

# Le Pain quotidien

18 pl. du Marché St Honoré, 75001 Paris | Station Vélib rue du même nom | Dimanche de 8:00 à 22:00

**Note globale** : 15

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 15 | Ambiance : 17  
| Qualité du café : 13

**Prix d'un café** : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Mesures de charme» pour «Stères»

A un tour de roue de l'Opéra, on arrive au Marché Saint Honoré : une immense halle de verre traversée par une rue centrale qui renoue avec la tradition parisienne des passages couverts bordés de boutiques. Créée par Ricardo Bofill à la fin des années 90, elle abrite de nombreux bureaux, mais aussi quelques commerces : de quoi magasiner fort tranquillement à deux pas de la frénésie parisienne !

Tout autour, une belle place avec de nombreux cafés et restaurants.

Nous optons pour le Pain quotidien, déjà testé en janvier dernier de l'autre côté de la Seine : s'il appartient à une chaîne, il n'en est pas moins agréable, et offre un espace chaleureux et humain dans un quartier qui ne l'est pas forcément.

Bien que différent du précédent, on retrouve le décor d'épicerie à l'ancienne, le mobilier de bois patiné, la longue table d'hôtes et les produits faits maison bien rangés dans les grands confituriers.

A l'étage, une autre salle fermée ce matin, et dehors, une belle terrasse donnant sur la place où quelques clients profitent des premiers rayons de soleil. Beaucoup de monde d'ailleurs déjà ; nous devons attendre qu'une table se libère et il n'est même pas 9 h : qu'est-ce que cela doit être en fin de matinée !

Ici, la clientèle est cosmopolite : deux brésiliennes en goguette, un couple d'américains, des familles avec leurs tout petits (pour lesquels des chaises-bébé à l'ancienne sont prévues), des anglais et des coréens semble-t-il, si l'on en croit l'écusson de leur sac à dos ...

Le serveur nous apporte un petit déjeuner copieux, les (gros !) bocaux de miel et confitures maison sont déjà sur la table. Quelques coulées de celles-ci ont malheureusement résisté à son coup d'éponge trop rapide, et nous voilà avec les doigts tout poisseux ! Il s'excuse gentiment et s'empresse de nettoyer.

Le pain et les croissants sont frais, le jus d'orange tout juste pressé et pour agrémenter notre café, il nous propose du sucre de canne ou du sirop d'agave (édulcorant naturel et ... bien collant lui aussi !)

Pour conclure : Tout beau, tout bio !

[http://www.lepainquotidien.fr/#/fr\\_FR/nos\\_adresses/paris/st\\_honor%C3%A9](http://www.lepainquotidien.fr/#/fr_FR/nos_adresses/paris/st_honor%C3%A9)