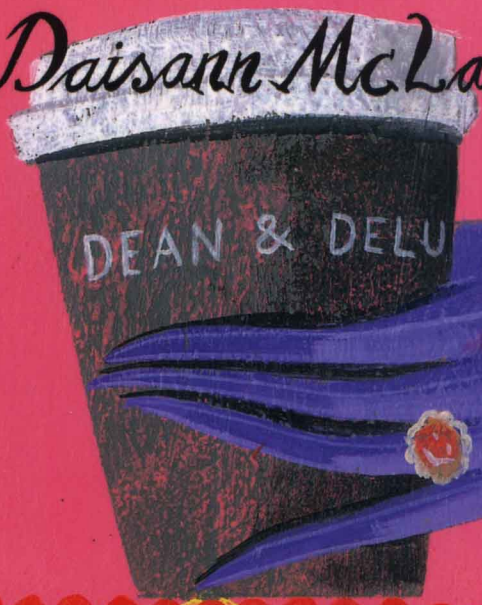


*Photos Poul Ober  
Texts Daisann McLane*



# TASCHEN'S NEW YORK

*Hotels, Restaurants & Shops*

*Angelika Taschen*



TASCHEN

# Joe The Art of Coffee

141 Waverly Place, New York, NY 10014

☎ +1 212 924 6750

[www.joetheartofcoffee.com](http://www.joetheartofcoffee.com)

Subway: Christopher Street-Sheridan Square (1),  
West 4th Street (A, C, E, F, V),  
West 4th Street-Washington Square (B, D)

Although New York City is saturated with Starbucks, the local coffee scene has hit new highs of sophistication in the last few years, thanks to Jonathan and Gabrielle Rubinstein's Joe The Art of Coffee. All four branches offer the best coffee and espresso in the city. The one on Waverly Place is especially romantic with a tiny front garden. The beans, from Barrington Roasters, are organic and fair trade, additionally they also have a compost and recycling program. They also offer limited edition roasts from around the world, hand-brewed to order by impeccably trained baristas. The house special is the caffè latte, which comes topped with a foamy milk and coffee rosetta design.

Obwohl die Straßen in New York City mit Starbucks gepflastert sind, hat die lokale Kaffeescene in den letzten Jahren qualitativ ganz neue Höhen erreicht – dank Jonathan und Gabrielle Rubinsteins Joe The Art of Coffee. Alle vier Filialen bieten den besten Kaffee und Espresso der Stadt, wobei das Café am Waverly Place mit seinem winzigen Vorgarten besonders romantisch wirkt. Die Kaffeesorten stammen aus ökologischem Fair-Trade-Handel; darüber hinaus nimmt Joe The Art of Coffee an einem Kompost- und Recycling-Projekt teil. Außerdem findet man hier limitierte Röstungen aus aller Welt, von erstklassig ausgebildeten Baristas zubereitet. Die Spezialität des Hauses ist der Caffè Latte, serviert mit einer Haube aus geschäumter Milch im Blattmuster.

Dans un New York saturé de Starbucks, les Rubinstein sont parvenus à élever l'art du café à de nouveaux sommets de sophistication. Leurs quatre branches offrent le meilleur de la ville. Celle de Waverly Place est la plus romantique avec sa mini terrasse. Issus du commerce équitable, les grains sont bios. Joe propose également des éditions limitées de crus du monde entier préparés avec soin par des baristas experts, des pâtisseries de chez Sullivan Street Bakery, PMS Kookie Company et Ceci Cela ainsi que des gâteaux confectionnés par l'humoriste Amy Sedaris. Leur spécialité, le caffè latte, est couronné d'une onctueuse mousse de lait ornée d'un cœur en poudre de café.

**Interior:** Distressed dark wood floors, exposed brick, designed by Gary Shoemaker Architects.

**Open:** Mon–Fri 7am–8pm; Sat–Sun 8am–8pm.

**Prices:** Coffee \$ 2–5.

**X-Factor:** Joe's walls feature a rotating exhibition of works by young up-and-coming photographers, curated by Jen Bekman Gallery.

**Interieur:** Verwitterte dunkle Holzböden und unverkleidete Ziegelwände – entworfen von Gary Shoemaker Architects.

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 7–20 Uhr; Sa–So 8–20 Uhr.

**Preise:** Kaffee 2–5 \$.

**X-Faktor:** Die einzelnen Filialen bieten Wechselausstellungen mit Werken junger Fotografen, betreut von der Jen Bekman Gallery.

**Intérieur :** Conçue par Gary Shoemaker Architects avec de vieux parquets et des briques nues.

**Horaires d'ouverture :** Lun–Ven 7h–20h ; Sam–Dim 8h–20h.

**Prix :** Cafés 2–5 \$.

**Le « petit plus » :** Les quatre branches présentent des expositions tournantes de jeunes photographes prometteurs, sous la direction de la galerie Jen Bekman.

