



TENDANCE

LE MATCH GLACÉ DE L'ÉTÉ

L'intarissable Italie nous livre deux versions rafraîchissantes du petit noir : entre l'intensité exquise du café sur glace et la douceur d'un espresso façon crème fouettée, quel sera votre crush ?.

PAR DELPHINE GAUTHERIN

L'AFFOGATO : LE CHAUD ET LE FROID

LE PITCH Né dans les années 1950 derrière les comptoirs des baristas transalpins, ce dessert-café s'impose comme l'icône chic de cet été. À mi-chemin entre boisson et dessert, il consiste en une boule de glace traditionnellement fior di latte – souvent vanille – couverte d'un espresso brûlant, non sucré : affogato signifie noyé. Servi minute, il fascine par ses contrastes, entre chaud et froid, douceur et intensité. Simple et spectaculaire à la fois.

LE LOOK Servi dans un verre transparent, une coupe rétro ou une tasse de cappuccino, l'affogato séduit autant les yeux que les papilles. La glace fond lentement, striée de café corsé, créant un marbré caramel irrésistible. Les spécialistes le subliment : café de spécialité, éclats de noisettes (chez Marlette), copeaux de chocolat (au Café Kitsuné), cacao cru (chez Nuances), trait d'amaretto (chez Zinqué) ou pointe de fleur de sel.

LA DÉGUSTATION À la première cuillerée, c'est un choc thermique. La glace fond sous l'intensité du café. Un dessert sans excès, un café réinventé en moment de pur réconfort. Classique ou twisté (matcha, fraise-matcha ou tiramisu chez Nuances), il clôut un dîner avec élégance.

LE CAFFÈ DEL NONNO, CRÈMEUX ET DOUX

LE PITCH D'origine napolitaine, le caffè del nonno – littéralement, café du grand-père – est une crème de café glacée, simple et généreuse. On le prépare en fouettant un café moka corsé, refroidi, avec une crème sucrée jusqu'à obtention d'une mousse légère. Après un bref passage au congélateur, il se sert bien froid dans de petits verres. Ce classique maison, remis au goût du jour par les coffee shops branchés, incarne aujourd'hui l'alliance parfaite entre fraîcheur et intensité.

LE LOOK Dans un verre transparent, sa texture mousseuse et sa teinte cappuccino clair attirent l'œil. Un nuage de crème fouettée, un soupçon de cacao ou quelques grains de café viennent rehausser le tout. Certains optent pour un twist moderne : filet de caramel, lait végétal ou trait de liqueur de café ou de crème irlandaise pour une touche plus gourmande.

LA DÉGUSTATION Dès la première gorgée, sa fraîcheur veloutée enveloppe le palais. Moins corsé qu'un espresso, plus dense qu'un cold brew, ce café-crème glacé séduit par sa douceur équilibrée. Rafraîchissant et sans chichis, il offre une pause estivale légère.

Merci au chef Toni Muzi, Eataly Paris Marais. Merci à l'autrice, épicière et chroniqueuse Alessandra Pierini.

LEGENDE CREDITS