

# Ten Belles

**Le 3 octobre 2021**

Ten Belles, 10 rue de la Grange aux Belles, 75010 Paris

De 8h à 17h en semaine, 9h à 18h le week-end

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 17

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Est à Londres » (east)

Ten Belles ? C'est le nom d'un coffee-shop ouvert par deux anglaises\*, en référence au numéro et au nom de la rue ET en souvenir d'un pub de l'est londonien fréquenté par elles autrefois. Dans le quartier du canal Saint-Martin, il est incontournable. A côté d'un fleuriste dont les plantes s'étaient largement sur le trottoir, de hautes fenêtres éclairent son étroite façade. It's raining again : on est heureux de s'y réfugier pour se mettre au sec !

L'intérieur est un peu étrié mais lumineux. Avec ses meubles en bois aux pieds de couleurs vives, il est chaleureux bien que rudimentaire. Face aux banquettes et tabourets, on compte une douzaine de (toutes) petites tables rondes : 3 sur le trottoir, autant face au comptoir, 2 dans l'arrière salle et 4 dans la mezzanine, soit le double de convives au maximum – pas plus, mais guère moins !

Un doux parfum de café fraîchement torréfié flotte dans l'air. Tout droit venu de la brûlerie de Belleville\*\*, il se révèle digne d'un grand cru. Le Latte de mon cher et tendre est d'aussi bonne facture et son dessin parfaitement exécuté ;

dommage que la mousse ne soit pas plus crémeuse ...

D'autres bonnes effluves nous parviennent, celles des douceurs confectionnées sur place – aux accents british, of course : cookies, scones, muffins, banana bread, cakes en tout genres ... dont le fameux carotte cake glacé au beurre de cacahuète !

A midi, l'ardoise affiche une soupe, une salade et deux sandwiches dont un grillé – avec une mention spéciale pour le pain au levain dont la croûte bien foncée et la mie aérée ravissent les amateurs ...

Pour conclure : rien ne cloche\*\*\* !

<https://www.tenbelles.com>

\* Le duo en a ouvert deux autres : 53 rue du Cherche-Midi dans le VI<sup>e</sup> et 17 rue Bréguet dans le XI<sup>e</sup>.

\*\* Torréfacteur de café frais et d'assemblage de spécialité, il s'adresse aux particuliers et aux professionnels.

NB. On peut aussi assister à la torréfaction (14b Rue Lally-Tollendal, XIX<sup>e</sup>) et participer à des cupping.

\*\*\* Traduction de « bell » en anglais ☐