

Baroche

Le 5 décembre 2021

Baroche, 101 rue La Boétie, 75008 Paris

Du lundi au samedi de 7h à 2h.

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 15

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour : « Il est impérial en Chine » (pâté)

« Baroche David : 4è ! »

Il est au pied du podium. Lauréat, non pas d'un concours de baristas mais du (très sérieux) championnat du monde de pâté en croûte. Car ce jeune quadra est un charcutier mayennais. Il a hérité de son père et de son grand-père dont il a repris le métier, l'amour du cochon.

Et puis, au service militaire, il est affecté à la cuisine de Matignon* ... et y prend goût. Avec sa femme**, ils reprennent le Café du Théâtre puis, en 2011, cet ancien restaurant chinois à l'angle de deux rues hyper fréquentées***.

D'abord la déco : un style contemporaino-vintage****, vieilles pierres aux murs, mobilier chiné, fauteuils et canapés « club » confortables. Sans oublier quelques tentations culinaires qu'on ne peut manquer : l'énorme pain Gosselin trône dès l'entrée et de généreux jambons***** pendent au-dessus du comptoir.

Si l'on en croit les habitués, parmi lesquels de nombreux pros de la restauration dont le chef des cuisines de l'Elysée, on y mange bien. Pour peu qu'on ait un portefeuille quelque peu

garni : on est quand même dans le Triangle d'or ! (= loyer stratosphérique !)

Le café est moins leur tasse de thé – si j'ose dire !-, il manque un peu de finesse. Dans une jolie tasse noire siglée Florio, accompagné d'un spéculoos et d'une carafe d'eau, il est servi avec diligence et amabilité.

Alors exit les Champs et ses attrape-touristes ! Vous voulez vous poser dans un endroit confortable et humain ? Quittez la célèbre avenue : c'est à quelques mètres i

Pour conclure : d'excellentes charcuteries servies par des gens bons.

<http://www.baroque.paris>

* Lionel Jospin est alors Premier ministre de Jacques Chirac lors de la cohabitation (Juin 1997 – mai 2002 : presque 5 ans !)

** Cuisinière de métier, elle est diplômée de l'école Ferrandi, qui forme l'élite de la gastronomie et de l'hébergement.

*** Rue La Boétie et rue de Ponthieu.

**** Ne cherchez pas dans le dictionnaire : je viens de l'inventer ! = vintage et contemporain à la fois (j'adore !)

***** Jambons de Belota Ibériques de los Pedroches, pièces uniques de qualité protégées par l'appellation d'origine.