

Mokochaya

Le 6 avril 2025

Mokochaya, 11 rue St Bernard, 75 011 Paris

De 8h30 à 18h, samedi 11h-15h30 (fermé dimanche et lundi)

Note globale : 15

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 15

Prix du café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Les asiatiques aiment en avoir ras le bol » (riz)

À deux pas du bouillonnant faubourg Saint-Antoine, le nom de ce coffee shop nous intrigue. Il n'ouvre que dans 7' mais la jeune femme qui s'active derrière la vitrine me gratifie d'un adorable sourire tout en malaxant sa pâte. Le temps de faire le tour du pâté de maisons que trois clients sont déjà attablés devant des cafés fumants !

La porte est à présent grande ouverte, un chaleureux bonjour nous accueille. Celui d'une japonaise qui prend notre commande tout en déposant carafe et verres d'eau avec un large sourire, puis revient avec nos cafés en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. J'en profite pour lui demander la signification de Mokochaya. « Moko est mon nom*, chaya signifie maison de thé, de boissons au sens large. » Un petit bout de femme énergique et lumineux ... aux mille vies* !

Les pierres grattées, 3 mètres sous plafond, comptoir de bois brut et grande table d'hôtes nous rappellent pourtant plus la Grosse Pomme que le pays du soleil levant. Quoi que ... de drôles de confiseries et des baguettes japonaises** sont exposées à la vente sur les étagères.

Et la carte propose des plats comme le traditionnel donburi et les bentos*** ainsi que des desserts nippons tel le flan au citron confit. Sans oublier les thés, ramune et sobacha**** mais aussi du ... café de spécialité (Ouf !) Formée par un barista, Moko a investi dans une petite Marzocco et le sert avec des cookies. Ses cookies ! Elle n'aime rien tant que d'en créer de nouveaux : chocolat noir-fleur de sel, chococahuète ou miso-sésame, ils rivalisent avec les classiques du coffee-shop.

Pour conclure : ah, la Marzocco de Moko !

<https://mokochaya.com>

* Originaire de Tokyo, Moko arrive à New-York à 18 ans. Elle y étudie le développement urbain et officie à l'Hôtel de ville. A 27 ans, elle reprend des études en droit des finances ... où elle rencontre son futur époux. C'est lui qui change alors de voie pour la cuisine. De quoi rappeler à Moko sa mère qui adorait cuisiner, la pâtisserie française notamment. Elle profite d'un nouveau poste à Londres pour travailler le week-end chez Ladurée.

Et puis un jour, ils décident de réaliser leur rêve. Né au Liban, il a grandi à Paris et parle couramment français. Ils traversent le Channel et elle apprend notre langue en pâtissant avec de grands chefs. En 2014, ils décident d'ouvrir leur propre restaurant. Mais le projet capote, les voilà au chômage avec deux petites à nourrir. Ils s'accrochent, remontent un projet : un an plus tard, Mokonuts ouvre enfin au 5 rue St-Bernard, mêlant grande cuisine et inspirations d'ailleurs. Mokoloco suit, non loin de là. Puis Mokochaya, cantine-maison de thé, bien plus spacieuse.

** Contrairement aux chinoises, longues et en bambou pour saisir les aliments des plats partagés au centre de la table, les baguettes japonaises sont en bois laqué, courtes et à bout pointu, car la nourriture ne se partage pas : chacun son assiette !

*** Plat de base composé d'un grand bol de riz avec divers

ingrédients posés dessus / Repas individuels complets.

**** Sorte de limonade pour le premier, infusion de graines de sarrasin torréfiées pour le second.