

La Maison des Pains

Le 16 janvier 2022

La Maison des Pains, 34 avenue de Versailles, 75 016 Paris

Du mardi au samedi de 7h à 20h, le dimanche de 8h à 19h30.

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Brunch le week-end : 12,90 €

Aux mots croisés du jour :

Pâtisserie un peu lourde qui empêche de monter un escalier 4 à 4 (Quatre-quarts)

« Un petit bonheur se mange à plusieurs » dit le dicton.

C'est donc à 4 que nous nous sommes retrouvés pour notre traditionnel brunch de début d'année dans une boulangerie de quartier, la Maison des Pains ...

A deux pas de la Maison de la Radio, son espace dégustation est minuscule, à peine une demi-douzaine de tables, mais joliment arrangé : matières nobles (laiton, marbre et bois) et murs d'un beau bleu-gris, sur lesquels sont exposées les œuvres d'un (talentueux) photographe. On a vraiment l'impression d'être au salon.

A noter qu'il est possible de s'installer en terrasse. On y aperçoit d'ailleurs deux clientes ... leurs chapkas solidement vissées sur la tête. A part des russes, difficile de trouver des amateurs par ces températures. Ah si, les fumeurs ... ou des canadiens* !

Bien que servies dans des gobelets en carton, les boissons

sont de qualité – mention spéciale au jus d'orange pressé. Par contre, si la boulangère semble pétrie de bonnes intentions, son croissant show ne tient pas ses promesses. Heureusement, le pain est frais et bien levé, le fromage blanc onctueux et la tarte salée délicieusement maison.

Même si elles sont comptées en sus, et qu'à vrai dire, on n'a plus vraiment faim, on ne résiste pas à l'une des pâtisseries fines aperçues à l'entrée : bonne technique commerciale, impossible de manquer leur vitrine en entrant ! De véritables œuvres d'art, à vous rendre baba ! La seule difficulté, c'est le choix (Y a pire !) Le Paris-Brest** notamment, nous laisse comme deux ronds de flan ! Les yeux aussi remplis que le ventre, on a tendance à s'encroûter. C'est qu'on est vraiment comme des coqs en pâte. Croyez-moi, il vaut mieux être dans son assiette quand on franchit le seuil ...

Pour conclure : une bonne maison qui ne vous roule pas dans la farine.

<https://www.lamaisondespainsparis16.fr>

* Il fait -30° à Montréal ce matin : pensée à ma plus fidèle lectrice ☐

** En forme de roue de vélo, cette pâtisserie a été créée en 1909 pour rendre hommage à la course cycliste Paris-Brest. Elle est composée d'une pâte à choux croquante fourrée d'une crème mousseline pralinée et parsemée d'amandes effilées.