Ðược du nhập vào Việt Nam bởi những người Pháp theo Thiên Chúa Giáo vào những năm 1850. Việt Nam đã và đang trở thành nước đứng thứ 2 trên thế giới về xuất khẩu cà phê, sau Brazil.  
Sản xuất từ 800.000 đến 1 triệu tấn cà phê mỗi năm nhưng Việt Nam chỉ tiêu thụ 10% số lượng này. Số còn lại được xuất khẩu ra thế giới. Ða số cà phê trong nước được sản suất bởi những hộ gia đình với diện tích gieo trồng khoảng 2-5 hecta/hộ. Buôn Ma Thuột, Dak Lak và vùng Cao Nguyên Trung Bộ là những vùng sản xuất cà phê nổi tiếng ở Việt Nam.

The local style is strong and sweet; key words to remember are: *sữa* (sweetened condensed milk), *đá* (ice), and *nóng* (hot, pronounced "nowm"). Cà phê đá is strong, sweet iced coffee; and cà phê sữa đá is the same with condensed milk. Cà phê (sữa) nóng is brewed fresh on your table brewed in a little metal apparatus placed over a cup; just lift it off when it has cooled enough to touch (and hence drink).

Có một Sài Gòn cà phê muôn mặt. Dù bạn có sở thích cà phê kiểu nào, người Sài Gòn cũng có thể đáp ứng. Một ngày cuối tuần, lang thang giữa Sài Gòn ồn ào, náo nhiệt, muốn trốn cái nắng hè oi bức hay thư giãn bên bạn bè, người thân, có lẽ những quán cà phê là lựa chọn hàng đầu.

Đối với người Sài Gòn, cà phê không đơn thuần là một loại thức uống mà còn là một tầng văn hóa đang ngày càng được hun đúc mạnh mẽ. Không phải là quê hương của hạt cà phê nhưng Sài Gòn lại được xem là "thiên đường" của những dòng chảy đen bí ẩn.

Xin được giới thiệu vài phong cách cà phê tiêu biểu ở Sài Gòn

**Cà phê hẻm**

cafe hẻm (hay cafe lề đường, cafe cóc tuỳ cách mỗi người gọi) là phong cách cà phê rất bình dân, chỉ là 1-2 cái bàn nhỏ cùng vài cái ghế con con, không có ghế nệm êm êm”, cũng không có điệu nhạc du dương. Nhưng cà phê hẻm vẫn rất ngon. đôi khi đó là “vị ngon” của hương hoa, của gió, của hơi sương, hay chỉ đơn giản là cảm giác được dừng chân nghỉ ngơi ngắm nhìn dòng đời tấp nập.   
Có thể cafe hẻm không sang trọng, không sành điệu nhưng hãy thử 1 lần dừng chân và thưởng thức phong cách cà phê đặc biệt của người Sài Gòn.  
  
**Hẻm - Một cõi đi về - Hẻm 47 Phạm Ngọc Thạch, quận 1, tp HCM.**   
  
**Cà phê sách**

Nếu có nhã hứng với cà phê một mình nhưng lại không muốn đắm chìm vào suy tư thì cà phê sách sẽ là một chọn lựa thích hợp. Luôn có không gian ấm cúng với ánh đèn vàng ấm áp, nhạc nhẹ vừa đủ nghe và những góc ngồi riêng biệt. Khách đến quán cũng không ồn ào náo nhiệt mà lặng lẽ, chuyện trò nhỏ giọng hay thả hồn theo trang sách. Tuỳ vào gout của chủ quá hay đối tượng khách quán nhắm đến mà bạn có thể tìm thấy các loại sách khác nhau trong quán.

Nếu Goody Plus nổi tiếng với hàng tủ hàng tủ truyện tranh dành cho tuổi teens thì Rùm Beng lại khiêm tốn với một kệ sách nhỏ, nhưng đầy bất ngờ với những quyển sách cũ xưa, có lẽ còn xưa hơn cả tuổi đời của chủ quán.

**Ciao – 40 Ngô Đức Kế, quận 1, tp HCM.**

**Cà phê rock**

Sài Gòn là nơi tập trung đủ tất cả mọi thứ, từ sang trọng đến bình dân, từ nhạc vàng, nhạc sến, nhạc đỏ đến nhạc trẻ, pop, country, jazz… và đương nhiên không thể thiếu rock. Chính vì lẽ đó mà những quán cà phê nhạc rock dù không đạt lợi nhuận cao nhưng vẫn tồn tại như một “thánh đường” hội tụ những người yêu nhạc rock. RFC, Trúc Mai, Dạ Nguyệt, Tùng, HardRock, X là những quán cà phê rock nổi bật hiện nay. Mỗi quán đều có cái hay, cái riêng biệt và đương nhiên cũng sẽ có những giới hạn riêng nhưng chung quy tất cả đều bắt nguồn từ niềm đam mê rock.

**Tùng – kênh Nhiêu Lộc, quận 3, tp HCM.**

**Cà phê Trịnh**

Giữa những bộn bề của cuộc sống, đôi lúc người ta cũng cần phải dừng lại, lắng lòng, cân bằng suy nghĩ bản thân để rồi lại tiếp tục tiến bước trên đường đời tấp nập. Những lúc như thế, một ly cà phê thơm nồng, một khúc nhạc Trịnh mênh mang và một không gian êm ả là nơi thật sự lý tưởng để chiêm nghiệm lại những gì đã trải qua và những gì cần phải thực hiện trong tương lai sắp đến. Sài Gòn là nơi ồn ã của phố thị hào hoa với nếp sống tất bật, hối hả nhưng Sài Gòn cũng không thiếu nơi để một người mệt nhoài với công việc, với những lo toan đời thường ngả lưng tự thưởng lấy những giờ phút cho riêng mình. Vô Thường, Về Cội, Thềm Xưa, Du Miên,… là những quán cà phê với cây xanh, thác nước, với những giọt cà phê chầm chậm nhỏ và với những “Một cõi đi về”, “Như cánh vạc bay”, “Diễm xưa” … của Trịnh sẽ là nơi bạn có thể tạm gác bỏ mọi phiền muộn để mở lòng ra với đời, với người, để thấy cuộc đời vẫn còn nhiều điều để yêu và để nhớ.

**Ký Ức – 14 Nguyễn Chí Thanh, quận 10, tp HCM.**

**Cà phê Nghệ Thuật**

Đòi hỏi của người tiêu dùng ngay càng cao. Tiêu chí để khách hàng chọn quán cà phê ngày càng nhiều. Vì vậy, Cà phê nghệ thuật đã ra đời. Nó đã đáp ứng nhu cầu thưởng thức cà phê đồng thời thưởng thức nghệ thuật của khách hàng

Đế có được 1 tách cà phê nghệ thuật, cần chuẩn bị tỉ mỉ từ nguyên liệu như chất lượng, độ nóng cùa cà phê, sữa, đến sự sáng tạo, kinh nghiệm cũng như sự khéo léo của người thực hiện.  
Những tách cà phê nghệ thuật ngày càng được thực hiện một hoàn chỉnh và tinh tế. Nó thực sự đã đóng góp thêm vào đa dạng nghệ thuật trong cuộc sống muôn màu. Sự sáng tạo có thể ở khắp mọi nơi, ở cả những gì được cho là bình dị nhất.

Ngày nay ở nhiều nơi trên thế giới, rất nhiều cuộc thi latte art đã được tổ chức là một minh chứng cho thấy sức quyến rũ vượt biên giới của nghệ thuật này.

Ngoài ra, Vừa thưởng lãm các tác phẩm nghệ thuật, vừa nhâm nhi ly cà phê cũng là thú vui của nhiều thực khách khi đến quán. Đây thật sự là sân chơi của những người yêu nghệ thuật.

Vì vậy, Không chỉ cầu kỳ đối với tách cà phê, không gian thưởng thức cũng được chăm chút cẩn thận.

Bản thân mỗi quán đã là 1 tác phẩm nghệ thuật. Từ không gian cho đến cách bày trí (có thể là các bức tranh nghệ thuật, hoặc cây cảnh,…), sự phối hợp ánh sáng, màu sắc….cũng góp phần tạo nên ấn tượng cho khách. Sự kết hợp hài hòa sẽ đem lại cho thực khách không gian tuyệt vời để thư giãn sau những giờ làm việc căng thẳn

**Pergola - 28A Trần Cao Vân, quận Phú Nhuận, tp HCM**

**Cà phê “take-away”**

Nhịp sống Sài Gòn tất bật, vội vã cuốn con người ta theo nó. Nhanh, gọn, lẹ đôi khi là những tiêu chí hàng đầu và những tiêu chí này cũng được áp dụng cả vào phong cách ăn uống.

Không hẳn lúc nào người Sài Gòn cũng có thời gian ngồi quán nhâm nhi cà phê, những lúc như thế ai đơn giản sẽ chọn loại cà phê hòa tan, ai kén chọn cà phê phải có vị cà phê thì chọn giải pháp “take-away” .

Phong cách “take-away” dĩ nhiên bắt nguồn từ nước ngoài, nơi nhịp sống công nghiệp khiến con người ta lúc nào cũng vội vã. Nhắc đến cà phê “take-away” có thể bạn sẽ nghĩ ngay đến những quán có tên “Tây” và mang phong cách “Tây”.

Tuy nhiên, hãy thử ghé bất kỳ quán cóc lề đường nào và bảo là mua mang đi là chủ quán sẽ cho cà phê của bạn vào cái ly nhựa có nắp đậy kèm ống hút, đó cũng là “take-away”.

Cà phê take away tập trung vào đối tượng khách hàng mục tiêu là khách nước ngoài và giới văn phòng, công sở không có nhiều thời gian thưởng thức một ly cà phê pha phin truyền thống.

**Passio – Cà phê không mua chỗ ngồi - Nguyễn Thị Minh Khai**

**Hệ thống cà phê nước ngoài**

Đất nước đang trên đà hội nhập, các doanh nghiệp Việt Nam ngày càng có nhiều cơ hội phát triển kinh doanh sang thị trường nước ngoài, hàng xuất khẩu tăng cả về số lượng lẫn chủng loại. nhập khẩu cũng không kém. Thương hiệu và phong cách cà phê cũng có thể coi là một món hàng và loại hàng hóa này ngày càng nhiều hơn ở Việt Nam nói chung và Sài Gòn nói riêng.

Những quán cà phê nằm trong hệ thống cà phê nước ngoài không chỉ có không gian quán được thiết kế đơn giản nhưng vẫn toát lên nét sang trọng và hiện đại. Ngoài ra nó còn thu hút khách hàng bởi hương vị đa dạng.

Có thể kể đến : Highland ở tòa nhà Metropolitan 235 Đồng Khởi. Phong cách không quá sang trọng nhưng cũng chẳng phải bình dân, lịch sự nhưng ấn tượng. Sau Highland thì một loạt các thương hiệu nổi tiếng khác như illy, Gloria Jeans và Starbuck.

**Cà phê Lặng**

Tuy nhiên, cà phê Sài Gòn còn có những điều đáng quan tâm, đáng để trân trọng như một nốt lặng của Sài Gòn.

Cà phê Lặng.Dù không phải là một phong cách cà phê nhưng nó như một điểm son của thành phố, đến để biết được quanh ta vẫn còn có những tấm lòng

Với những nhân viên phục vụ có đôi tay biết múa và đôi mắt biết nói

Từng chiếc bàn, ghế tre đơn giản được trang trí bằng bảng hướng dẫn ngôn ngữ bằng tay

Những nhân viên phục vụ tại cà phê Lặng là những bạn trẻ khiếm thính. Do vậy, để gọi thức uống, bạn chỉ có thể chỉ vào menu hay ghi vào giấy.

Không biết tự bao giờ Lặng! đã trở thành nơi tập kết của rất nhiều nhóm tình nguyện. Đã có nhiều chương trình từ thiện khởi đầu từ Lặng như "Giáng sinh hạnh phúc", "Ấm áp mùa xuân" gửi đến những mảnh đời bất hạnh một chút san sẻ, một chút ấm áp.

Sài gòn hoa lệ, Sài Gòn tất bật, vội vã, nhưng ẩn sâu trong lòng Sài Gòn vẫn còn đó những đốm lửa của niềm tin và tình yêu con người.