



EXPLORING MELBOURNE'S  
COSMOPOLITAN  
COFFEE CULTURE  
IN THE LAND OF THE  
LONG FLAT WHITE

Words: Lara Dunstan Photography: Terence Carter

Keen to explore the world  
café capital Melbourne?  
Then enlist the help of  
local experts to better  
understand the city's  
increasingly sophisticated  
coffee culture.



**I**nventors of the long flat white, for whom froth and chocolate are a distraction, Australians are undeniably coffee-mad. No more so than in its cosmopolitan southern city. The Melbourne City website claims there are over 5,000 registered café-restaurants in the city now considered to be the world's coffee capital.

According to coffee lover and guide extraordinaire Fiona Sweetman, who runs Melbourne's hugely popular Lanes and Arcades tours, there are now 3,500 café-restaurants in the city centre alone – many located in the elegant old shopping arcades and graffiti-clad alleyways she takes tourists through each day.

On previous Melbourne trips I'd sampled the crème de la crème of coffee houses. I'd admired latte art at decade-old St Ali, dedicated to quality beans, with award winning baristas who helped launch a café empire. I'd also inhaled the aromas at Seven Seeds café and micro-roasters, established in 2008 that has been equally central to the development of Melbourne's coffee palate.

This time, I wanted to dig deeper, to both step back in time to get to the roots of this continually-evolving coffee culture and to get a taste of current trends and possibly its future. I began at the beginning, with the Melbourne Coffee Culture tour, launched last year, which Sweetman kicks off at the Hill of Content bookshop.

"Because this is where the Italians started their community in Melbourne," Sweetman says, gesturing to the grand European-style edifices around us built by the migrants credited with kick-starting Australia's coffee obsession. "The former Southern Cross Hotel across the road was on the site of the Eastern Market, which was as big as Queen Victoria Market."

"This is where Italians came for opportunity, not always out of poverty," she explains, as we start our stroll up the road. "They were the best builders, the best stonemasons, and brought these curved arches and Renaissance influence to the architecture." This partly explains why Melbourne is often described as more Continental-European compared to Australia's more



British-looking cities. They're not only talking about coffee.

Street coffee stalls, modelled on those in London, which sold cheap breakfasts to workers, popped up in Melbourne in the 1850s after gold was discovered. But it wasn't until the turn of the century that elegant European-style restaurants opened, which also served tea and coffee, and not until the 1920s that 'Continental' coffee lounges appeared.

This was the same time that a New York establishment installed its first espresso machine, invented in Milan in 1901. Still, it would be another decade before Florentino imported Melbourne's first machine. The city's dining scene was dominated by Italian-owned businesses, including

Clockwise from top Centre Place is home to tiny coffee shops such as Cafe Vicolino, as well as a Chinese dumpling shop and French creperie and soup shop.

The sumptuous 19th century Block Arcade boasts elegant European-style cafes and old-fashioned tea rooms.

Delicious cakes and pastries at Market Lane to go with your coffee.

Molina's, Café Latin, the Society, Mario's, and Florentino. But it wasn't until the 1950s that Italian cafés opened amongst the clothes stores in what became known as the Paris end of town (thanks to its plane trees), including Pellegrini's in 1954.

"The story goes that Mr Pellegrini, who had worked at Florentino's and ran their coffee machine left, to open his own espresso bar," Sweetman reveals, as we stop outside the legendary Pellegrini's, Melbourne's first Italian stand-up espresso bar.

For several decades the retro corner space was Melbourne's finest café, producing the once-beloved, bitter, syrupy espresso shots, now out of favour and considered old-school in a city where Sweetman says a "softer, lighter taste" is preferred.

It's not only the flavour that went out of fashion in the decades described by coffee professionals as 'the third wave'. It was also the style of cafés. People wanted to sit down again – whether on contemporary Scandinavian-

Bean there done that



**ADELPHI HOTEL**  
187 Flinders Lane,  
Melbourne  
+61 (0) 3 8080 8888  
[www.adelphi.com.au/](http://www.adelphi.com.au/)

Ideally located for discovering the café culture, this dessert hotel is home to On Nom dessert bar and has complimentary candy bowls and espresso machines in rooms.



**HIDDEN SECRETS  
CAFE CULTURE  
TOUR**

Meeting Point: The Hill of Content Bookshop,  
86 Bourke Street,  
Melbourne  
+61 (0) 3 9663 3358  
<http://hiddensecretstours.com/>

Fiona Sweetman's Hidden Secrets tour company offers 3-hour Café Culture Tours (A\$95); 11am Monday to Friday.



**MARKET LANE CAFÉS**  
Prahran Market, 163  
Commercial Road,  
South Yarra  
+61 (0) 3 9804 7434  
[www.marketlane.com.au/](http://www.marketlane.com.au/)

Market Lane offers classes in coffee cupping, brewing (pour over, Aeropress and plunger) and roasting, from A\$85.



style chairs, comfy sofas, or milk crates.

Larger, light-filled, high-ceilinged coffee shops invited people to linger longer over good coffee and increasingly good food. Still, in Melbourne the coffee remained the priority. The difference was that the painstakingly prepared, delicate drip of a filtered coffee took over in popularity from the deep rumbles and rapid spurts of an espresso.

The best cafés began offering classes in coffee cupping, roasting and brewing, bringing the behind-the-scenes work front-of-house, and Melburnites

learnt how to distinguish a pour-over from a batch brew, to identify where their beans came from, and know how they should be roasted.

"Cupping is just a way for us to assess the coffee we buy in its purest form," Jason Scheltus explained in the tasting room at Market Lane café at Prahan Market. Coffee roaster Scheltus co-founded the café with Fleur Studd soon after she established Fair Trade bean importer Melbourne Coffee Merchants in 2008.

As he added boiling water to the cupping bowls containing freshly roasted coffee grinds,

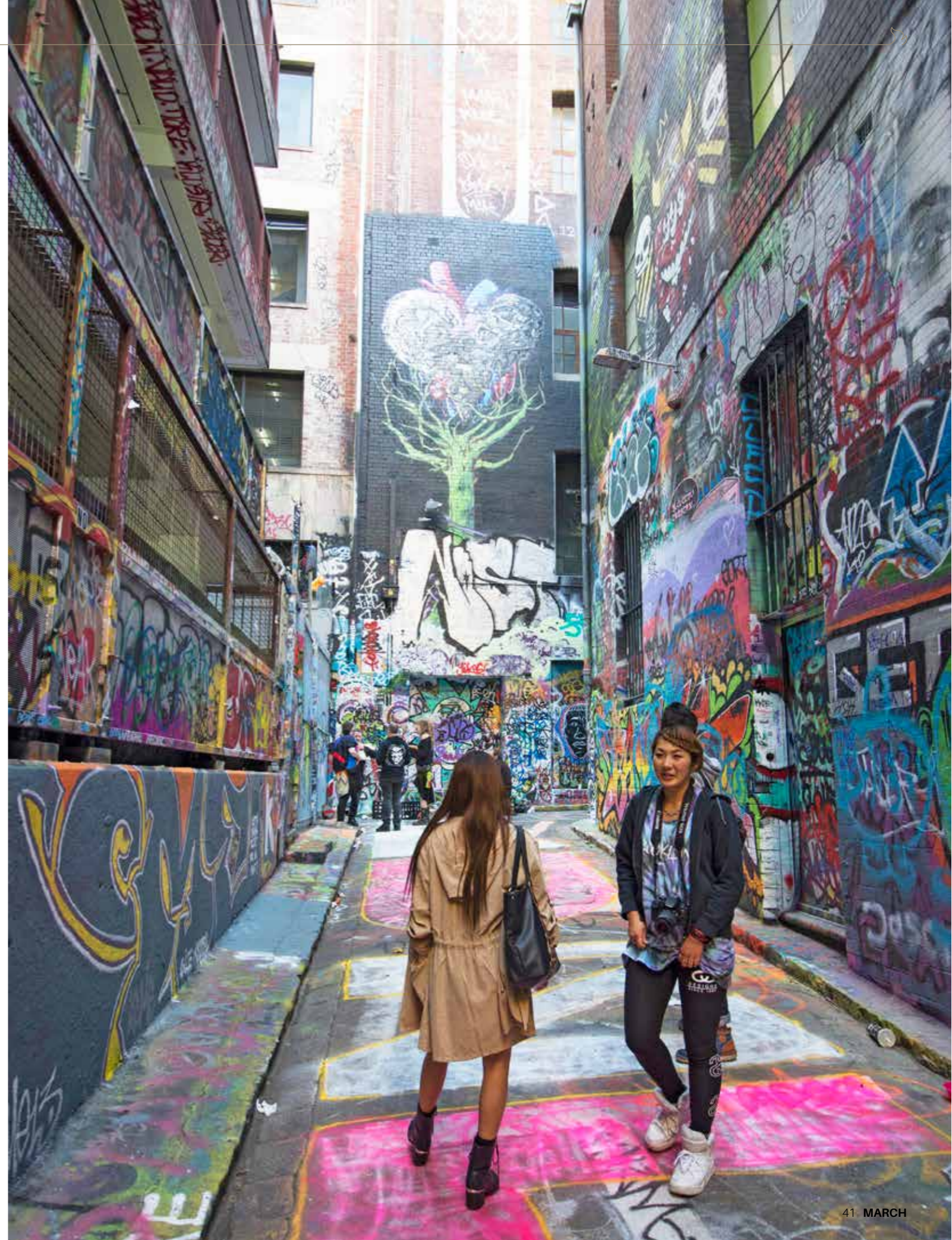


Clockwise from left  
**Hosier Lane,**  
Melbourne's most  
famous alleyway,  
is enlivened by  
vibrant street art.

The original retro  
sign of legendary  
stand-up Italian  
espresso bar,  
Pellegrini's.

Movida has a  
Spanish-style cafe-  
bar, where you can  
get a cafe cortado - or  
a cold beer and tapas.

Opposite page  
Melbourne's  
graffiti-clad lanes  
hides cafes, bars,  
restaurants, and  
clubs.





Scheltus described the evaluation process and techniques, and what we were looking for. The best coffee should be sweet, clean and balanced – a far cry from the complex, heavy-bodied blends Australian coffee sippers used to love.

The most memorable for me was Musasa, a coffee with a buttery mouth-feel and peach, cherry and tropical fruit notes, grown by the Dukunde Kawa Musasa Cooperative in rugged northwest Rwanda. Scheltus gave me a card that described the coffee beans, how they're grown and harvested, the farm, the soil, and farmers.

Scheltus and Studd travel frequently to visit plantations and meet coffee producers. They only buy coffee that is in season

and roast small batches to ensure they're offering the best quality coffee. They like to share the coffee's origin and stories, partly to celebrate its provenance and people behind the coffee, but also to educate customers so they appreciate what's involved in getting the beans to the cup.

As we stood outside Pellegrini's, Sweetman revealed that the Salvation Army, whose former headquarters were across the road, opened the Hamodava Café there in 2011 as an homage to their original Hamodava Coffee and Tea House established on the same site in 1897. One of Melbourne's first importers of coffee and tea, it was also the first Melbourne place to serve Fair Trade coffee.

We turned the corner and

ambled down the lane past Pellegrini's to check out what Sweetman said was a new style of café for Melbourne – simply-decorated, with standing room only and nothing to identify it apart from a small neon sign with an old-fashioned shoe, The Traveller tipped a hat to the old-style espresso bar on the corner. The future of Melbourne's coffee scene clearly had one foot in its past.

Opposite page  
Market Lane  
coffee educator  
Jenni Bryant  
makes pour-over  
coffees.

From top  
Market Lane cafe  
is best for buying  
Fair Trade coffee  
as well as learning  
about coffee.

A macchiato  
coffee at Liaison  
Cafe, secreted  
away on Ridgway  
Place.



**TIP!** Hong Kong-born Australian **KENNETH MEOW** spends most days sipping piccolos and his Instagram ([www.instagram.com/emeow33/](http://www.instagram.com/emeow33/)) and Twitter ([twitter.com/eMeow/](https://twitter.com/eMeow/)) feeds read like a Melbourne café directory.

**BUY!** Melbourne's most quintessential souvenir is a barista-approved reusable 'Keep Cup' ([www.keepcup.com](http://www.keepcup.com/)) – a Melbourne invention, which is welcome at the city's eco-conscious cafés.





# ท้องเมืองหลวงแห่งกาแฟ ที่กรุงเมลเบิร์น

ชาวออสเตรเลียหลงใหลการดื่มกาแฟ จนกลายเป็นวัฒนธรรมที่แพร่หลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเมืองเมลเบิร์น ที่ตั้งอยู่ทางตอนใต้ของประเทศที่มีความนิยมในการดื่มกาแฟมากเป็นพิเศษ จนได้รับการขนานนามว่า “เมืองหลวงแห่งกาแฟ”

แปลและเรียบเรียงโดย สุภาสาด์ จิตต์ธรรมวานิช

เมืองเมลเบิร์นมีร้านอาหารและคาเฟ่ที่จดทะเบียนอยู่กว่า 5,000 ร้าน Fiona Sweetman ผู้บริหารบริษัททัวร์ Lanes and Arcades เล่าว่า เฉพาะใจกลางเมืองเมลเบิร์นเอง ก็มีร้านอาหารและคาเฟ่ถึงกว่า 3,500 ร้าน โดยเมื่อปีที่แล้ว เธอได้เปิดตัวทัวร์ Melbourne Coffee Culture ไป ซึ่งมีร้านหนังสือ Hill of Content เป็นจุดเริ่มต้นของทัวร์วัฒนธรรมกาแฟแห่งเมลเบิร์นนี้ เนื่องจากเป็นจุดแรกที่ชาวอิตาเลียนมาตั้งรกรากในเมลเบิร์น และได้นำวิทยาการตลอดจนศิลปะแบบยุโรปมาแต่งแต้มเมืองนี้ จนทำให้เมลเบิร์นมีกลิ่นอายความเป็นยุโรปสูง และในปัจจุบันยังคงหลงเหลือสถาปัตยกรรมอันยิ่งใหญ่สไตล์ยุโรป ยุคเรอเนสซองส์ ให้ได้สัมผัสอยู่ทั่วไป

แผงขายกาแฟข้างทางที่จำหน่ายอาหารเช้าราคาประหยัดให้กับคนทำงาน

แบบในอังกฤษ ได้เริ่มเข้ามามีบทบาทในเมลเบิร์นตั้งแต่ยุค 1850 แต่ไม่ได้เป็นกระแสนักจนกระทั่งเริ่มต้นศักราชใหม่ ที่ชาวอิตาเลียนในเมลเบิร์นได้เปิดกิจการร้านอาหารภัทรุสไตลยุโรปมากมาย อาทิ Molina's, Café Latin, the Society, Mario's และ Florentino ซึ่งแน่นอนว่าร้านอาหารเหล่านี้เสิร์ฟชาและกาแฟด้วย กระนั้นการดื่มชากาแฟ ก็ยังไม่เป็นที่แพร่หลาย จนบรรดาภัทรุสไตลอิตาเลียน ผุดขึ้นท่ามกลางร้านเสื้อผ้าในราวปี 1954 โดยมี Pellegrini's เป็นบาร์แบบยืนที่เสิร์ฟกาแฟอิตาเลียนเอสเปรสโซเป็นแห่งแรกของเมือง จุดเด่นของร้านคือกาแฟรสเข้มข้นกลมกล่อม น่าเสียดายที่ในปัจจุบัน กาแฟรสเข้มข้นนี้ไม่เป็นที่นิยมเท่าใดนัก เนื่องจากผู้คน



หันไปหลงใหลรสชาติที่อ่อนกว่านี้ ไม่เพียงแต่รสชาติของกาแฟเท่านั้น ที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา รูปแบบของร้านกาแฟก็มีวิวัฒนาการตามไปด้วยเช่นกัน จากบาร์กาแฟแบบยืน กลายมาเป็นร้านกาแฟนั่ง ที่มีเก้าอี้หลากหลายรูปแบบคอยต้อนรับลูกค้า ให้ได้นั่งละเลียดกาแฟได้อย่างสุนทรีย์ เมนูอาหารหรือของว่างก็มีความหลากหลายมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบัน เทรนด์แบบเรโทรก็เริ่มหวนกลับมาอีกครั้ง พร้อมกับความนิยมของร้านกาแฟแบบยืนที่กลับมาได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น แต่ไม่ว่าบรรยากาศของร้านกาแฟจะเปลี่ยนไปอย่างไร กาแฟและวิถีชีวิตของคนเมลเบิร์นก็ผสมผสานเข้าด้วยกันอย่างแยกจากกันไม่ได้

หน้าตรงข้ามทางไป the Block Arcade เต็มไปด้วยร้านอาหารและคาเฟ่เล็กๆ นานี้

หน้านี้ คาเฟ่แบบพาฟากาแบบคาเฟ่หลายแห่งในเมลเบิร์น มีแบบเค้กขายให้รับประทานคู่กับกาแฟร้อนๆ

บรรยากาศสบายๆ ภายในร้านกาแฟในกรุงเมลเบิร์น

ผู้คนในเมลเบิร์นนั่งจิบกาแฟอุ่นๆ ยามเช้าที่ Federation Square

กาแฟ macchiato ที่ร้านกาแฟใกล้ๆ กับสถานีรถไฟ Middle Park

