





MAISON BAROCHE

Le Chef et restaurateur David Baroche inaugure une nouvelle adresse d'excellence 18 rue Cadet, au coeur du 9e arrondissement de Paris.

La Maison Baroche offre une expérience culinaire des métiers de bouche hors du commun :

Une charcuterie et épicerie moderne, une cuisine gourmande et de saison, lieu hybride qui accueille les gourmets amateurs de produits d'exception, à emporter ou à déguster sur place à la table d'hôtes.



David Baroche, un parcours aux étapes exceptionnelles...

Jeune Chef Charcutier perfectionné au sein des plus grandes maisons et de la charcuterie familiale à Saint-Maur-des-Fossés, son talent lui fait remporter de nombreux concours jusqu'au 4ème prix du Championnat du Monde de Pâté en Croûte, dont il maîtrise une recette signature à la technique parfaite.

Côté cuisine, son expérience de Chef l'amène à Matignon auprès du Premier Ministre Lionel Jospin. Son restaurant au Petit Théâtre, place du marché Saint-Honoré à Paris est un succès. Il ouvre ensuite en 2011 son restaurant éponyme la Brasserie Baroche aux Champs-Élysées.

La Maison Baroche est née de la vision de David Baroche des métiers de charcutier et de cuisinier : la passion du bon, de l'artisanat et d'une tradition transmise par le patrimoine gastronomique français.

Une passion qui l'habite au quotidien dans son rôle de Secrétaire Général des Charcutiers du Grand Paris.

La Maison Baroche est également un projet familial créé avec la complicité de sa femme Delphine qui l'accompagne dans la sélection des produits d'épicerie fine et des recettes que l'on peut découvrir dans cette Maison de qualité.



Véritable lieu de vie ouvert en continu, la Maison Baroche offre un choix irrésistible : saucisses et terrines faites maison, comme la terrine des copains aux pruneaux, noisettes torréfiées et Armagnac ou la terrine grand-mère aux foies de volailles rôtis, les jambons et cochonnailles des meilleurs producteurs, ou encore l'emblématique pâte en croûte. Plats bourgeois pour une ou deux personnes, tourtes, petites entrées et plats bistrotiers, jusqu'à la gourmandise d'un riz au lait, d'un flan ou d'un cake maison. Le tout est en libre service à réchauffer pour les plus pressés et à apprécier sur place ou à emporter.

La rôtisserie saisit des poulets fermiers, la plancha grille à la demande les saucisses aux recettes élaborées par le Chef, comme une saucisse d'épinards frais à l'ail des ours ou encore au Comté, lard fumé et coriandre et même truffée ! Chez Maison Baroche les sens s'enflamment à chaque découverte.

La chaleureuse table d'hôtes accueille 12 convives et la terrasse permet de savourer le charme de cette rue commerçante si parisienne !

La Maison Baroche est un écrin moderne, loin des codes habituels des boutiques de charcuteries et des traiteurs traditionnels, dans un lieu à l'espace réfléchi et optimisé, à la fois convivial et élégant.

Les matières neutres comme le bois naturel, la faïence du carrelage, la chaleur des suspensions lumineuses confèrent à la Maison Baroche une simplicité élégante dans un espace à l'agencement harmonieux.

Ici chacun peut prendre le temps de choisir, de demander conseil, séduit par le saumon fumé maison ou par l'impressionnante sélection de saucissons, les produits d'épicerie fine ou encore la sélection des vins et bières coups de cœur de Delphine et David Baroche.



INFORMATIONS PRATIQUES

Adresse : **18 rue Cadet, 75009 Paris**

Téléphone : **01 48 24 65 95**

Instagram : **@maisonbaroche**

Site marchand : **maisonbaroche.fr**

en ligne dès le mois de juin 2025

Ouvert du lundi au samedi de **08:30 à 20:30**

Fermé le dimanche