

# Marcello (Saint-Germain-des-Prés)

Le 17 mars 2019

Marcello, 8 Rue Mabillon, 75006 Paris

Tous les jours, de 8h à 23h, 23h30 le week-end

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Fait tourner la tête » (cou)

Deux ans déjà que notre bel italien s'est installé face au marché Saint-Germain\* !

En toute discrétion, car seuls les initiés le remarquent. Ou les lynx : si on dirige ses yeux vers le bas, on aperçoit sa terrasse en contrebas. Une petite passerelle nous conduit d'abord dans l'ancienne bâtisse d'où l'on rejoint un escalier qui permet de descendre jusqu'à la jolie cour pavée : surprenant !

Loin du bitume et du brouhaha, c'est un vrai havre de paix. Bucolique avec son mur végétal (rafraîchissant en période de canicule !) et italien avec sa petite fontaine si romantique, où certains ont même lancé des piécettes comme à celle

de Trévi\*\*.

L'intérieur est aménagé en café turinois industrialisé (mur argenté, néons colorés, câbles apparents), cosy (canapés

Chesterfield) et décontracté. Quoique ... un chat s'y promène nonchalamment : félinophobes ou allergiques, tous aux abris !

Mais qui sont les Marcello ? « De fortes personnalités, exigeants et sérieux, mais capables de se détendre franchement » nous éclaire le dictionnaire des prénoms. Voilà qui correspond bien à nos serveurs du jour, tous chaleureux et pro.

Mon caffè matinal est un Malabar d'Inde, pesé et moulu à la minute pour exprimer toutes les saveurs de ses arômes et très court, comme il se doit ; il est accompagné d'un biscuit aux amandes et d'un verre d'eau « frizzante » pour rafraîchir le palais avant de le déguster. Mon cher et tendre a préféré un Caffè d'Orzo, aux graines d'orge torréfiées comme à Turin (une alternative au déca), et notre aîné (photographe émérite !), la Colazione\*\*\*, pour attaquer la journée !

Pour conclure : un café qui nous botte ...

<http://www.marcello-paris.com>

\* Ancien marché couvert du quartier de l'odéon, il a réouvert en 2017 après cinq ans de travaux : quatre enseignes internationales (Apple, Nespresso, Uniqlo & Mark et Spencer Food) et deux boutiques consacrées à l'alimentation haut de gamme (boucherie et restaurant), ouvertes le dimanche car situées en zone touristique internationale.

\*\* A Rome où Fellini a tourné la scène mythique de son film, « La dolce vita », palme d'or au festival de Cannes en 1960 : on y voyait un journaliste de presse people, prénommé justement Marcello, y rejoindre sa dulcinée ...

\*\*\* Boisson chaude, jus de fruits au choix et croissant nocciola ou marbré italien (12€) – La Grande Colazione comprenant en plus un yaourt au granola et aux fruits rouges, des oeufs à la napolitaine ou pancakes au mascarpone ou tarte focaccia-avocat et de la mozzarella ou une assiette de fromages italiens (32€).

