



SPOTS

SPOTS

# Petits déjeuners en ville

TEXTE : LAURINE ABRIEU ET DEBORA ATTAL

Photo : Anne-Emmanuelle Thion



— FORCE EST DE CONSTATER QU'À L'HEURE DU PETIT DÉJEUNER, LE CROISSANT PARISIEN NE REMPORTE PLUS TOUS LES SUFFRAGES. LA FAUTE À QUI? UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE SPOTS QUI RÉVOLUTIONNE NOTRE BREAKFAST DANS DES CADRES ULTRALÉCHÉS. —

### Le gourmand : Dépôt Légal

① Le génie de l'éclair, Christophe Adam, a ouvert cette année son premier café. Un lieu convivial et décontracté, idéalement situé à deux pas du Palais-Royal. À la carte? Le pain vient de chez Benoît Castel, de la boulangerie Liberté, le granola est fait maison et les gaufres sont préparées minute. Kouign-amann, smoothie bowl et jus frais viennent compléter l'offre. Et c'est bon! Côté déco, grand comptoir en marbre vert, sol en terrazzo, murs en bois vernis et touches de cuivre assurent le show. Et c'est beau.  
→ 6, rue des Petits-Champs, Paris 2<sup>e</sup>, [depotlegalparis.com](http://depotlegalparis.com)

### L'inventif : Café Pinson

② Dans ses deux adresses parisiennes, décorées par l'incontournable Dorothée Meilichzon, le Café Pinson propose une sélection de recettes végétales, saines et inventives, réalisées à partir de produits bio, locaux et de saison. Jus du jour, energy ball, pudding

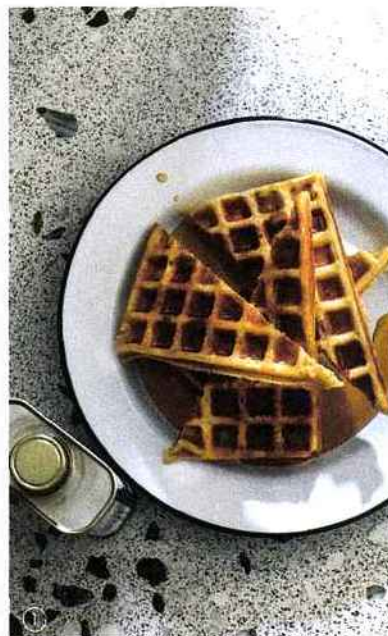
de chia ou encore madeleines sans blé ni beurre se dégustent dans un décor slow et chaleureux ponctué de tables de bistro revisitées et d'assises graphiques où s'abandonner à une gourmandise décomplexée.

→ 6, rue du Forez, Paris 3<sup>e</sup>,  
/ 58, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris 10<sup>e</sup>, [cafepinson.fr](http://cafepinson.fr)

### Le féminin : Marcelle

Attention, un nouveau spot gourmand et healthy a débarqué cette année à Paris! Sur deux étages, le lieu chaleureux et baigné de lumière arbore un look champêtre un brin bohème. Écrin blanc, miroirs en rotin, luminaires en osier, tables en bois, matières brutes et vaisselle d'antan. En cuisine, c'est Ophélie Barès, ancienne chef pâtissière du Take Away de Michalak, qui régale. Elle propose une carte féminine et raffinée, aux réalisations fraîches et faites maison. Un conseil : ne passez pas à côté du cake châtaigne!

→ 22, rue Montmartre, Paris 1<sup>er</sup>, [restaurantmarcelle.fr](http://restaurantmarcelle.fr)



SPOTS



Photo : S.F. Depot Légal, Haut Boeyser, N° Flora Danica

À TESTER...

### Le Danois : Flora Danica

La brasserie danoise de la Maison du Danemark propose une offre petit déjeuner aux accents nordiques, évidemment. Au menu : muesli maison, fromage blanc, compote de pommes, œufs et jus de fruits danois bio. Mention spéciale à la déco raffinée, signée Gamfratesi.

→ 142, avenue des Champs-Élysées, Paris 8<sup>e</sup>, [floradanica.fr](http://floradanica.fr)



### L'incontournable : Claus

③ Claus, c'est l'adresse royale du petit déjeuner. Première en la matière, la Maison lui est entièrement dédiée. Rösti au saumon fumé maison, pâtisseries et viennoiseries de compétition, confitures artisanales et autres trésors gustatifs pleins de saveurs y sont proposés. Et, bonne nouvelle, l'institution du petit déjeuner a tout récemment ouvert une nouvelle adresse dans le quartier de Saint-Germain-des-Près !

→ 14, rue Jean-Jacques Rousseau, Paris 1<sup>er</sup> / 2, rue Clément, Paris 6<sup>e</sup>, [clausparis.com](http://clausparis.com)

### Le sans-gluten : Noglu

④ Café-restaurant-pâtisserie, Noglu prône une cuisine saine, bio et sans gluten, comme son nom l'indique. Ce qui nous renverse ? La déco de cette adresse du 7<sup>e</sup> arrondissement, mise en beauté par le designer Mathieu Lehanneur. Murs blancs au relief strié, grand canapé aux coussins de velours gris, comptoir et tables en terrazzo, une ambiance organique, presque minérale, relevée par des murs rose poudré et une ouverture ondulée au reflet doré.

→ 69, rue de Grenelle, Paris 7<sup>e</sup>  
/ 16, passage des Panoramas, Paris 2<sup>e</sup>, [noglu.fr](http://noglu.fr)

### Le branché : Season

Nichée dans le Haut-Marais, Season est une néo-cantine bio, gourmande et sans gluten. Dès 8 h 30, les douceurs se succèdent sur les tables, pancakes caramel, açaï bowl de saison, flocons d'avoine infusés à la pomme, jus frais... Les palais sont aux aguets. Des recettes inspirées et gourmandes dont on se délecte dans une atmosphère lumineuse radicale signée par l'artiste... Mathias Kiss !

→ 1, rue Dupuis, Paris 3<sup>e</sup>, [season-paris.com](http://season-paris.com)



Photo : Michal Ciesbrecht - SP Claus



À TESTER...

### Le “comme à l’hôtel” Hôtel Bachaumont,

-  
Pas besoin d’y loger pour profiter du petit déjeuner ! L’hôtel propose un buffet continental/américain (option gluten free), avec boissons chaudes, pains, jus de fruits pressés, madeleines, cakes, œufs, jambon et surprises du chef. Un lieu élégant signé Dorothee Meilichzon.

→ 18, rue Bachaumont, Paris 2<sup>e</sup>,  
[hotelbachaumont.com](http://hotelbachaumont.com)

### Le “comme à la maison” : Marlette

-  
Odeurs alléchantes, ambiance conviviale, décoration simple et chaleureuse, bienvenue chez Marlette. L’enseigne suggère à la carte un brunch continental dont on ne pense que du bien, mais, ce qui nous attire davantage, ce sont les préparations bio pour pains et pâtisseries (madeleines à la fleur de sel de l’île de Ré, blinis au sarrasin, barre moelleuse figues et abricots...) qu’elle propose de déguster, déjà préparées sur place, ou d’emporter pour les cuisiner chez soi. Gros succès. Le café-boutique affiche aujourd’hui trois adresses parisiennes, dont une toute nouvelle au 3<sup>e</sup> étage du BHV Marais.  
→ BHV Marais, 52, rue de Rivoli, Paris 4<sup>e</sup>  
/ 51, rue des Martyrs, Paris 9<sup>e</sup>  
/ 63, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris 9<sup>e</sup>, [marlette.fr](http://marlette.fr)

### Le feel-good : Biglove Caffè

-  
⑤ Ce qu’on connaissait du Biglove Caffè avant d’y aller ? Leurs pancakes XXL à la ricotta de bufflonne et aux myrtilles qui se sont mis à déferler sur notre fil Insta seulement quelques jours après l’ouverture de cette adresse

estampillée Big Mamma. Son truc ? Une carte de brunch à consommer toute la semaine et au fil de la journée. Riche idée ! Ainsi, maxi brioches réconfortantes, œufs Benedict alla Fiorentina et pizzas napolitaines sans gluten, le tout 100 % fait maison, se tirent la bourre dans une ambiance ultraléchée, façon cabinet de curiosités culinaires. Top.

→ 30, rue Debelleye, Paris 3<sup>e</sup>,  
[bigmammagroup.com](http://bigmammagroup.com)

### Le grand luxe : Mandarin Oriental

-  
⑥ Rue Saint-Honoré, à deux pas de la place Vendôme, le Mandarin Oriental propose chaque matin un petit déjeuner gourmet dans une ambiance chic aux lignes organiques. Au menu : une offre qui fait voyager avec des formules inspirées des quatre coins du monde. Les plus originales : la “Tokyo” et son poisson cuit, tofu frais, pickles japonais et omelette dashimaki, et la “Hong Kong” avec sa sélection de dim sum, ses beignets et ses œufs de canes salé. Entre autres. Pas donné, mais assez exceptionnel.  
→ 251, rue Saint-Honoré, Paris 1<sup>er</sup>,  
[mandarinoriental.fr](http://mandarinoriental.fr)



SPOTS