

# Caducée

Le 23 mars 2025

Caducée, 19 rue Brochant, 75 017 Paris

De 8h30-17h30 et 19h-22h30 (9h-18h le WE, fermé lundi et mardi)

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 16

Prix du café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour : « Serpent d'Hippocrate » (caducée)

Entre le parc Martin Luther King et le square des Batignolles, Caducée\* est une ancienne pharmacie transformée en coffee-shop bistronomique. C'est un chef malgache\*\* passionné qui en a l'idée après les premiers confinements\*\*\*. Il imagine à l'époque, un lieu de partage et de découvertes gustatives pour soigner le vague à l'âme ambient. Et c'est toujours d'actualité !

Dès le matin, de bonnes effluves inondent la boutique.

– Celles des cafés de spécialité torréfiés par Da Zavola, nom qui fleure bon l'Italie et la dolce vita ! D'autant que le comptoir au design épuré intègre un Modbar, machine qui permet au client de choisir le type, le nombre et l'ordre de ses modules : il ne lui reste plus qu'à assister à l'extraction de son café tout en discutant avec le barista ... puis à le savourer !

– Celles des viennoiseries et pâtisseries, toutes Maison. Du pain au chocolat croustillant aux brioches au sucre légères, en passant par le cake au potimarron ou le roulé cannelle et orange confite avec fleur d'oranger : une explosion de saveurs !

Une unique banquette à la forme (très) curieuse occupe le centre de la première salle : pas facile de s'y installer ! Son velours couleur pêche assorti au carrelage du comptoir ainsi que les petites tables rondes en simili marbre et les épais rideaux de velours vert apportent une touche délicate et raffinée à l'ensemble. Par contre, si vous venez à plusieurs, préférez la seconde pièce, plus simple mais plus vaste : la table d'hôtes centrale permet de partager des moments plus conviviaux.

Pour conclure : aux petits soins.

<https://www.caducee-cafecontemporain.fr>

\* Attribut de Mercure constitué d'une baguette entourée de deux serpents entrelacés.

Avec un seul serpent, c'est le symbole du corps médical et des pharmaciens.

\*\* Fabien Sam a longtemps travaillé dans de grandes brigades parisiennes. En 2015, il ouvre son premier restaurant, « La Fabrique de bouchons », au 17 de la rue Brochant. Un an plus tard, il en ouvre un second à côté, au 19, « Kalypso », spécialisé dans les produits de la mer.

\*\*\* Nous sommes en novembre 2020, le Covid fait rage depuis le début de l'année ...