

Brasserie Bellanger

Dimanche 7 juin 2020

Brasserie Bellanger, 140 rue du Faubourg Poissonnière, 75 010 Paris

Tous les jours de 8h à minuit

Horaires post-confinement : jusqu'à 22h.

Prix de l'expresso : 2,50€

Marie-Louise Bellanger compilait soigneusement ses recettes dans un petit carnet ... resté confiné au grenier des années ! Un siècle plus tard, Charly, son arrière-arrière-petit-neveu le découvre par hasard. Fils de cuisinier, il est tout de suite intéressé – que dis-je : passionné ! Il vient de trouver une pépite, un morceau de notre patrimoine culinaire !

Il était ingénieur ? Qu'à cela ne tienne ! Il passe ses CAP de cuisine et pâtisserie. Avec Victor, son inséparable copain, il teste ensuite des dîners entre amis. Puis le duo se lance avec un restaurant éphémère suivi de cette brasserie près de la Gare du Nord. Depuis un an, leur carte vintage affiche des plats traditionnels* inspirés de cette belle époque familiale.

La salle est chaleureuse : guirlandes de plantes et de néons, sièges en velours et tables dorées pour le glamour.

Mosaïques et affiches anciennes ajoutent un côté rétro et la vaisselle dépareillée une touche bohème – mention spéciale aux pichets en forme d'animaux ! Le portrait de l'aïeule trône en bonne place à l'entrée. Et du bar en marbre, on aperçoit la cuisine ouverte où l'équipe s'affaire dans un joyeux brouhaha.

Mais impossible de s'y installer aujourd'hui. Si le rideau a pu se lever mardi, seule la terrasse est autorisée,

post confinement oblige. Heureusement, elle a triplé de volume. Grâce aux places installées sur les emplacements de stationnement**, elle est passée d'une vingtaine à plus de 70. Et ça ne désemplit pas ! Après 77 jours de fermeture***, les clients sont trop heureux de retrouver un espace de convivialité. La file d'attente s'étire sur le trottoir mais les serveurs les soignent aux petits oignons. Ils assurent un masque pour tous les installer ☐ !

Enfin à nous ! Servi dans une tasse en grès, le café est une divine surprise. Une attaque ronde et harmonieuse, suivie d'une belle longueur en bouche. C'est qu'il vient de chez Joris, meilleur torrificateur de France – excusez du peu ! Le dimanche, on le savoure avec l'un des desserts du brunch, un cookie incroyablement croustillant et moelleux, accompagné de boules de glaces choco-noisette et caramel au beurre salé ...

Pour conclure : on est partant pour un Charly hebdo.

<https://victoretcharly.com>

* Tous faits maison à partir de produits en provenance directe de petits producteurs, le tout pour un prix modique.

** Conformément à l'autorisation de la Mairie jusqu'à la fin du mois de septembre.

Cf. Règles d'ouverture post-confinement pour les cafés : <http://lescafesdottilie.fr/bientot-en-terrasse/>

*** Durant le confinement, le chef a partagé quelques unes de ses recettes sur le site.

Celle du (très gourmand) coulant au chocolat notamment, devait permettre aux clients de tenir le ... choc !