

# Zouzou

**Le 28 novembre 2021**

Zouzou, 8 rue Léopold Bellan, 75002 Paris

Du lundi au vendredi de 9h à 17h, samedi (brunch) de 10h à 18h.

Note globale : 12+

Situation : 12

Cadre : 11

Accueil : 11

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

« Souvent pressée dès le réveil » (orange)

Zouzou : l'héroïne\* du film ? Non, un coffee-shop voisin de la grouillante rue Montorgueil qu'on a repéré samedi dernier.

Il était plein comme un œuf : bon signe !

A l'ouverture aujourd'hui, pas un chat ! Première question avant même d'entrer : « Vous avez réservé ? »

Heu ... Ouf, comme il est tôt, on a l'autorisation de s'installer.

Le cadre est comme l'accueil : fonctionnel et dépouillé. Pas plus que de sourire, on ne trouve de plantes vertes, coussins ou tableaux colorés. A trop vouloir épurer et se concentrer, il manque l'essentiel : un peu d'âme ! Pourtant, si la patronne\*\* quitte l'industrie du luxe en 2017, c'est – renseignements pris – pour être « au cœur de l'humain et du rapport à la nature ».

Une superbe Marzocco\*\*\* me rassure néanmoins : avec une telle bécane, mon expresso ne peut être qu'à la hauteur, d'autant qu'il est préparé avec un café de spécialité. Mais mon cher et

tendre fait grise mine : ni dessin, ni même mousse sur son Latte servi dans un verre tristement banal. Décidément, ce n'est pas notre jour !

Coup d'œil sur la carte : courte (ce qui est en général de bon augure) et inventive, elle change quotidiennement. Aujourd'hui, le jus de fruits réalisé sur commande est à base de pommes-poires-gingembre, le moelleux (qui attend sagement sous sa cloche de verre) aux noisettes et au caramel, et le brunch doit être fameux ... si l'on en croit les clients qui arrivent à présent par grappes.

Les habitués s'agglutinent au comptoir, une (nombreuse) famille réquisitionne la table d'hôtes tandis que des duos investissent les banquettes. L'ambiance devient nettement plus chaleureuse.

La devise de Zouzou ? « Good food = good mood ! » Mais cette bonne humeur, c'est surtout aux consom'acteurs qu'on la doit.

Pour conclure : des recettes qui font recette.

[www.zouzoucafe.com](http://www.zouzoucafe.com)

\* Qui a donné son nom au film réalisé par Marc Allégret en 1934, avec Joséphine Baker et Jean Gabin.

\*\* A 59 ans, Sophie Lambert est une passionnée de cuisine. Elle s'est inspirée des coffee-shops australiens, pour proposer,

avec sa fille et le chef-cuisinier, non seulement un bon café mais aussi de petits plats bios, faits maison, frais et de saison.

\*\*\* Machine à café expresso haut de gamme produite par l'entreprise italienne du même nom, fondée en 1927 à Florence.