

Commerçants

Thé et café : un beau mariage

Ici, les deux boissons sont traitées avec une attention égale

La place Richelme, son marché, ses terrasses au soleil et là, en angle, sa brûlerie. Les effluves de torréfaction portent bien au-delà de son pas de porte et attirent le Tout-Aix gourmand. Gens du quartier, chefs restaurateurs, simples quidams... tout le monde s'y retrouve. Certains ne font que passer pour faire leurs emplettes. D'autres en profitent pour s'arrêter et prendre leur petit noir en s'échangeant les nouvelles du jour. Plus qu'une boutique, c'est un vrai lieu de rendez-vous, un rituel quotidien. Cette maison-là est des plus sérieuses au moment de contenter ses ouailles. Le café, c'est le domaine de Christian Rolando qui, depuis vingt ans, torréfie tous les jours sur la machine qui trône à l'entrée du magasin. A la carte de



Si Isabelle, sa femme, veille sur une subtile gamme de thés, Christian Rolando se réserve les plaisirs de la torréfaction.

15 à 20 variétés, issues des meilleurs terroirs du monde, en origines pures (exceptionnel gebebeh éthiopien, ramassé à la main) ou en mélanges (assemblage maison de sept arabicas différents, par exemple). Le thé, c'est la passion d'Isabelle Rolando... Alors que ce dernier est souvent le parent pauvre chez de nom-

breux torréfacteurs, qui se satisfont de répéter la gamme de grandes enseignes, Isabelle travaille avec un importateur fidèle, qui lui garantit une marchandise de qualité. Suivez le guide... En 140 références, la patronne, « théophile avertie », invite à une exploration de cet univers encore trop méconnu, à partir d'un earl grey de base

déjà superbe. Et avec ça ? De l'épicerie fine maligne, d'excellents produits artisanaux, biscuits, pains d'épices, confitures, et une sélection rigolote de sucres de toutes les couleurs.

● Pierrick Jégu

● **Brûlerie Richelme**
1, place Richelme.
> 04-42-23-55-27