

Si vous ne parvenez pas à lire cet e-mail, cliquez [ici](#)



KAFFEEHAUS

UNE ADRESSE UNIQUE À PARIS
CÉLÈBRANT LA GASTRONOMIE ALLEMANDE ET D'AILLEURS...



LE SALON DE THÉ RESTAURANT FAIT PEAU NEUVE EN MARS 2022

Au cœur du marché Poncelet, dans le 17^{ième} arrondissement de Paris, ce tient un lieu à part, où la meilleure des forêts noire côtoie avec gourmandise le kouloubiac de saumon. Une adresse niche de la capitale qui propose de nombreuses douceurs Germaniques ou d'Europe centrale invitant le sucré comme le salé à sa carte.

Créé par **Ralf EDELER, élu meilleur pâtissier par ses pairs en 2008**, le KAFFEEHAUS, est à la fois une pâtisserie qui honore avec savoir faire les meilleures spécialités allemandes, autrichienne ou polonaises, une boulangerie, qui propose les traditionnels volkornbrot, bretzel, kouglof et brioches babka ou encore une nouvelle salle de restaurant et salon de thé à l'étage, entièrement refaite en février 2022.

UN SALON DE THÉ RESTAURANT ENTIÈREMENT REPENSÉ À L'ÉTAGE

Épousant un design où tables en bois sculpté s'harmonisent avec la lumière autour de banquettes, livres et tapis, ce nouveau salon invite au déjeuner ou au teatime. Table ronde familiale ou table duo qui longe la longue banquette, chacun trouve sa place. Des miroirs chinés ça et là, des portraits de famille ou encore des coucous allemand qui habillent les murs, Kaffeehaus installe les amateurs de douceurs dans une ambiance chaleureuse, une pause hors du temps où l'on redécouvre le bonheur de prendre le temps de manger un bon gâteau.

Les samedis accueillent le typische brunch allemand en terrasse ou en salle et les après midi se délectent à proposer des tartes aux fruits maison et une large palette de gâteaux qui se dégustent avec thé ou café ou jus de fruits.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE ET DE TRANSMISSION

Originaire de la région de Cologne, Ralf Edeler est un pâtissier aussi inspiré que passionné qui puise ses recettes dans l'enfance, avec une grand-mère qui lui insuffle très tôt le goût de la cuisine et celui de la pâtisserie. **C'est ensuite un parcours solide qui lui permet de s'exprimer à travers toute l'Europe et ce, aux côtés des plus grands. Une formation en Allemagne (Möenchengladbach, puis chez la cheffe doublement étoilée Mme Ursel Spiess). Londres chez les Frères Roux, puis chez Wittamer à Bruxelles. Il continue son parcours chez Fauchon à Paris en compagnie de Pierre Hermé, Londres avec Harrod's où il crée le département Pâtisserie, par la suite il crée L'Écureuil rue de Levis à Paris. Il est ensuite Chef Pâtissier durant de 13 ans chez Potel et Chabot** et crée en 2010 son propre lieu qui devient rapidement un terrain d'expression où il aime à composer des douceurs en fonction de son inspiration, de la saisonnalité et de ses envies.

Si l'année 2022 marque le changement avec la transformation de sa salle de restaurant situé à l'étage, elle fête aussi l'arrivée de son fils de 25 ans, Jeremy Edeler, qui prend place à ses côtés et autour de la fidèle équipe devenue une presque famille avec le temps. Coordinateur de Kaffeehaus, Jeremy partage avec son père le même amour du produit bien fait tout en insufflant des idées nouvelles en terme de développement et évolution du lieu.



UNE CARTE SALÉE AUX SAVEURS GERMANIQUES MAIS PAS SEULEMENT...

Le gastro-sucré tient une place de choix dans l'univers de Ralf et Jeremy Edeler, le salé y tient cependant aujourd'hui une place tout aussi importante. Avec une carte qui se développe d'année en année, Kaffeehaus propose en boutique comme en salle, une large palette de spécialités salées allemandes, autrichiennes ou polonaises.

La choucroute faite maison est appréciée pour la qualité de ses produits par les connaisseurs, **les Pirojkis sont un délice, la Reibekuchen, galette de pommes de terre est servie avec un saumon gravelax ou un jambon fumé. L'assiette nordique** se compose de truite fumée, de hareng mariné, de saumon, tarama et Volkornbrot. **Le koulibiak, un des grands classiques de la maison** parfume son riz à l'aneth et



UNE PÂTISSERIE AVEC UNE ÂME D'ENFANT...

Si Ralf Edeler s'applique à pâtisser chaque jour dans la même exigence et humilité, ses pains et pâtisseries sont l'expression même de la générosité. Grands, bons, gourmands, colorés et généreux ils sont, dès la vitrine, une invitation au délice. Disposées dans la boutique les unes à côté des autres, ses créations racontent toutes des histoires, des histoires de chocolat, de vanille et de praliné, de fruits rouges et de chantilly généreuse.

A emporter chez soi ou à déguster à l'assiette dans le salon de thé restaurant, la Forêt noire ouvre le bal et s'inscrit dans la tradition allemande avec sa génoise légère au chocolat, ses griottes confites dans le Kirsch, sa crème fouettée maison et ses généreux copeaux de chocolat. La chantilly quand à elle, trône fièrement aux côtés d'une pâte ultra fine **d'un Strudel aux pommes**, au pavot ou aux griottes selon la saison. **La Sacher, d'origine**

le bœuf se sert en **Frikadellen ou Maultaschen**.

Un brunch allemand tous les samedis...

Le samedi au Kaffeehaus est rythmé par la vente de la choucroute qui se fait à l'extérieur dans un immense plat chaud et par la mise en place depuis mars 2022 d'un brunch maison le samedi.

Avec des produits venus directement d'Allemagne, le menu est aussi varié que copieux. Saucisses, saumon gravlax, œufs, fruits frais et fromages sont accompagnés de pains noirs variés.

[lien we transfer vers téléchargements des visuels presse valable 6 jours](#)

Viennoise, est une véritable ode au chocolat. La base sablée est habillée d'un biscuit moelleux chocolat et ganache auquel s'ajoute une marmelade de framboises.

Le Palatina propose une version du cheesecake allemand avec une recette constituée de fromage blanc frais onctueux et une pâte originale dont Ralf Edeler a le secret.

Le Moka n'est pas oublié et s'invite avec une dacquoise aux noisettes, nappée de ganache au chocolat et une crème au café du Guatemala.

Les Streusels sont évidemment à l'honneur. Ces tartes associant le croquant au fondant sont bâties d'une fine couche de crème d'amande, un lit de fruits cuits mêlant pomme, rhubarbe, figue ou fruits rouges selon la saison, le tout saupoudré du célèbre Streusel (mélange de beurre, de sucre et d'une farine fine). L'hiver, qui est un moment important pour la maison, s'accompagne de gourmandises typiques comme le Mont-Blanc aux marrons, les Saint Nicolas en pain d'épices, **les Weihnachtsplätzchen (biscuits de Noël) et les fameuses Zimsterne (petites étoiles à la cannelle nappée de glaçage royal)**.

La collection de bûches classique s'étoffe chaque année de nouvelles inspirations et font le bonheur des tablées de Noël.

A la douce saison, le fameux fraisier de Ralf Edeler est attendu par les habitués ainsi que toutes ses créations inspirées par les fruits de l'été.

imberthele@gmail.com

KAFFEEHAUS SITE WEB

KAFFEEHAUS
11, rue Poncelet
75017 Paris



Horaires :

Du mardi au samedi
De 10H à 19H

Dimanche
De 10H à 13H

Brunch tous les samedis

Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Hélène Imbert Communication.

[Se désinscrire](#)



© 2022 Hélène Imbert Communication