

Mado à Paris

Le 8 octobre 2023

Mado à Paris, 252 rue de Rivoli, 75 001Paris

Du mercredi au lundi, de 8h30 à 19 h (9h30 le WE)

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 15

Accueil : 15

Ambiance : 15

Café : 9

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

« Faire sa madeleine » (pleurer)

Mado* était une passionnée. De danse ; elle enchaînait les tournées d'un bout à l'autre de la planète. Et de pâtisserie : à son retour, elle inventait de nouvelles recettes aux saveurs du bout du monde. Sa préférée ? Les madeleines**, bien sûr. Elle avait même appris à sa nièce comment les confectionner ... et savourer !

Nostalgique de ces moments magiques, cette dernière décide, bien plus tard – en 2019, d'ouvrir un salon de thé dédié à « ce petit bonheur à croquer ». Un véritable cocon au cœur de la capitale, dont la terrasse, installée sous les arcades de la rue de Rivoli, fait face au jardin des Tuileries. Le décor est soigné, intimiste ; sur les étagères, des livres et sur les murs ... des photos de Mado, sa tant(e) admirée.

Avec son chef-pâtissier, elle imagine de nouvelles recettes*** : framboise-pistache, chocolat noir-orange, coco-ananas, violette-yuzu, crème de marron-chocolat, fleur d'oranger, caramel beurre salé, chocolat au lait-guimauve et autres saveurs toujours plus surprenantes. Légèrement croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, ce

sont de purs délices. Et pourquoi ne pas tester le « Tea Time » avec ses 3 madeleines salées, 3 sucrées et boisson au choix ? Ou partager une madeleine géante à coque de chocolat ?

Les amateurs de café risquent d'être déçus, ils préféreront le cappuccino dont la mousse de lait masque (un peu) l'absence de saveur. Ou un chocolat chaud goûteux et onctueux, clairement une meilleure option. Pour les autres boissons, je ne peux guère vous conseiller, ce n'est pas trop ma tasse de thé ☐

Becs sucrés, fermez les yeux avant de partir : il vous serait difficile de résister aux jolies boîtes de madeleines à emporter et autres gourmandises exposées à l'entrée !

Pour conclure : des madeleines près de la Madeleine.

<https://madoaparis.com/>

* Née en Bretagne en 1924, Mado devint une danseuse de renom.

** On raconte qu'un chef pâtissier avait disparu lors d'un dîner royal. Dans l'urgence, sa commise avait utilisé des coquilles Saint-Jacques comme moules. Conquis, le roi et ses convives avaient donné le nom de la cuisinière à ce nouveau gâteau.

*** Constituées d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, de produits de saison et de fruits frais, elles sont confectionnées chaque matin dans leur laboratoire situé à quelques pas : fraîcheur et saveur sont ainsi garanties.

NB. Possibilité de privatiser la salle (jusqu'à 40 personnes), commander centre de table, cadeaux d'invités ou pièce montée de madeleines, demander une animation triporteur pour un événement ou personnaliser les madeleines à partir de 50 (logo d'entreprise ou photo).