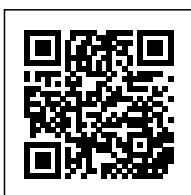


# CAFÉ SINGULIERS

Posted on juillet 13, 2023 by Florence Breuil



Category: [Coffee Shops](#)



Au numéro 2 de la rue Titon, en plein cœur du quartier Sainte-Marguerite 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](#) déniché depuis trois générations édifices de caractère et lieux atypiques.

Passé le seuil du [Café Singuliers](#), il vous semblera pénétrer dans une maison familiale à la campagne, loin du tumulte de la ville. Un endroit où la vie ralentit jusqu'à presque s'arrêter. Au sein de cet espace baigné de lumière, des baies vitrées donnant sur la rue jusque sous la verrière où se poser sur la grande table, trône un ancien poêle d'église. Sur les étagères de la bibliothèque sont exposés à la vente livres d'architecture et revues, vaisselle et objets d'artisanat.

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.









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 son du percolateur, laissez-vous porter par les arômes du café... Dans ce lieu vous quittez Paris et ses rives, partez à la dérive, vous voilà désoccupés au **Café Singuliers**, où les gourmandises se conjuguent au pluriel.

Patrice et Sylvie Besse avaient envie d'y proposer un café comme ce fameux ristretto italien qu'ils apprécient 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.





A la lecture de la carte vous vient l'eau à la bouche... 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.

