

Sunday in SoHo

Dimanche 21 juin 2020

Sunday in SoHo, 7 rue Saint-Marc, 75 002 Paris

Tous les jours de 8h30h à 16h, de 10h à 17h le WE

Prix de l'expresso : 2,50 €

Brunch week-ends et jours fériés

Qui a dit qu'on ne pouvait plus voyager ? Nous sommes à SoHo*, en plein cœur de Manhattan. Ou plutôt nos papilles, car les frontières sont toujours fermées. Ce sont donc elles qui nous y transportent ce matin grâce à un couple de new-yorkais : il y a deux ans, ils ont ouvert ce coffee-shop à deux pas des Grands Boulevards, avec un brunch à l'américaine incontournable dit-on : idéal pour la fête des pères, isn't it ?

La boutique n'est pas grande, on doit même y être collés-serrés en cas d'affluence, mais elle est lumineuse et épurée. Au fond, un nostalgique de la Grosse Pomme parcourt le « *Time* »** mis à disposition (of course !), tout en dégustant quelques cookies (ils étaient évidence sur le comptoir, il a craqué !)

A l'étage, le cadre est plus cosy : parquet, poutres, canapé et tables plus espacées, il y en a même une grande pour ceux qui viennent en meute (pensez à réserver !) Derrière la verrière, on aperçoit la team s'affairer en cuisine : un vrai spectacle !

Mais par grand beau, c'est dehors qu'il faut s'installer : la rue adjacente est piétonne. A l'abri de l'agitation et des pots d'échappement, on y savoure un brunch typically US. Pas de formule, on choisit ses assiettes à la carte***.

Elles sont peu nombreuses mais home-made, colorées, goûteuses, avec une touche d'originalité. C'est simple :

le niveau de qualité est tel qu'on n'a pas pu trouver de point faible !

Souriants et réactifs, les serveurs sont aussi américains ... et avec les masques, pas toujours faciles à comprendre pour les non anglophones (heureusement, notre aîné est bilingue !) Petite brise oblige, on délaisse jus de fruits pressés et autres smoothies maison pour des boissons chaudes. Bonne pioche : ils savent faire du café ! Signé Coutume (célèbre torrificateur parisien), il est travaillé dans les règles de l'art et avec une nouvelle machine high tech qui leur permet d'absolument tout régler : acidité, force ... jusqu'aux notes aromatiques. Et le fait est qu'il est acidulé à point – très fort aussi : on peut lui préférer le (bon) Latte !

Pour conclure : saut haut en matière de qualité !

<https://www.sundayinsoho.com/>

* SoHo : de « *South of Houston* », ce quartier étant effectivement situé au sud de cette rue.

***Time* (Today Information Means Everything), principal magazine d'information hebdomadaire américain, créé en 1923 à New-York.

*** Assiettes salées :

1. « *Greenback toast* » : écrasé d'avocat, feta, tomates, concombre, pain grillé et son oeuf.

2. « *Morning Nourish* » : omelette, champignons, avocat, épinards, patates douces et tranches d'une miche moelleuse et croustillante.

3. « *Eggspectation* » : oeufs au bacon et pommes de terre maison accompagnées de pain toasté.

Assiettes sucrées :

1 et 2. Bowls de Granola maison aux fruits de saison → Yaourt grec pour le « *GG YO* » ou baies d'açaï pour la « *Hanalei Bay* »

3. « *Banana bread* » : cake moelleux nappé de ricotta au miel, brisures d'amandes et baies fraîches.