



Cyclisme Seixas sur les routes françaises avant le Tour ➔ P. 24

Le Parisien Dimanche

Lyhanna Les propositions chocs de Retailleau pour réformer la justice ➔ P. 9

Bernadette Chirac
1933 - 2026

Première dame de cœur



➔ Fait du jour - P. 2 à 7

Dimanche 7 juin 2026 • N° 25438 bis • 2,40 €

Le Parisien Dimanche

R 20174 - 607 - 2,40 €



Reportage

**À Nantes, ces quartiers
aux mains des narcos**

➔ P. 12 et 13



Tourisme

**Les nouvelles tendances
d'hébergement au camping**

➔ P. 14



Expo

**Au Havre, les œuvres de
jeunesse du génie Monet**

➔ P. 34

Le bistrot de la semaine
Laurent Guez



Un bistrot bon... et près de la tour Eiffel

S'il fallait dresser la liste des pièges à touristes du quartier de la tour Eiffel, cette chronique ne suffirait pas. Pauvres visiteurs qui dépensent leurs euros dans de faux bistrots avec nappes à carreaux, escargots, soupes à l'oignon et bourguignons sortis de nulle part... Mais heureusement, il y en a de bons, voire de très bons, comme ce Café de Mars niché dans la petite rue Augereau (VII^e). Ses bonnes recettes sont signées Gina, une cheffe californienne qui mêle ingrédients français et méditerranéens. À l'intérieur de la salle très parisienne, banquettes rouges et chaises en bois courbé, ou sur la terrasse tranquille, on peut attaquer par une entrée (asperges vertes et œuf poché, bruschetta de thon et artichauts, par exemple) ou un petit grignotage à partager (olives niçoises et amandes, un délice, labneh saupoudré d'une dukkah de pistache, un régal). Puis enchaîner avec un plat branché sur la saison. En début de semaine, je me suis laissé tenter par une grande salade de poulet, pas du genre fried chicken qui fout les résolutions en l'air, plutôt suprême mijoté au vin blanc, moins gras et plus savoureux, accompagné d'épeautre et de grenade. C'est rare de prendre du plaisir avec une simple salade, non ? Ma copine Violette a choisi le maquereau grillé, avec une salade d'orzo, et ça lui a bien plu. Également au menu, en ce moment, une piccata de veau avec des pancakes de courgette, ou un onglet de bœuf « drunken dragon », c'est-à-dire mariné, accompagné de champignons shiitaké et de purée. Une sacrée belle adresse, et des tarifs très justes, ça se remarque. Café de Mars, 11, rue Augereau (Paris VII^e). Tél. : 01.45.50.10.90. Comptez 30 à 40 €.

Frappés de cafés glacés

TENDANCE FOOD | Une tasse sur trois est désormais consommée froide dans les coffee shops. Une habitude qui n'a pas échappé aux géants du secteur.

Joffrey Vovos

Les moins de 35 ans en raffolent

Des glaçons, du lait et un peu de concentré. « C'est simple, rapide et délicieusement rafraîchissant », promet Patrice Grèze, directeur général de Nescafé France. Difficile de rater Espresso Concentrate, la nouvelle gamme de la marque, ces bouteilles de 500 ml qui permettent de préparer une quinzaine de cafés glacés. Si la multinationale lance ce concept en France, c'est tout sauf un hasard : « Dans les coffee shops, une tasse de café sur trois est consommée froide. Ce taux grimpe même à une sur deux chez les moins de 35 ans », souligne Patrice Grèze.

Les Grecs pionniers

« Chez nous, ça ne fait qu'arriver, mais dans les pays anglo-saxons, on boit du café glacé depuis des lustres », rappelle Moïse Sfez, le patron des cafés Maurice Sfez. La Grèce a été parmi les pionniers. « À Athènes, l'après-midi, tout le monde a sa cup, c'est devenu un emblème national », s'amuse le designer Yorgo Tloupas, qui a ouvert à Montmartre Yorgaki, le seul coffee shop hellénique de Paris (IX^e), un rendez-vous prisé des expatriés où l'on boit le fameux café frappé, une boisson inventée en 1957 à la foire de Thessalonique par le représentant de Nestlé. Faute de bouilloire, il a eu l'idée de mélanger son instantané avec de l'eau froide, des glaçons, du sucre et du lait. Le début d'une longue histoire.

Une kyrielle de parfums

Dans les cafés Maurice Sfez, enseigne parisienne adulée par la Gen Z, le café ne se consomme pratiquement plus chaud.

« On sert à 95 % du froid », constate le patron, Moïse Sfez. À la carte, pas moins de 25 références — freddo, americano, latte... — vendues entre 4 € et 9,50 €, et très souvent aromatisées. Une habitude nouvelle qui fait les choux gras de Monin. Pour répondre à la tendance, la marque de sirops a développé d'étonnantes parfums : « chocolat rubis », « marshmallow grillé » ou encore « roulé à la cannelle ».

Comme une pression

« Les profils aromatiques et les textures seront très différents selon la méthode d'extraction utilisée », insiste Enzo Argueta, qui a fondé De la Sierra, à Montpellier (Hérault), désigné l'an dernier meilleur coffee shop de France. On y déguste de sophistiqués cold brews, infusions à froid obtenues à partir de grands crus. Idem à Moklair, à Reims (Marne). Le patron, Kevin David, auréolé à deux reprises du titre de meilleur barista, propose aussi le « nitro cold brew », sorte de café « pression » que l'on retrouve dans les Starbucks. Infusé avec de l'azote, il ressemble étrangement à une bière Guinness. « C'est peu pétillant et naturellement très doux. » À tester absolument.

Place au freddo

« Aujourd'hui en Grèce, on consomme toujours le frappé, mais il a été supplanté par le freddo », souligne Yorgo Tloupas, du café Yorgaki à Paris (IX^e). Apparu dans les années 1990, sous l'impulsion du torréfacteur italien Illy, cette spécialité est constituée d'un double espresso mélangé à de la glace, surmonté d'une mousse obtenue grâce à un mousser à lait. Un type de café glacé commercialisé dans de nombreux coffee shops français aux côtés des iced lattes, des americanos et des cold brews.

