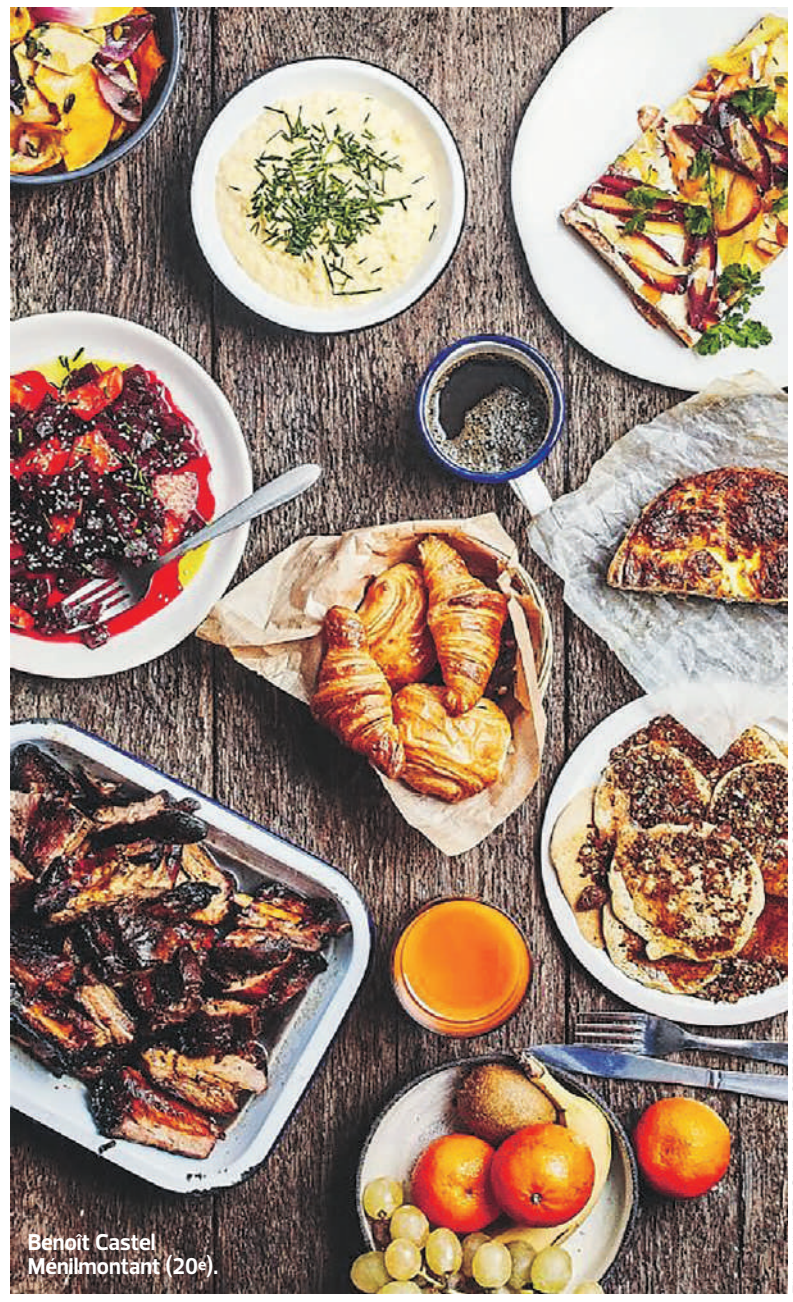
SEPT ADRESSES POUR **BRUNCHER À LA FRANÇAISE**

DE LA BOULANGERIE DE QUARTIER AU PALACE, NOS BONNES TABLES QUI FONT LA PART BELLE AUX VIENNOISERIES ET AUX SPÉCIALITÉS HEXAGONALES POUR COMMENCER OU FINIR LE WEEK-END DU BON PIED.

ALICE BOSIO @alicebosio
ET **HUGO DE SAINT PHALLE**
@Hugo25Phalle

Le brunch, ce repas hybride entre le petit déjeuner et le déjeuner qui fait fureur lors des week-ends, a beau venir d'outre-Atlantique, il ne se limite pas aux pancakes, œufs Benedict et autres avocado toasts. Voici nos adresses cocorico où viennoiseries et plats tradi trônent en majesté sur les tables.


Le Meurice (1er).


Benoît Castel Ménilmontant (20e).

TINA HILLIER, GUILLAUME CZERW, PIERRE LUCET PENATO, SOPHIE SCHIANODILOMBO

LA PLUS PÂTISSIÈRE
CAFÉ MIRABELLE

FORMULE : 34
16, rue de la Vacquerie (11e).
Tél. : 01 43 79 27 46. Brunch
le samedi et le dimanche de 11 h à 16 h.

LE LIEU. Salon de thé-bistrot-pâtisserie (sur place et à emporter) : le repaire de la chef pâtissière alsacienne Marion Goettlé (ex-Heimat et Sébastien Gaudard), qui s'est installée dans une rue planquée en contrebas du Père-Lachaise il y a cinq ans, est aussi l'un des meilleurs plans brunchs du nord-est de la capitale. Dans un cadre rustique un peu suranné (poêle en salle, tables en bois, vaisselle vintage dépareillée), on prend place dans une ambiance bon enfant entre habitués du quartier, familles et petits groupes de copains.
LE BRUNCH. Après les viennoiseries bien beurrées et la confiture ananas-vanille maison, deux options sont proposées : les becs salés iront vers le bibelskäss (fromage blanc alsacien à l'ail et fines herbes) et les pommes de terre rôties très réconfortants, les sucrés vers le granola au riz soufflé et la part de gâteau au chocolat-olives et crème fouettée. Pour tout le monde, œuf brouillé bien baveux au guanciale ou saumon fumé et petite assiette de légumes en différentes textures et cuissons, parfaitement assaisonnés. Avant le final en apothéose du dessert au choix, comme cette imparable tarte rhubarbe meringuée.
BRAVO. La terrasse ensoleillée, le menu enfant (17 €), les grains de chez Terres de Café.
DOMMAGE. Le plan de salle un peu exigu.


Deux (11e).


Sain (3e).

LA PLUS CAMPAGNARDE
CHEZ CASIMIR

FORMULE : 32
6, rue de Belzunce (10e).
Tél. : 01 48 78 28 80. Brunch
le dimanche de 11 h 30 à 15 h 30.

LE LIEU. Le taulier Thierry Breton, qui incarnait historiquement le lieu ainsi que le bistronomique voisin, Chez Michel, n'est plus de l'aventure. Mais ce troquet détendu a gardé son pouvoir d'attraction. Le décor patiné y est pour quelque chose. La terrasse, jouxtant l'arrière de l'église Saint-Vincent-de-Paul et idéalement exposée, aussi. Si vous souhaitez y prendre place en famille ou entre amis - chaudement recommandé -, pensez à réserver.
LE BRUNCH. Triple buffet campagnard au programme. À vous de vous lever et de piocher, comme bon vous l'entendez et selon votre appétit, parmi les hors-d'œuvre (excellente terrine de boudin noir, gratin de poivrons ou d'aubergines bien confits, crudités, œufs mayo...), une sélection de quatre ou cinq fromages et les desserts (mousse au chocolat texturée, tiramisu, riz au lait et caramel beurre salé...). Et, non, ce n'est pas tout ! Outre les buffets, une entrée et un plat sont servis à table, à choisir à chaque fois entre deux propositions. Avec de quoi contenter tout le monde entre omelette aux herbes, cassolette de moules marinières, filet de lieu noir ou cuisse de poulet rôti.
BRAVO. Le rapport qualité-prix imparable, la belle sélection de vins, à choisir directement dans la cave.
DOMMAGE. Seulement un vin blanc et un rouge disponibles au verre.

LA PETITE DERNIÈRE
SAIN

FORMULE : 32
23, rue des Gravilliers (3e).
Tél. : 06 50 36 78 17. Brunch
le dimanche de 10 h à 14 h.

LE LIEU. Après avoir déménagé d'une centaine de mètres sa boulangerie du canal Saint-Martin, Anthony Courteille vient de lui offrir une petite sœur dans le Marais, dans les murs d'anciens grossistes. Derrière le comptoir carrelé vert foncé où trônent pains aux farines anciennes et levain naturel, viennoiseries et pâtisseries alléchantes, un vaste espace lumineux permet d'accueillir une vingtaine de couverts - il devrait bientôt être aussi utilisé, le soir, pour une offre bistronomique. Entre poutres apparentes, bois clair, table d'hôte, bouquets de fleurs séchées, lustres en paille et vaisselle dépareillée, le look champêtre est assumé.
LE BRUNCH. Avant de revenir à la boulangerie, sa formation originelle, Courteille a eu une carrière de chef cuisinier auprès d'Alain Dutournier et Guy Martin. Il avait même ouvert son propre restaurant, Matière à. Cette expérience se ressent dans le tout nouveau brunch dominical, aussi pointu que gourmand, qu'il a imaginé avec la chef Kin-Line Chea : délicieux jus frais composé de cosses de petits pois infusées, fenouil, verveine, pomme granny et miel ; tartine printanière de pain au levain toasté garni de chèvre frais, petits pois croquants, herbes et fraises acidulées ; œuf mollet sur un lit de millet, fenouil cru et rôti, écume lait d'avoine miso, sain et original. Pour conclure, un dessert travaillé autour de chantilly de yaourt, rhubarbe confite et croquante, fraises fraîches et en coulis, granola maison aux flocons d'avoine et riz soufflé, fleur de sureau.
BRAVO. La créativité des assiettes, fraîches, végétales et ultrasaisonnières. Le café filtre de Plural.
DOMMAGE. Les réservations ne sont pas acceptées, les viennoiseries manquant un peu de croustillant.

LA PLUS CHAMPÊTRE
BENOÎT CASTEL MÉNILMONTANT

FORMULE : 35
150, rue de Ménilmontant (20e).
Tél. : 01 46 36 13 82. Brunch
le samedi et le dimanche
de 10 h 30 à 15 h (deux services).

LE LIEU. Après une première vie comme chef pâtissier d'Hélène Darroze puis de l'Hôtel Costes et de La Grande Épicerie de Paris, ce Breton d'origine a trouvé sa place dans le Nord-Est parisien, où il a ouvert trois boulangeries-pâtisseries-café rétro au charme fou : Ménilmontant, Timbaud et Sorbier. La première, installée dans la boutique Ganachaud historique, mêle briques, grandes baies vitrées, vieux fours à pain, mobilier chiné, bûches et labo ouvert, pour une ambiance mi-rustique mi-new-yorkaise chaleureuse.
LE BRUNCH. Avis aux bons mangeurs, vous avez affaire ici à un buffet à volonté soigneusement garni. Outre les viennoiseries et pains aux farines anciennes (dont le célèbre pain du coin au miel de forêt et sel salish, le pain antigaspi d'hier et de demain au goût de gâteau ou le pain granola aux fruits secs) escortés de confitures maison, charcuteries de Jeanine et Christiane, fromages au lait cru, quiches, pizzas sur une pâte à croissant... Mais aussi poulet rôti, ribs de porc, œufs brouillés bio, légumes rôtis, gratins de pâtes, salade... Qui changent régulièrement puisque Castel est particulièrement attentif à la saisonnalité comme à son choix de producteurs (salades des serres de Ménilmontant, légumes de la Nièvre, fraises de Plougastel...). Côté sucré, les pâtisseries signatures en vitrine ne sont pas proposées, mais plutôt une sélection de « desserts bourgeois » régressifs : riz au lait, crumble, pavlova, salades de fruits... Même les thés, cafés et jus de fruits pressés sont à discrétion. Pas un hasard si la formule est très prisée depuis son lancement en 2015.
BRAVO. Les prix adaptés pour les bambins (15 € pour les moins de 12 ans, gratuit pour les moins de 3 ans), l'effet maison de campagne.
DOMMAGE. Les 50 places s'arrachent donc il faut s'y prendre bien à l'avance pour décrocher un siège sur les grandes tables d'hôte.

LA PLUS PALACE
LE MEURICE

FORMULE : 1
228, rue de Rivoli (1er).
Tél. : 01 44 58 10 44. Brunch
le dimanche de 12 h 15 à 14 h 30.

LE LIEU. Palace, la vie en première classe ! Quel effet, toujours, de passer la porte du Meurice et de pénétrer dans l'immense hall qui héberge le restaurant Le Dali. C'est là, dans un décor grandiose désigné par Philippe Starck, sous la toile monumentale peinte à la main par sa fille Ara, que le brunch est servi tous les dimanches. En dépit de son tarif, tout aussi hors norme, la formule ne connaît visiblement pas la crise.
LE BRUNCH. Servi à table bien évidemment - nappes blanches et argenterie de sortie -, il s'articule autour d'un menu dégustation foisonnant. D'abord, les pains et viennoiseries de Cédric Grolet (pain au chocolat tout rond, croissant au bon goût beurré, pain aux raisins) pour lancer les hostilités. Débarque ensuite