

COUTUME X JULIETTE BAYEN

Le Bar à Tartes, une résidence gourmande inspirée par les arômes du café

Dès aujourd'hui et jusqu'à fin novembre, Coutume accueille la cheffe pâtissière Juliette Bayen au sein de son coffee shop de la rue du Faubourg Poissonnière. Ensemble, ils imaginent Le Bar à Tartes : une collection de créations artisanales conçues pour dialoguer avec le café de spécialité.

Quand l'univers aromatique de Coutume inspire la pâtisserie

Fondé il y a 15 ans par Tom Clark, Coutume compte parmi les maisons qui ont contribué à inscrire le café de spécialité dans le paysage parisien. De son adresse historique de Babylone à Poissonnière, lieu de cette résidence, en passant par l'Hôtel Mathis et les Galeries Lafayette, Coutume développe une approche du café où origine, torréfaction et expression aromatique occupent une place centrale. À Romainville, sa torréfaction constitue le cœur de ce savoir-faire.

C'est dans cet univers que Juliette Bayen a puisé son inspiration. À partir de la roue aromatique présente sur les paquets Coutume, la cheffe pâtissière a imaginé une collection de tartes sucrées mais aussi salées autour des grandes familles de saveurs du café : cacao, épices, notes fruitées, florales ou acidulées.

Chaque création joue sur les contrastes – croquant, crémeux, fondant – et invite à explorer de nouveaux accords entre café de spécialité et savoir-faire pâtissier. Proposées à la part, les tartes permettent à chacun de choisir sa création et de composer son propre moment gourmand.

Un même langage : arômes, textures et gourmandise

Pensé comme une boutique éphémère au cœur de Coutume Poissonnière, Le Bar à Tartes évoluera au fil de la résidence, des saisons et des inspirations de Juliette Bayen. Cette rencontre réunit deux savoir-faire artisanaux autour d'une même recherche : révéler la richesse des ingrédients, travailler l'équilibre des arômes et créer de nouvelles expériences de dégustation.

« Ma pâtisserie est artisanale, fondée sur le savoir-faire français et inspirée par des ingrédients locaux et de saison. Chaque création cherche à mettre en valeur ses ingrédients et ses saveurs dans un équilibre à la fois simple et raffiné. »

Juliette Bayen, cheffe pâtissière



Côté sucré, les créations explorent des associations gourmandes et délicates : ube, passion et coco ; caramel et café ; framboise et pistache ; fraise et fleur d'oranger ; chocolat et fève tonka. Des compositions où se mêlent pâtes croustillantes, crémeux, ganaches et notes fruitées.

Part de tarte Ube-passion & Fraise, fleur d'oranger : 7,50€

Part de tarte Dulcey-café, Chocolat-tonka ou Framboise-pistache : 8,50€



Côté salé, la tarte se réinvente autour d'une pâte au parmesan et de recettes fraîches et généreuses : courgette, ricotta et menthe ; truite fumée, avocat et aneth ; ou encore légumes grillés, chèvre et noix.

Part de tarte salée toutes à 9,50€ sauf la Lorraine à 8€



À propos de Coutume Café

Maison parisienne dédiée au café de spécialité, Coutume sélectionne, torréfie et prépare ses cafés en région parisienne avec une même exigence de qualité et de précision. À travers ses coffee shops et ses collaborations, la marque défend une approche vivante du café, ouverte aux rencontres entre savoir-faire, création et gastronomie.

À propos de Juliette Bayen

Diplômée en littérature et en sciences politiques, Juliette Bayen a d'abord évolué dans l'art contemporain entre le Brésil, la France et le Portugal avant de se tourner vers la pâtisserie. Formée à l'École Ducasse, elle a travaillé au restaurant Paul Bocuse à Lyon aux côtés de Benoît Charvet, champion du monde de pâtisserie, puis auprès de Claire Damon chez Des Gâteaux et du Pain à Paris. Elle s'est également formée au pain au levain et à la fermentation lente auprès du MOF Olivier Couvin.

Après avoir développé son activité de pâtisserie et de conseil au Portugal, elle a créé en 2024-2025 Bombom Pâtisserie à Lisbonne, de la carte à la mise en place du laboratoire et à la formation des équipes. De retour à Paris depuis mars 2026, elle poursuit aujourd'hui de nouvelles collaborations créatives.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Le Bar à Tartes : à découvrir dès maintenant, jusqu'à fin novembre 2026

Adresse : Coutume Poissonnière – 63, rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris

Instagram : @coutumecafe | @chefjuliettebayen

Site de Juliette Bayen : patisseriejuliette.com

