



甜点饮品

走街串巷

寻美味之一百二十四

推出季节限定口味 探索咖啡更多可能

↓李晨婧正在为顾客制作手冲咖啡。



←小店门面招牌很简约。



↑小店位置。
(手机导航软件截图)



↑在每一杯手冲咖啡上桌的时候，主理人都会在托盘上放上一张写有咖啡信息的手绘卡片。

在很多咖啡店还在“卷”咖啡豆的时候，厘米咖啡店已经在“卷”季节限定咖啡了。这家店开业一年多以来，上新了10余种鲜果咖啡，给顾客带来味蕾上的新体验。除了鲜果咖啡，意式咖啡、手冲咖啡等也是店里的热门选项。

★推荐理由 鲜果咖啡给人耳目一新的感觉

这家店的咖啡豆是店老板自己烘的，像花魁、瑰夏这些豆子都烘得比较好，味道不会太酸也不会太苦，咖啡萃取也很细腻。最值得一提的是，这家店里有很多鲜果咖啡，比如现在的杨梅美式，喝起来既有夏天的味道，又不是美式的调性，给人一种耳目一新的感觉，很值得推荐。

——家住兰乔圣菲小区的王女士

★记者探店 一家很有生活气息的咖啡店

厘米咖啡位于七星区穿山东路22号彰泰·兰乔圣菲19栋1-8号，门头不大，灰色的地板上写着“CM·COFFEE厘米咖啡”，门边上有一个门牌，看起来很简约。而店里的装饰则给人极大的反差感，店内的布局看起来特别满，每样东西都有其存在的合理性，比如咖啡机上贴着手写的对联、挂在墙上的乐器等等，看起来就像在家里，给人乱而有序的感觉。

最显眼的还是墙上满满当当的手绘卡片，有卡通形象、有文案描边等等，很有艺术气息。墙上的这些手绘有一部分是顾客画的，而大部分是小店主理人陈梦宇画的。“刚开店的时候会比较闲，那时候一天能画好几张。现在比较忙，画画的时间少了，但有时间的话还是会静下心来画，觉得还蛮有趣的。”陈梦宇告诉记者。

记者在店里看见一位顾客，进店后就径直走向座位，拿出平板电脑开始绘画。

“从这家店开业的时候我就开始光顾了，如今这里已经成为朋友聚会的地方了。当初是觉得这家店很有生活气息，来的次数多了以后，就跟店长处成了好朋友。”这位顾客告诉记者，她经常来店里绘画，有时候还会给店里添置新的手绘卡片以及跟店长交流绘画的相关话题。

在这家店里，顾客交流最多的还是咖啡。咖啡可能会因品尝人的喜好不同，对于口感的评价也会不同。主理人按照流程，会将磨完的咖啡粉给顾客闻一下干香，之后开始萃取，大概3分钟后，加上冰块就可以完成。这家店最能打动人的，是在每一杯手冲咖啡上桌的时候，主理人都会贴心地放上一张手绘卡片。手绘卡片上写着咖啡豆的产地、处理方式、呈现风味，像一张说明书，让顾客能更好地了解这杯咖啡。

★小店故事 开一家梦想中的咖啡店

主理人陈梦宇从2009年就开始从事咖啡餐饮类的工作，刚开始他在一家咖啡馆当学徒，学成以后就开了一家咖啡店。他当时开的是可以无限续杯的咖啡店，利润并不高，而且在当时的环境下，咖啡的受众也没有那么广，所以他的咖啡店营业计划暂停了。此后，他一直在别的咖啡店做咖啡师，但开一家咖啡店的梦想从未停止。主理人李晨婧与陈梦宇结缘于咖啡，两人都想开一家梦想中的咖啡店，于是两人一拍即合。

陈梦宇走访了桂林很多大大小小的咖啡店，考虑了地段和租金等问题，最终把厘米咖啡店落户在兰乔圣菲。刚开始这家店只有一些咖啡设备以及桌子，在顾客的建议下，在墙上贴了手绘的卡片，慢慢地，这面墙就越贴越满了。李晨婧说，平时待在店里的时间比在家休息的时间都要多，所以一定要把店里布置成自己喜欢的样子，她经常会给店里添置一些好玩或者好看的

小物件，让自己在店里待得住。

一家咖啡店能留住顾客的原因除了环境舒适，更重要的是咖啡本身。厘米咖啡店的咖啡豆都是自己烘的，有近30种咖啡豆可以供顾客选择，烘好的咖啡除了店里自用以外，也会对外销售，但很多顾客还是会选择到店品尝，因为到店可以品尝到惊喜新品。调配新品就是李晨婧最喜欢的工作之一，每当她闲下来，就会尝试咖啡与水果或者鲜花的混搭，不同的咖啡豆适配不同的水果或鲜花。每个季节她都会推出水果和咖啡混搭的限定咖啡饮品，有美式咖啡、意式咖啡等等，根据不同水果的调性，推出不一样的限定口味。如时下应季的杨梅、李子都分别和咖啡巧妙地搭配在一起，出于对咖啡的热爱，她正在探索咖啡搭配的无限可能。李晨婧说：“开一家咖啡店，是大部分咖啡师的梦想。如今，我实现了，并希望能越做越好。”

记者石艳红 文/摄