



UNE TERRASSE GOURMANDE CET ÉTÉ
AU COEUR DU MARCHÉ PONCELET



Fraisiers, tartes aux fruits, chantilly et limonade Maison

La terrasse du Kaffeehaus Au cœur du marché Poncelet, dans le 17^{ième} arrondissement de Paris est 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. En été, on peut y bruncher le samedi, y déjeuner tous les jours de la semaine et déguster l'après midi un éventail de douceurs aux fruits de saison.

Créé par **Ralf EDELER, élu meilleur pâtissier par ses pairs en 2008**, le KAFFEEHAUS, est un lieu atypique qui honore à la fois la meilleur des pâtisseries 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.

Les samedis accueillent le typique brunch allemand et les après midi d'été, une pause gourmande où fraisiers, tartes aux fruits et autres

douceurs de la maison sont servis avec une limonade maison, thés et jus de fruits homemade.

LE SAVOIR FAIRE D'UN PASSIONNÉ

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.**



Les spécialités de l'été

Le gastro-sucré tient une place de choix dans l'univers de Ralf Edeler... Un brunch allemand tous les samedis et un éventail de gâteaux et tartes Maison en terrasse ou à l'étage l'été.

Le fameux fraisier de la maison se déguste dès l'arrivée des fraises ainsi que toutes ses créations inspirées par les fruits de l'été.

La tarte abricots et romarin

La tarte aux pêches

La tarte rhubarbe, framboises et pommes

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.