

simple things

juin-juillet

Saveurs d'été

Cuisine plaisir

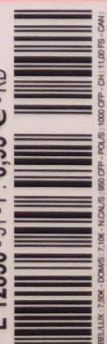
Campagne

Tout lâcher pour vivre au vert

NATURE

Recettes à la rose pour nourrir le corps et l'âme •
Plonger dans les immensités du Canada •
Savourer la fraîcheur de la cuisine japonaise •
Jardins enchantés • Découvrir l'or bleu...

L 12850 - 51 - F: 6,95 € - RD





Les 5 Marches

12 rue Girardon
75018 Paris

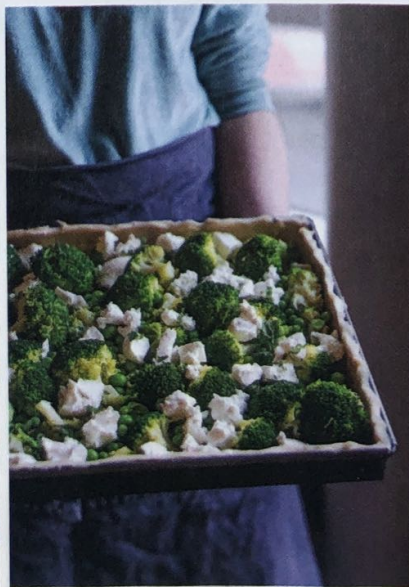
LES 5 MARCHES

EN DEUX ANS D'EXISTENCE, CE COFFEE SHOP EST DEVENU UNE INSTITUTION POUR LES MONTMARTROIS ET UNE HALTE DE CHOIX POUR LES TOURISTES DE PASSAGE. SANS DOUTE PARCE QU'IL EST AUSSI AUTHENTIQUE ET CHARMANT QUE DELPHINE ET GÉRALDINE, DUO À LA TÊTE DE CE LIEU INTIME LOVÉ DANS UN REPLI DE LA BUTTE.



Texte : HÉLÈNE LAHALLE
Photos : LENE KNUDSEN





Aux manettes des 5 Marches se trouvent deux complices : Géraldine Hetzel en salle et Delphine Bertrand en cuisine. C'est à quatre mains que les amies ont choisi, en 2020, de redonner vie à ce lieu en sommeil depuis 1995 et précédemment baptisé L'Assommoir. Un endroit magique, caché au creux de l'une des courbes de la butte Montmartre, sous le regard bienveillant de la statue de Dalida située en contrebas. Un lieu authentique et plein de charme, à l'image de ses tenancières, dont l'envie n'est autre que « *de faire plaisir aux gens et d'être dans le partage* ». Delphine, qui a débuté aux côtés d'Alix Lacloche puis chez Soul Kitchen (autre institution du quartier désormais délocalisée à Saint-Malo), officie en cuisine dès le matin pour régaler inconditionnels du quartier et touristes de ses scones, gaufres, banana breads et autres cookies maison. Côté salle, Géraldine confectionne jus minute, chai latte, expressos et cappuccinos du café Lomi. Pour le déjeuner, une fine sélection de vins bio et de bières parisiennes est à marier aux plats du jour, dont certains sont déjà des classiques, comme la shakshouka ou le sandwich au pastrami, cheddar, pickles, moutarde au miel et cornichons aigres-doux. Ici, les produits sont de saison, et du quartier ! Pain de chez Mamiche, fromage de la laiterie de Paris et charcuterie de chez Raffinati. Côté vaisselle, on trouve des pièces chinées récupérées des greniers de famille et de L'Assommoir, mais aussi des plats et bols de Marion Graux ainsi que des mugs et des tasses Kinto. Pour redonner son lustre d'antan à cette ancienne épicerie-buvette-bar, Delphine et Géraldine ont fait appel à leur amie architecte Randa Kamel, qui a su conserver l'âme du lieu en gardant un maximum de traces du passé, comme le sol, le comptoir ou les trois luminaires qui le surplombent. L'identité visuelle a, elle, été mise au point par Les Ateliers Saint-Lazare et Antoine Ricardou, autre ami montmartrois du duo. Autant de raisons, si vous passez par Montmartre, de faire une halte gourmande dans cette adresse chaleureuse et conviviale.

@les.5.marches 