer Emily Capron, fondatrice d'EC studio.

Le lieu reste fidèle aux codes de la Maison. Des lignes fluides, des murs aux nuances de café latte, de grandes baies vitrées qui s'ouvrent entièrement sur la rue Le Regrattier et la rue Saint-Louis en l'Île dont la boutique fait l'angle, quelques tables en terrasse.

A l'intérieur, un comptoir épuré invite à la commande. Mange-debout et assises basses dialoguent avec l'escalier en colimaçon menant au sous-sol. La trémie de ce dernier crée un puits de lumière naturelle essentiel à la vie de l'espace. Une grande banquette rose mat file le long de la pièce voutée aux pierres apparentes typiques des quartiers les plus anciens de Paris.





LE
STYLE
NOIR



La torréfaction « omniroasted »

La ligne de torréfaction chez NOIR est simple : obtenir un café équilibré entre acidité et rondeur en bouche, capable de s'adapter à toutes les extractions, douces ou expresso.

Ici pas de grands discours, sur comment boire ou aimer son café mais une approche agnostique et décomplexée. Le café doit être bon avant tout et s'adapter aux palais amateurs sans pour autant choquer.

La cuisson est, selon les codes du café, qualifiée de medium, autrement dit « omniroasted », ni trop, ni trop peu afin de conserver les aspérités de chaque terroir.

Boire un café de qualité n'est pas un snobisme, c'est un plaisir simple du quotidien et NOIR ne transige pas.





Le sourcing pointu

Agile, avec une approche 100% circuit court, NOIR sélectionne uniquement des micro-lots de cafés de spécialité notés minimum 85+ par la SCA (Specialty Coffee Association). Généralement ces cafés sont issus de parcelles ou de petites fermes. Un multi-sourcing via des importateurs engagés, indépendants et experts en café de spécialité ou en direct grâce aux liens étroits tissés avec certains producteurs.

Les terroirs variés

NOIR propose une sélection courte de six à sept cafés qui changent régulièrement au gré des périodes de récolte, des rencontres et des découvertes. Ces cafés sont à déguster sur place ou à emporter, avec deux propositions en expresso et une en méthode douce. Côté offre grains, toute la gamme est disponible et moulue à la demande selon le mode d'extraction souhaité.





À la carte du moment trois brésiliens issus de la ferme Camocim que NOIR affectionne particulièrement pour la qualité de ses cafés et leurs identités parcellaires très distinctes. Le café issu du terroir colombien est produit par Humbert Caderon dont la particularité est de pratiquer la double fermentation, conférant à ses cafés une grande intensité. Les deux éthiopiens sont 100% nature, pratique traditionnelle dans ce pays où l'eau est si précieuse, et sont issus des régions de Jimma et de Bonga à l'Ouest de Yirgacheffe (célèbre région caféicole). Le café du Guatemala a été sélectionné dans la ferme de Monté Oro, située à 1600m d'altitude au cœur de la région volcanique et fertile de Balam Juyù.

La traçabilité

NOIR s'impose une traçabilité essentielle à tout torréfacteur soucieux de produire un café de terroir. Au-delà du profil aromatique précisé sur chaque paquet, est indiqué le producteur, la variété, l'altitude de la parcelle, la période de récolte, le processus de fermentation (lavé, nature, semi-lavé...) et de séchage. Deux informations clés complètent la traçabilité : la date et le numéro de batch de torréfaction.





Mais NOIR c'est aussi une aventure humaine. Les baristas sont de véritables professionnels passionnés embauchés à temps plein et valorisés pour leur talent et leur personnalité. L'accueil s'en ressent, l'ambiance y est comme à la maison. Les responsables sont tous formés à la torréfaction et cuisent régulièrement des broches. Une manière de s'approprier la matière, d'enrichir sa culture et son savoir-faire.

GOURMANDISE

Cookies avec ou sans CBD de chez Greenkie, cake léger au chocolat, brownies, madeleines, financiers ou même de délicieux scones emmental ciboulette faits maison accompagnent café et latte à toute heure de la journée.





DÉGU- STA- TIONS

ESPERITO, VARIÉTÉ RED CATUCAÍ-AÇU, BRÉSIL

Des notes suaves de cacao, noisette vanille et caramel.

CAMOCIN, VARIÉTÉ IAPAR 59, BRÉSIL

Aux notes de fruits noirs, banane, fruits tropicaux, mangue, papaye, tamarin, rose.

PEDRA AZUL, VARIÉTÉ PEABERRY, BRÉSIL

Des notes séduisantes et fruitées tirant sur l'ananas, le fruit de la passion et la framboise. En tasse, l'acidité est douce et la bouche toute en rondeur.

BUENA VISTA, CATURRA COLOMBIE

Des notes explosives d'agrumes et poires, une grande longueur en bouche due à une double fermentation. Des arômes de noix, cannes à sucre et melon.

ABAMECHA, HEIRLOOM ÉTHIOPIE

Des notes acidulées, légèrement florales avec des arômes tirant sur le caramel et la grenade.

ZINABU, HEIRLOOM 74110, ÉTHIOPIE

Des notes acidulées, aux reliefs de fraise, de raisin et d'ananas, et avec une touche de pamplemousse.

MONTE ORO, RED CATURRA, GUATEMALA

Un mélange d'épices douces et de cannelle, de rose et d'ananas.





CUPS

Pour ce printemps-été 2022,
Kera Till, talentueuse et
hyperactive illustratrice a habillé les
cups en papier d'un motif floral et
innocent. Une autre collaboration,
avec Lauren Rubinski, suivra à
partir du mois décembre.



ERWAN
ALONSO

Le chef torréfacteur et barista de NOIR

En 2012, Erwan Alonso s'envole pour Melbourne pour finir ses études. Considérée comme La Mecque du Specialty Coffee, la ville détient le record de coffee shops par habitant. Rapidement Erwan se fait embaucher comme barista. Dès ses premiers Latte chez Little Sister, Erwan découvre un café à l'identité marquée et se passionne. Il continue son parcours en rejoignant les équipes du très pointu Toby's Estate Coffee dans le quartier de Brighton et revient en France trois ans plus tard.





De retour à Paris, il prend la direction de la Caféothèque. Un an plus tard, il est chassé par Pierre Hermé. Le chef pâtissier qui s'est entouré des services de l'Arbre à Café pour concevoir sa collection de pâtisseries à base de café veut aller plus loin et développer une offre café pointue dans ses établissements.

Erwan rejoint l'aventure, pour l'ouverture du 86 Champs Élysées et de Beaupassage. Il travaille en étroite collaboration avec Pierre Hermé. Sa mission se concentre essentiellement sur le café avec quinze baristas à former et à manager, des ouvertures à l'international.

Après huit années en tant que barista et manager Erwan nourrit l'envie de torréfier et commence à se former en autodidacte. C'est à ce moment-là qu'il entre en contact avec Martin et Guillaume, les fondateurs de NOIR. Passionnés de café, les deux cherchent la perle rare pour prendre la direction des Coffee Shops mais n'imaginent pas torréfier eux-mêmes. Erwan va les convaincre. Le jeune homme commence sa formation chez Beans of Fire, un atelier collaboratif de torréfaction au nord de Paris et cuit ses premières broches de 12kg. Grâce à cette taille médiane de torréfacteur, Erwan enchaine les batchs et acquiert la méthode et la régularité essentielles au métier.





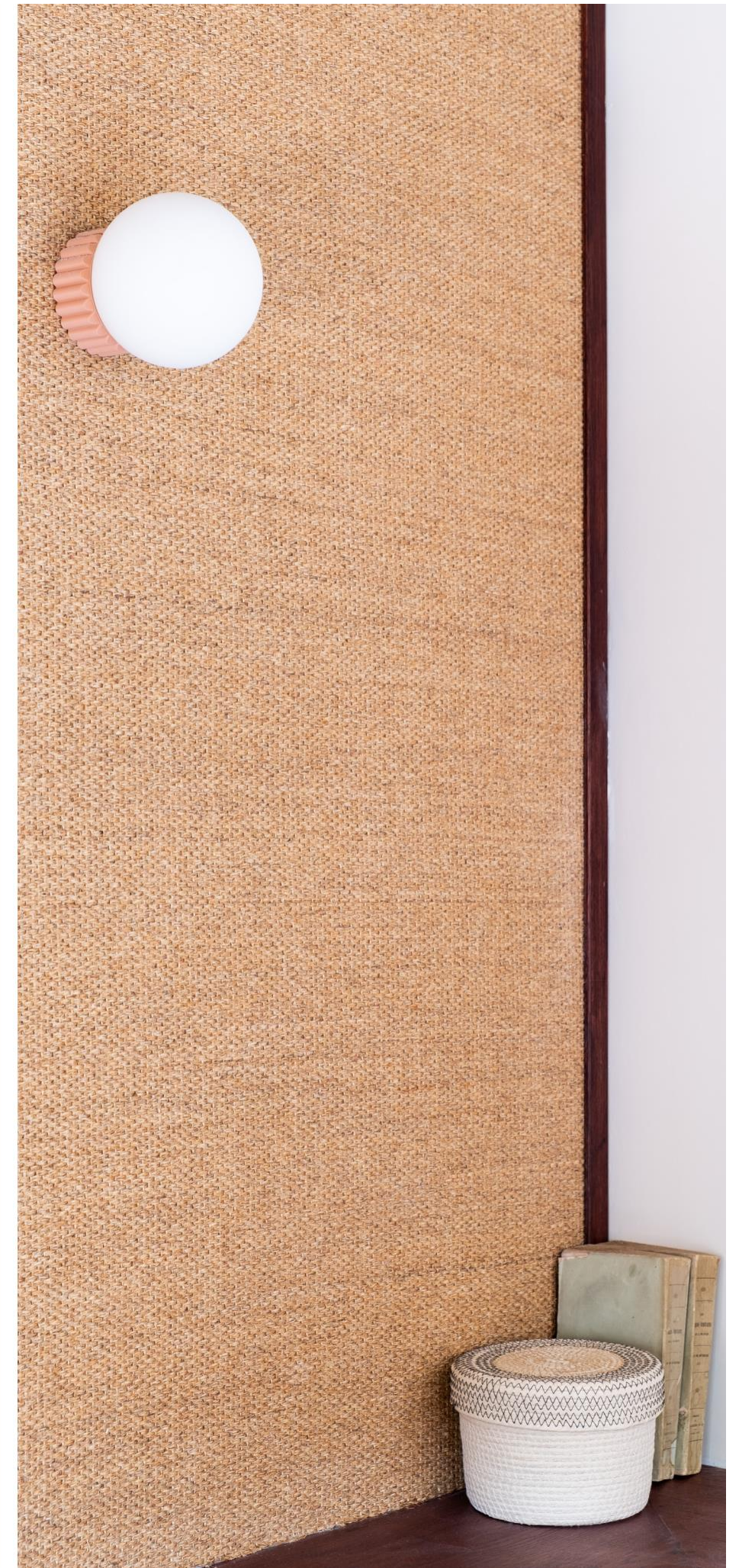
LE DESIGN NOIR



« L'atmosphère. C'est
quelque chose que
nous connaissons tous.
La première impression.
J'entre dans le bâtiment, je
vois un espace, je perçois
l'atmosphère et, en une
fraction de seconde, j'ai la
sensation de ce qui est là. »

-

Peter Zumthor
Atmosphères (Ed Birkhäuser)





NOIR, nouvelle esthétique de coffee shop

Fondée en 2021, NOIR compte sept adresses parisiennes. Des coffee shops solaires et intimes à la façade bleu ciel et aux larges baies vitrées. Aux beaux jours, celles-ci se replient intégralement, effaçant la frontière avec la rue.

À l'intérieur, les murs peints à la chaux aux tonalités de beige imitent les nuances d'un cappuccino pour se fondre dans l'espace. Le comptoir et les grandes tables en métal ou en bois massif ondulent. Un design épuré qui s'appuie sur la valeur existante de chaque lieu, créant des univers propres à chaque adresse.





L'atmosphère est douce, poudrée, portée par une playlist personnelle que chaque barista s'approprie et fait évoluer en fonction de l'humeur, de l'énergie du lieu et des gens qui y passent. Avec NOIR, c'est une nouvelle philosophie du coffee shop qui se dessine, plus parisienne, moins craft. C'est le café de spécialité qui s'invite dans un certain art de vivre à la française.

Une grammaire sensible, fraîche et empreinte de belles matières. Une recherche d'harmonie pensée par de jeunes architectes à qui les équipes de NOIR ont fait entièrement confiance. Le studio Baatik signe les deux premières adresses du boulevard Haussmann (Paris 9e) et de la rue de Luynes (Paris 7e). Charlotte Petit (Argia Architecture) imagine celle la rue Gustave Courbet (Paris 16e) et l'atelier des Pucés de Saint-Ouen. Quant à Emily Capron, elle vient de réaliser le coffee shop de l'île Saint-Louis.



COLLABS

NOIR a fait appel à Maëlen Le Clainche créatrice de l'Atelier Maen à Belleville pour produire une collection de tasses en porcelaine. Une forme toute ronde à l'extérieur comme à l'intérieur, l'émail toute en nuances reprend les dégradés d'un café au lait.





INFORMATIONS PRATIQUES

NOIR Puces de Saint-Ouen Marché Dauphine
132-140 Rue des Rosiers
93400 Saint-Ouen

-

NOIR Île Saint-Louis
63 Rue Saint-Louis-en-l'Île
75004 Paris

NOIR

