«LE 6»
BENOÎT CASTEL OUVRE SON PREMIER RESTAURANT



DE BONS PETITS PLATS, DES PÂTISSERIES, DES VIENNOISERIES....

Pas de doute, on est bien chez Benoît Castel, fraîchement élu meilleur pâtissier du monde 2026, qui prend ses quartiers au 6 rue Paul Bert dans le 11e arrondissment de Paris. Cette fois, pour sa 4e adresse, c'est une table boulangère pensée à deux dans un dialogue entre père et fille qui exprime leur amour du bon produit. Benoît Castel architecte des créations et Margot comme tête pensante de la logistique.

Pour cet endroit, le duo a imaginé un lieu hybride. On peut venir simplement chercher son pain mais aussi s'y attabler avec des copains pour partager un plat du jour, prendre son café matinal puisque le 6 est ouvert de 8H à 20H comme une grande maison chaleureuse qui vous accueille à bras ouvert.

Le 6 c'est à la fois une boulangerie, un restaurant mais pas vraiment, un café mais pas tout à fait. C'est à chacun de se l'approprier selon ses souhaits.

BENOÎT
CASTEL
LA PÂTISSERIE BOULANGERIE



L'OBSSESSION DES SAISONS

Chez Benoît Castel, ce sont les saisons qui écrivent la carte. Fruits et légumes arrivent en partie de son potager en Bretagne, près de Redon plus précisément dans le terroir de son enfance. Ici, les pommes sont à leur meilleur en septembre avant de céder la place aux courges et aux poires à l'automne, puis aux poireaux, aux choux et aux légumes racines en hiver. Au printemps viennent la rhubarbe et les premières fraises et l'été apportera ses framboises, ses groseilles et ses tomates gorgées de soleil. Le produit passe en premier, la recette se construit autour.







LES CLASSIQUES

Les iconiques de la maison sont bien là pour ceux qui voudraient réviser leurs classiques. On retrouve le fameux chou au chocolat 67 % de cacao, les croissants et pains au chocolat au beurre AOP, le carrot cake signature parfumé au mélange d'épices de Nomie (cannelle, gingembre, poivre de la Jamaïque, fève tonka, pointe d'anis vert et clou de girofle), le chausson garni d'une compote maison de pommes caramélisées, sans oublier l'incontournable pain du coin. Conçu comme une recette de pâtisserie, il réunit une foule d'ingrédients choisis avec soin : farines de meule et de seigle, levain, miel de forêt, sel fumé... Cuit au four à bois, c'est un pain de caractère, dense et reconnaissable entre tous.

Sur les étagères, une sélection de l'épicerie de Benoît Castel : pâtes à tartiner, confitures maison, granola, meringues, sablés ... à offrir ou à s'offrir.

BENOÎT CASTEL

BOCAL DE MERINGUES

9,00 €

BENOÎT CASTEL

BOCAL GRANOLA

Nature ou chocolat

9,00 €

BENOÎT CASTEL

JUS BIO

9,00 €

Albicocca BIO

Fragola BIO

Pera BIO

Mirtillo BIO

Pesca BIO



LE PETIT DÉJEUNER

Le matin, la journée démarre en douceur avec un petit-déjeuner gourmand à la Castel : roulé à la cannelle, brioche, tradition chocolat, le chausson aux pommes mais aussi œufs brouillés au saumon ou au bacon sans oublier les incontournables tartines au beurre qui pleure maison et confitures de saison.

LE DÉJEUNER

Deux options s'offrent à vous : emporter un sandwich préparé à la minute ou s'attabler autour d'un bon plat chaud. Benoît et Margot Castel misent sur une cuisine simple et réconfortante, où les grands classiques rencontrent les souvenirs de leurs récents voyages à New York et à Copenhague.

Impossible de résister au smoked meat au pastrami de Will's Deli, au tuna melt, au mac & cheese, au burgignon (un bœuf bourguignon revisité en burger) ou encore aux ribs caramélisés.

En dessert, direction le comptoir des pâtisseries. Tartes aux fruits de saison, cheesecake new-yorkais et flan traditionnel à la vanille y tiennent la vedette.





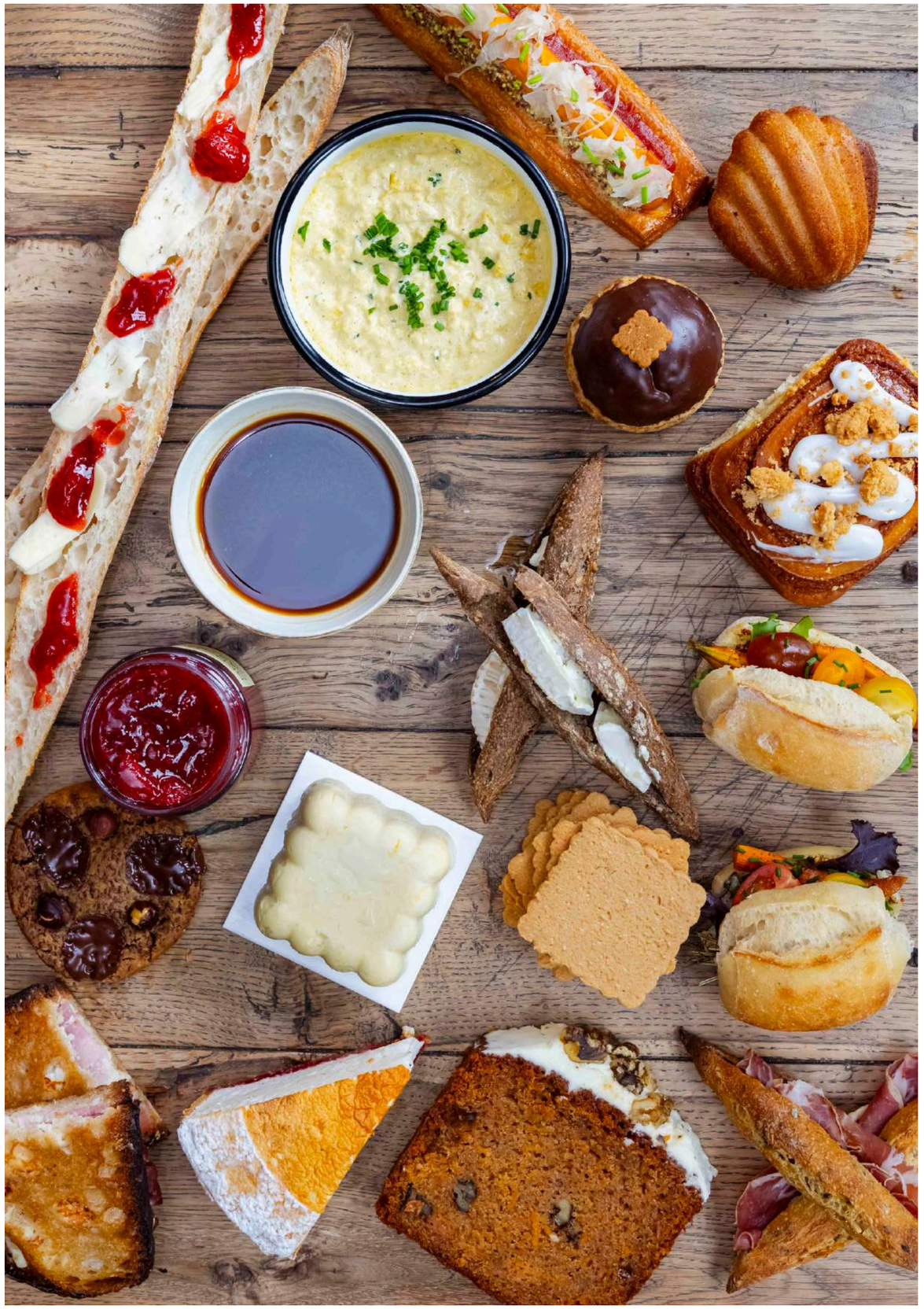
LE GOÛTER

Difficile de résister à la brioche perdue nappée de caramel au beurre salé ou au yaourt maison avec granola et confiture maison.

Sous cloche, une belle sélection de tartes maison se déguste à la part : Linzer au confit de framboise et de cassis, tarte aux pommes, tarte orange-chocolat et l'incontournable tarte au citron meringuée.

LE BRUNCH

Servi uniquement le samedi et le dimanche, le brunch est le rendez-vous réconfortant du week-end. On se laisse tenter par le croissant bénédicte au bacon ou au saumon, les pancakes salés surmontés d'un œuf au plat, avec bacon ou saumon, la quiche végétarienne ou encore un grilled cheese bien fondant.





CÔTÉ BOISSON

Côté boissons, chaque détail compte. Le café vient de chez Lomi, torréfacteur parisien et coup de cœur de Benoît Castel.

Pour varier les plaisirs du matin au soir, la carte propose un chocolat chaud maison, du matcha ou chaï latte, une belle sélection de thés, citronnade maison, jus bio et lattes glacés.

Au déjeuner comme à l'apéritif, on trinque avec les vins du Domaine Sénat, tenu par des amis proches, le champagne Jacques Lassaigne, le cidre bio du Domaine du Tertre et les bières La Baleine. Autant de producteurs choisis avec soin.

UNE ADRESSE, MILLE FAÇONS DE SE RÉGALER

Au 6 rue Paul-Bert, Benoît et Margot Castel ouvrent ensemble une table boulangère vivante et gourmande, imaginée comme un lieu de vie où l'on s'installe volontiers à toute heure. On y passe le matin, on y déjeune le midi et on s'y attarde à l'heure du goûter.





«Je suis tellement fière de cette nouvelle adresse dans laquelle on a mis tout notre cœur avec l'idée de réunir en un seul et même lieu tout ce qu'on aime manger. Tout simplement» *Margot Castel*

BENOÎT
CASTEL

LA PÂTISSERIE BOULANGERIE

