

Cassette

Cassette : un incontournable de la si commerçante rue de Rennes. Sa terrasse au cadre champêtre est idéale pour se poser après un shopping.

L'Heure gourmande du Passage Dauphine

Le 24 mars 2019

L'heure gourmande, 22 Passage Dauphine, 75006 Paris

De 11h30 à 19h (15h le lundi)

Note globale : 14

Situation : 16

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 16

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fleur que le jardinier peut avoir à l'œil » (iris)

Le plus difficile, c'est de trouver l'entrée ; sans connaître impossible ! Entre les rues Dauphine et Mazarine*, la grille d'un passage que personne ne remarque, pas plus que la discrète enseigne en forme de théière.

On est à Saint-Germain-des-Prés, au cœur du Paris historique, avec pourtant l'impression d'être à mille lieues de la capitale : plus de voitures, de boutiques, de touristes. Juste un passage ancien au milieu duquel se niche une cour pavée,

véritable oasis de calme et de fraîcheur. Et puis, parmi les appartements d'exception et bureaux hautement design, ce salon de thé installé dans une ancienne ébénisterie ...

Dehors, une poignée de tables prises d'assaut. Dedans, une bonbonnière un peu désuète avec son papier peint pour le moins daté (il faut aimer !), sa collection de théières (originales) et son chariot de desserts (visiblement faits maison) ... également bondée. On finit par trouver une place sur la mezzanine, moins agréable car moins haute sous plafond et pour le coup sans charme, mais tout aussi animée.

Etudiants de l'institut de langues d'en face, personnel des maisons d'édition voisines ou habitants du quartier, tous se retrouvent devant une boisson chaude** et d'appétissantes douceurs à grignoter.

Tout le monde semble prendre son temps ... surtout les serveurs ! Agréables mais leeeeeeeeents ! Or notre greeteuse*** tourangelle doit bientôt reprendre son train. Je descends accélérer le mouvement. Une délicieuse odeur de chocolat a envahi l'escalier : il est servi à l'ancienne et fouetté devant vous dans sa chocolatière ; un peu amer et épais, mais doux

et réconfortant : « ça glisse dans la bouche, on dirait du velours », commente une connaisseuse qui l'accompagne d'une brioche à la confiture. Ici, la gourmandise n'est plus un vilain défaut : avis aux amateurs !

Pour conclure : un chocolat show.

<https://www.facebook.com/pages/category/French-Restaurant/lheure-gourmande-228100473895438/>

* Entre le n°30 de la rue Dauphine et le n°58 de la rue Mazarine.

** Belle carte de thés siglés.

*** Ambassadrice passionnée de sa ville, Evelyne nous a fait découvrir, avec nos amis canadiens cet été, les maisons

insolites, passages secrets et cours privées de Tours ... devant lesquels nous étions pourtant déjà passés à plusieurs reprises sans les remarquer ! (<https://greeters.fr>)

Marcello (Saint-Germain-des-Prés)

Le 17 mars 2019

Marcello, 8 Rue Mabillon, 75006 Paris

Tous les jours, de 8h à 23h, 23h30 le week-end

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fait tourner la tête » (cou)

Deux ans déjà que notre bel italien s'est installé face au marché Saint-Germain* !

En toute discrétion, car seuls les initiés le remarquent. Ou les lynx : si on dirige ses yeux vers le bas, on aperçoit sa terrasse en contrebas. Une petite passerelle nous conduit d'abord dans l'ancienne bâtisse d'où l'on rejoint un escalier qui permet de descendre jusqu'à la jolie cour pavée :

surprenant !

Loin du bitume et du brouhaha, c'est un vrai havre de paix. Bucolique avec son mur végétal (rafraîchissant en période de canicule !) et italien avec sa petite fontaine si romantique, où certains ont même lancé des piécettes comme à celle de Trévi**.

L'intérieur est aménagé en café turinois industrialisé (mur argenté, néons colorés, câbles apparents), cosy (canapés Chesterfield) et décontracté. Quoique ... un chat s'y promène nonchalamment : félinophobes ou allergiques, tous aux abris !

Mais qui sont les Marcello ? « De fortes personnalités, exigeants et sérieux, mais capables de se détendre franchement » nous éclaire le dictionnaire des prénoms. Voilà qui correspond bien à nos serveurs du jour, tous chaleureux et pro.

Mon caffè matinal est un Malabar d'Inde, pesé et moulu à la minute pour exprimer toutes les saveurs de ses arômes et très court, comme il se doit ; il est accompagné d'un biscuit aux amandes et d'un verre d'eau « frizzante » pour rafraîchir le palais avant de le déguster. Mon cher et tendre a préféré un Caffè d'Orzo, aux graines d'orge torréfiées comme à Turin (une alternative au déca), et notre aîné (photographe émérite !), la Colazione***, pour attaquer la journée !

Pour conclure : un café qui nous botte ...

<http://www.marcello-paris.com>

* Ancien marché couvert du quartier de l'odéon, il a réouvert en 2017 après cinq ans de travaux : quatre enseignes internationales (Apple, Nespresso, Uniqlo & Mark et Spencer Food) et deux boutiques consacrées à l'alimentation haut de gamme (boucherie et restaurant), ouvertes le dimanche car situées en zone touristique internationale.

** A Rome où Fellini a tourné la scène mythique de son film,

« La dolce vita », palme d'or au festival de Cannes en 1960 : on y voyait un journaliste de presse people, prénommé justement Marcello, y rejoindre sa dulcinée ...

*** Boisson chaude, jus de fruits au choix et croissant nocciola ou marbré italien (12€) – La Grande Colazione comprenant en plus un yaourt au granola et aux fruits rouges, des oeufs à la napolitaine ou pancakes au mascarpone ou tarte focaccia-avocat et de la mozzarella ou une assiette de fromages italiens (32€).