

TEMPS LIBRE

Salons de thé

Vite, un chocolat chaud !

POUR RÉCHAUFFER, le creux de l'hiver, rien de tel qu'un bon chocolat chaud. Véritable bombe de chaleur, c'est une mine d'antidépresse, pour faire le plein d'énergie et de magnésium.

Voici quatre bonnes adresses où déguster de grosses tasses, ventruées et mousseuses, comme on en rêve.

Café Verlet :

pour les vrais gourmets

La vraie spécialité ici, c'est le café. Depuis 1880, date de la fondation de cette ancienne maison, par Antoine Verlet, navigateur cap-hornier, ils viennent des quatre coins du monde. On peut en respirer les essences dans la boutique chaleureuse, où les grains bruns débordent des sacs en toile de jute. Sous les boîtes à thé en fer, un comptoir assure la vente. On s'attable aux étroites tables en bois et cuir qui ressemblent à celle d'un carré d'officiers. Bien sûr, le café est sublime, et comme les provenances sont souvent les mêmes, le chocolat ne l'est pas moins. « C'est du cacao en poudre pur, non sucré, que nous délayons dans du lait entier et que nous fouettons afin d'obtenir une fine mousse de lait, explique Eric Duchosoy, qui a pris, en 1995, la suite de ses oncles Verlet. On rajoute ensuite le sucre à convenance. » Cafés et chocolat sont servis avec un verre d'eau, comme le veut la tradition.

256, rue Saint-Honoré, 1^{er}, M° Palais-Royal Du lundi au samedi de 9 h 30 à 18 h 30. Tél. 01.42.60.67.39.



CAFÉ VERLET, SAMEDI. Même si la spécialité de l'endroit est le café, le chocolat y tient sa place d'excellente façon.