



Antonio J. Aranda

Redactor de Economist & Jurist

La exclusiva cafetería parisina que prohíbe chupar la cucharilla tras remover el café

Espresso, ristretto, macchiato, mocca o capuchino son algunas de las variantes de café más solicitadas en cualquier establecimiento de restauración. El proceso de elaboración de esta bebida se ha estandarizado para responder ante la imperiosa necesidad de la población que exige una taza en las horas punta del día. *Substance Café* es una cafetería francesa que ha querido romper con esos procedimientos rutinarios para ofrecer una experiencia única al consumidor que, además, tendrá prohibido chupar la cucharilla.

El barista **Joachim Morceau** tiene en la ciudad del amor, París, una exclusiva cafetería donde todo lo que se sirve **sigue un estricto proceso** para ofrecer al cliente el café más bueno que haya probado jamás. El propietario asegura que necesitaba crear un local que ofertara este tipo de experiencia gastronómica para aunar su pasión por el arte y esta bebida.

Joachim Morceau en Substance Café (Foto: Substance Café)

[Substance](#) abre únicamente bajo reserva ya que tan solo atiende a 10 personas por vez. Los clientes que consigan entrar a la cafetería se sentarán en la barra del establecimiento y Joachim les mostrará todo el proceso de elaboración de su café especial, desde los molinos y los hervidores h ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |