

Sept-Cinq

Le 5 janvier 2020

Sept-Cinq, 26 rue Berger, 75 001 Paris

De 11h à 19h, brunch le WE de 11h à 15h

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 15

Ambiance : 13

Brunch : 15

Prix du Brunch : 25€

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coiffe de chasseur alpin » (galette)

Leur histoire débute sur les bancs de l'école (de commerce) et puis, très vite, elles ont l'idée de s'associer :

Audrey et Lorna ont 23 ans, elles imaginent un concept-store pour promouvoir les créateurs parisiens (d'où « Sept-Cinq » ?)

Leur première boutique-salon de thé ouvre en 2012 rue Notre Dame de Lorette ; la seconde, trois ans plus tard, sous la toute neuve Canopée, au cœur de la capitale.

Un vrai havre de tranquillité pour qui veut s'extraire de l'agitation du Forum. Les places sont chères (une vingtaine seulement à l'intérieur, presque autant sur la rue piétonne), mais l'espace gai et lumineux grâce à sa large baie vitrée et ses murs orange ou recouverts de papier peint fleuri.

Quant à leur sélection d'accessoires (vêtements, bijoux et livres de bloggeurs sur Paris), elle est vraiment originale : top pour une idée cadeau qui sorte du lot ! Et en retrait de la boutique, le coin salon de thé

est parfait pour un déjeuner entre amis, une pause-goûter girly ... ou un brunch du nouvel an en famille.

Nous voilà donc attablés, puisque telle est la tradition, avec nos kids et leurs dulcinées.

Le jus d'orange est fraîchement pressé et le thé* plein de saveurs (d'après nos spécialistes !)

Par contre le café, pourtant de spécialité**, est servi dans une grande tasse – que dis-je, une baignoire ! – et sans une once de lait. Sacrilège pour accompagner des tartines !

Mais le pain est croustillant et les confitures goûteuses***.

Un bon point aussi pour l'assiette salée même si elle mériterait d'être un peu plus copieuse.

La cerise sur le gâteau enfin, ce sont justement ceux qui sont exposés sous leur cloche à l'ancienne**** :

le choix est cornélien !

Tout est fait sur place (on peut même vérifier, la cuisine est ouverte), et servi dans une jolie vaisselle chinée.

Pour conclure : Halles et s'y !

<http://www.sept-cinq.com/fr/content/18-salon-de-the>

* Large choix de thés de la marque « Collection T », petite entreprise familiale la rue des Martyrs proposant une gamme de thés raffinés en vrac.

** Café de la célèbre maison de torréfaction « Lomi » de la rue Marcadet.

*** Confitures artisanales d'une jeune marque parisienne, les « Confituriers de Paris ».