

Le Pain de la Bourse

33 rue Vivienne, 75002 | Station vélib' Saint Marc | Dimanche
7:30 à 18:00 | Accessible 

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 16 | Accueil : 12 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle se met en boule » pour « Neige »

Une fine pellicule de neige a recouvert les trottoirs durant la nuit, mais impossible de sortir nos skis : pas de pistes de fond ici comme à Helsinki ! On enfourche donc nos bons vieux vélib's ...

A deux tours de roues de l'Opéra, juste à côté du Palais Brongniart, une délicieuse odeur de viennoiseries nous montre la voie : dans une ambiance rustique, de belles et grandes tables de bois massif invitent à la pause, à l'image des boutiques du Pain Quotidien auquel cette maison appartenait autrefois.

Un lieu de détente, pour un café-journal le matin (quotidiens à dispo), un brunch-bio le midi, un goûter d'anniversaire l'après-midi (réserver la grande table centrale et demander les rehausseurs pour les petits derniers), un café-travail sur ordi (option wifi) ou un chocolat chaud entre copines pour la fin d'après-midi.

Il y a même une petite salle au sous-sol à laquelle on accède par un bel escalier en pin doré. C'est un cadre où on se sent bien, simple et convivial, parfait pour un cocooning bien au

chaud ...

Sur les tables, en libre service, des confitures et pâtes à tartiner (du « noisella » pour MH !), aussi appétissantes les unes que les autres (et bio, bien sûr). Dans les immenses confituriers accolés aux murs, de nombreux produits à emporter : viennoiseries, petits kugelhofs individuels, huiles, confitures et chocolats ...

Un seul serveur à cette heure matinale ... mais pas le plus bavard ! Heureusement, les clients sont plus volubiles : trois jeunes bardés de leurs anoraks et bonnets commentent avec verve l'actualité, une petite famille Ricoré, dont deux fillettes mignonnes à croquer avec leurs chapkas lilas, brunchent avec enthousiasme, tandis qu'un couple d'anglo-saxons s'émerveille de la vue sur la place de la Bourse ...

Nos cafés arrivent dans de petits bols en grès, bien rustiques : c'est comme au chalet, j'veus dis !

Pour conclure : une bonne action pour le palais.

http://www.google.fr/search?q=pain+de+la+bourse&hl=fr&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=MkwqUeXcDIXU0gGKwIHwAw&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1024&bih=509

Les Cafés Charles

Parc des Expositions, 75015 | Station Vélib' Ernest Renan |
Dimanche 10:30 à 19:00

Note globale : 11

Situation : 10 | Cadre : 11 | Accueil : 13 | Ambiance : 10
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La def' : «Apparaît au front quand le corps est dégarni» pour
«Réserviste»

Le Salon du Bien-être fête ses trente ans : une destination toute trouvée pour s'offrir un petit carré de ciel rose par ces temps de grisaille. Munis de nos précieux sésames (invitations téléchargées gratuitement sur internet : le bon plan !), nous fonçons Porte de Versailles.

Un vrai spectacle : des professionnels pour certains revêtu d'une blouse blanche histoire de se donner une caution scientifique, aux plus farfelus avec leurs lunettes à la Star Trek et leur air ténébreux.

Et puis tous ces appareils, tous plus miraculeux les uns que les autres : un espèce de scanner qui ne donne pas vraiment envie d'y entrer (mais apparemment d'en sortir si l'on en croit le regard suppliant de la testeuse du jour oubliée semble-t-il par le démonstrateur !), des accessoires de bien être, cosmétiques (Du collier de noisetier qui soulage des reflux gastriques ou les ulcères buccaux au recueil d'histoires drôles destinées à stimuler le système immunitaire et donner envie de sortir des prisons du conformisme : tout un programme !) Devant les milliers de boîtes de gélules, une question me vient: que devient-on si l'on décide de toutes les essayer ?

Quelques stands pour rêver : la thalasso ... Ah ! Une petite échappée à la Rochelle ou Saint Malo. Ou pourquoi pas le festival du chamanisme organisé dans le Jura par le Cercle de

sagesse de l'union des traditions ancestrales ? On peut aussi se faire masser : les mains, les pieds, le dos, et la tête (... alouette !)

A l'extrémité, un stand bio propose un véritable café artisanal torréfié au feu de bois 100% arabica : le gosier asséché, je m'accoude à l'unique comptoir. Les patrons discutent avec les quelques clients, l'ambiance est volubile et le contact chaleureux. Il me sert mon précieux breuvage dans un mini gobelet jetable (ça, j'aime pas trop : le contact du carton m'est franchement désagréable ; eh oui, Madame a ses exigences !). Le sucre est servi dans un ancien pot de yaourt en terre recyclé (ça, c'est plutôt sympa), avec une cuiller pour le service (comme à la maison) et un agitateur en bois pour le touiller (ça me rappelle le tire-langue du docteur). Au goût, rien d'exceptionnel ... rien de catastrophique non plus : un peu décevant tout au plus, tant on nous vante les mérites du bio ...

Pour conclure : un café bien dans son bio-tope ...

www.salon-medecinedouce.com

Au dernier Métro

70 bd de Grenelle, 75015 | Station vélib' au 54 | Dimanche
6:00 à 2:00

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 17 | Accueil : 15 | Ambiance : 18
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Onze de France » pour « Aude »

Impossible de le manquer : en face du marché qui se tient sous le métro aérien de Dupleix, une mini-break et un triporteur aux couleurs de l'établissement sont garés juste devant !

On passe sous la marquise de l'entrée ; à l'intérieur, également art déco, une salle toute en longueur couverte de plaques émaillées. Quelques chisteras et de nombreuses grappes de piment d'Espelette aussi pour rappeler l'origine des propriétaires ...

Devant le magistral bar en étain, une brochette de bonnets occupe toutes les places. Les conversations vont bon train : on commente la déculottée prise la veille par nos rugbymen ! Le ton monte, les esprits s'échauffent ...

L'un d'eux donne le signe du départ :

– Bon dimanche, Pierrot !

Et le patron de lui répondre de sa voix rocailleuse :

– Sans rancune, Patxi !

– C'est quoi le prochain match ?

– Manchester !

– On va bouffer du rosbeef : après les macaronis, le rosbeef ! conclut-il ... avant de revenir hilare, quelques minutes plus tard : J'ai oublié d'te payer, mon grand !

Ici, le tutoiement est de rigueur. L'ambiance est chaleureuse et gentiment bruyante : un vrai bistrot, bien dans son jus, qui fleure bon le sud-ouest ... On se croirait au pays (basque bien sûr) !

On essaie de se dégotter un bout de banquettes derrière la rangée de tables serrées les unes contre les autres ; j'en

fais valser une tasse vide !

Au fond, une pena de supporters casse-croûte à la baguette : eux, c'est le foot !

Un couple d'octogénaires – béret pour lui, mitaines pour elle – fait son entrée : « M'ssieurs, dames ! » : ça ne désemplit pas !

Pour conclure : il ne manque pas de piment, accrochez-vous à ses basques !

<http://www.auderniermetro.com/>

Le Procope

13 rue de l'Ancienne Comédie, 75006 | Station Vélib' André Mazet | Dimanche 8:00 à 0:00

Note globale : 16

Situation : 18 | Cadre : 18 | Accueil : 14 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passer à tabac » pour « Fumer »

Il y a quelques années, j'avais découvert ce vieil estaminet tout à fait par hasard, en musardant dans cette ruelle pavée pleine de charme de Saint-Germain-des-Prés. Haut lieu de

l'histoire et de la littérature, il m'avait fascinée ...

C'est en effet le premier débit de café au monde, créé en 1686 par Francesco Procopio (d'où le nom !)

Bien situé et fort plaisant, il était vite devenu le quartier général des philosophes, encyclopédistes ou autres révolutionnaires. Voltaire y venait boire sa boisson préférée (un mélange de chocolat et de café) ... jusqu'à 40 par jour dit-on ! C'est là aussi que le bonnet phrygien fut exhibé pour la première fois. Et le jeune Napoléon, alors désargenté, y aurait laissé son bicorne en gage.

Par la suite, le Procope s'ouvrit au sexe dit faible : du jamais vu à Paris !

Mais la carte de ce prestigieux restaurant ne semblait pas à portée de toutes les bourses, j'avais donc passé mon chemin. Or ce matin, il y avait de la lumière : renseignements pris, on pouvait aussi s'y abreuver ; l'occasion rêvée !

La porte franchie, c'est comme si l'on avait fait un saut dans le temps ! Dans un petit salon tranquille au décor raffiné, on prend place sous le regard bienveillant de La Fontaine. Une maxime est inscrite sous le linteau : « Le premier salon où l'esprit sert de carton d'invitation ». On a presque l'impression d'être au musée ! Et pour votre information, citoyens

et citoyennes, sachez que même les commodités sont chargées d'histoire !

Dans un décor aussi élégant, on pourrait craindre un service guindé : que nenni ! Même les tarifs ne sont pas exorbitants, et l'on se laisse finalement tenter par une formule express à 6,90 E comprenant : un double café (avec des sucres individuels emballés servis dans une coupe de métal argenté), un croissant (fort goûteux ma foi : léger et croustillant), un mini pot de confiture (framboises ou abricot) et un grand verre de jus d'orange (honorabile sans être mémorable).

Pour conclure : oserais-je dire ... royal ?

<http://www.procope.com/photos/>