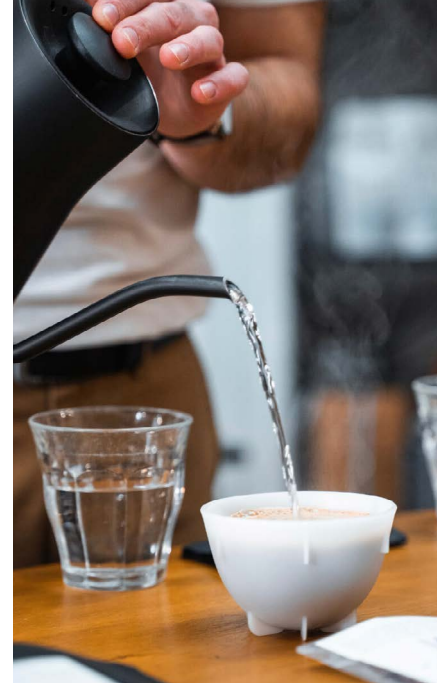




Foyer: Το espresso bar της Πανεπιστημίου



Εξαιτίας του lockdown είχα πολύ καιρό να κατέβω στο κέντρο της πόλης - δε σας το κρύβω, μου λείπει πολύ. Ευτυχώς, κάποιες επείγουσες επαγγελματικές υποχρεώσεις άλλαξαν το συνηθισμένο πρόγραμμά μου κι έτσι πριν δύο μέρες βρέθηκα εκεί που ποθούσα. Καθ' οδόν για ένα σημαντικό ραντεβού, περπατώντας στην οδό Πανεπιστημίου, βρέθηκα έξω από το Foyer espresso bar, το μικρό αλλά κομψό coffee shop, δίπλα από το Rex και στάθηκα να παραγγείλω έναν ωραιότατο carruccino. Το Foyer δεν είναι καινούριο. Στη δική μου καθημερινότητα μπήκε πριν πέντε χρόνια, ένα χειμωνιάτικο απόγευμα που οι ουρανοί είχαν ανοίξει κι εγώ βρισκόμουν έξω χωρίς ομπρέλα. Ακόμη θυμάμαι την ανακουφιστική αίσθηση του μυρωδάτου καφέ που έδωσε τη μαυρίλα εκείνης της μέρας.

Έκτοτε, φροντίζω να το επισκέπτομαι τακτικά και δεν απογοητεύομαι ποτέ, καθώς εδώ βρίσκω καφέδες από τα καλύτερα micro-roasteries της Ευρώπης. Ιδιοκτήτες του είναι ο Γιώργος και ο Μάκης Παπαντωνίου που αγαπούν πολύ τον καφέ και ψάχνονται διαρκώς. Σε αυτή τη συνεχή αναζήτηση, έχουν επισκεφθεί διάφορους προορισμούς. Από τον καθένα από αυτούς συνήθιζαν να φέρνουν κι έναν εκλεκτό καφέ, τον οποίο έβαζαν απευθείας στο Foyer και σε ένα γερό crash test με το κοινό να είναι ο απόλυτος κριτής. Αυτή η διαδικασία αγκαλιάστηκε με θέρμη από τους πελάτες, οπότε οι ιδιοκτήτες όχι μόνο τη συνέχισαν, αλλά σήμερα που μιλάμε συνεργάζονται με 10 (πάνω-κάτω) διαφορετικά micro-roasteries του εξωτερικού.



Θέλετε κι ονόματα; Λοιπόν, εδώ θα βρείτε καφέδες από το βερολινέζικο Five Elephant, το Square Mile του Λονδίνου, από το υπεραγαπημένο Nomad της Βαρκελώνης και το περίφημο Coffee Collective στην Κοπεγχάγη. Δε λείπουν, επίσης, καφέδες από το coffee shop Bonanza και το Naughty Dog της Πράγας. Σε κάθε περίπτωση εδώ κινούνται με τους κανόνες της εποχικότητας, οπότε όταν περάσετε πιθανόν να βρεθείτε μπροστά σε μια αναπάντεχη γευστική έκπληξη.

Στο Foyer θα απολαύσετε, επίσης, καλοφτιαγμένα ροφήματα σοκολάτας και αφεψήματα του Good & Proper Tea από το Λονδίνο και θα αγοράσετε καφέδες για το σπίτι. Εξυπακούεται πως δε λείπουν τα εξειδικευμένα brewing εξαρτήματα αν επιθυμείτε να γίνετε ένας άξιος home barista – προσωπικά, πάνω από όλα έχω λατρεύσει τη γιαπωνέζικη σειρά φλιτζανιών. Από την μικρή του κουζίνα βγαίνουν χορταστικά σνακ και sandwiches, χειροποίητα cookies και μπάρες δημητριακών. Αν είστε τυχεροί και έχουν το απίθανο νεοϋορκέζικο cheesecake τους ή το κέικ καρτό, τσακίστε τα. Θα με θυμηθείτε!

INFO

Foyer Espresso bar
Πανεπιστημίου 46,
Αθήνα,
τηλ. 210-38.00.047

