

Le Lucernaire

53 rue Notre-Dame des Champs, 75006 Paris | Station vélib' au 41 de la même rue | L 9h-21h, Ma au V 9h-0h30, S 10h-0h30, D 11h- 21h | 

Note globale : 14

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Occupe le devant de la scène » pour « rideau »

Au rez-de-chaussée d'un immeuble haussmannien, l'ancien atelier de fabrication de chalumeaux s'est transformé en Centre national d'art et d'essai il y a tout juste 40 ans. Lieu étonnant, il est construit autour d'une rue intérieure pavée avec sa fontaine Wallace, ses réverbères, ses bancs publics et pas moins de trois cinémas, trois théâtres, une galerie d'exposition, une librairie, un restaurant et ... un café.

Mais d'où vient ce nom ? D'origine latine, le « Lucernarium » désignait ce moment où l'on allume les lampes, à la tombée de la nuit ... il est aussi celui où sont frappés les trois coups et où se remplissent les salles obscures !

Le bar est plutôt sombre et quelque peu étriqué (les petites tables rondes sont vraiment collées), mais il y règne une atmosphère paisible et authentique : fond rouge et noir, spots accrochés à des chariots de travelling, et sur les murs, les engrenages des Temps modernes et des affiches de films, pièces

ou one-man show (actuellement, celui de Michael Hirsch, jeune auteur-interprète, dans la lignée des Devos et Desproges, avec « L'Art de trouver une question à chaque réponse »).

Sans doute croise-t-on ici des artistes et leurs équipes avant ou après les spectacles. Mais à cette heure matinale, on y retrouve surtout les habitués venus simplement se détendre avec un journal ou un ami. L'ingénieur du son a branché Radio classique et Haendel distille à présent sa musique sacrée, tandis que la réalisatrice prend les commandes avec une gentillesse toute naturelle (en voilà une qui ne fait pas de cinéma !) puis nous apporte bientôt notre café (Richard) accompagné d'un spéculoos. Le prix est particulièrement raisonnable pour le quartier (c'est tout de même l'arrondissement le plus cher de Paris !). Mais il est temps que je m'attaque au script de mon article : rideau !

Pour conclure : retour au siècle des Lumières.

www.lucernaire.fr/restaurant-bar/37-bar-restaurant.html

Le Ritz de Madère

Le Ritz, Avenida Arriaga 33, Funchal, Madère | Tous les jours de 8h30 à minuit

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 17 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Sauce brune pour viande rouge » pour « Madère »

D'imposants parasols immaculés alignés sur une magnifique esplanade, ceux de l'un des plus anciens et prestigieux établissements de la ville : the Ritz – pas plus, mais guère moins !

Bâti en 1905 sur l'artère principale menant à la cathédrale, il avait été transformé en salon d'exposition automobiles durant plusieurs décennies mais a retrouvé depuis son lustre d'antan ... ses lustres devrais-je dire tant ils sont nombreux à se suspendre à ses (très hauts) plafonds !

On se donne rendez-vous devant sa façade ornée de magnifiques azulejos pour un café matinal, un verre à l'apéritif (du Madère, bien sûr !), un en-cas au déjeuner, une Gelato aux fruits exotiques dans l'après-midi ou un dîner plus raffiné quand tombe le soir.

La noble demeure coloniale s'enorgueillit d'un vieux comptoir d'époque et d'un bel escalier en bois. A l'étage, les hautes portes fenêtres parées de tentures s'ouvrent sur un balcon plein de charme surplombant le parc central déjà en fleurs.

Une place de prédilection pour qui veut observer les passants déambuler sur l'avenue ou les chauffeurs postés en file devant leurs taxis couleur canari. Au fond, les montagnes émergent de la brume tandis que la voix mélodieuse d'un guitariste mêlée aux gazouillis agrémentés de trilles des bergeronnettes ajoute à l'atmosphère délicieusement romantique.

Cette élégante galerie, toute empreinte de nostalgie, nous transporte en Louisiane à l'époque d' « Autant en emporte le vent » ; pour un peu, on s'attendrait à voir apparaître Clark Gable ... Le voici justement qui surgit, tout sourire, son plateau à la main !

Avec un excellent espresso accompagné d'une spécialité locale au goût de cannelle et un cappuccino servi avec une truffe, nous partageons une pause gourmande sous le soleil madérien : intemporel et raffiné ... à des milliers de kilomètres de chez nous !

Pour conclure : une vraie fééRitz !

<https://www.youtube.com/watch?v=uAUG3ZmN48E>

Loja do Chá (Funchal)

Rua Sabao 33-35, Praça do Colombo, Funchal, Madère

Tous les jours de 9h30 à 19h30

Note globale : 13

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 10

Prix d'un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Base de lancement de bouteilles » pour « île »

Cap sur Madère, archipel portugais situé à 700 kilomètres à l'ouest du Maroc : climat océanique (donc très doux toute l'année : appréciable en cette saison !), flore subtropicale abondante et variée (étonnante bien souvent !), randonnées escarpées dans ses spectaculaires montagnes volcaniques (bon

pour galber nos petits mollets !) et vin éponyme (idéal pour se requinquer après les précédentes !)

Funchal en est l'unique grande ville – du nom de l'herbe aromatique, le fenouil (Funcho), découverte en même temps que l'île. Dans sa partie ancienne, entre le front de mer et la cathédrale, nous repérons une jolie place piétonne où quelques tables sont installées sous de grands parasols.

C'est la terrasse d'une maison de thé dont le rez-de-chaussée est occupé par une croquignollette boutique tandis que le premier étage est un petit bijou de salon : parquet de bois clair, mobilier de rotin, cactées plantées dans des cups of tea et grand ventilateur colonial de plafond pour une atmosphère intime et exotique à la fois.

Les touristes anglais ne s'y sont pas trompés qui sont nombreux à venir y savourer leur boisson nationale, avec des scones ou autres apple-pies maison. Conversation feutrée pour les uns, plongée dans les livres régionaux mis à disposition pour les autres, c'est un vrai havre de tranquillité.

On pourrait craindre d'être oublié ainsi à l'étage. Que nenni : une petite cloche est à disposition sur chaque table pour commander des thés, of course, mais aussi des infusions tout aussi nombreuses – au fenouil, notamment ! – dont les bienfaits sont scrupuleusement décrits sur la carte : avis à ceux qui souffrent de rhumatismes, de diabète ou de cholestérol, d'insomnies ou de migraines, ceux qui veulent prévenir les effets de l'âge ou du cancer, voire simplement stimuler leur concentration ou leur vue. Côté café, on est loin du nirvana, il manque décidément de profondeur – mais on a déjà constaté que ce n'était pas la spécialité de l'île !

Pour conclure : il n'y a que le café qui cloche.

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

Le Chat bossu

126 rue du faubourg Saint-Antoine, 75012 Paris | Station vélib' 130 de la même rue | 7j/7 de 7h à 2h (8h le dimanche)

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 11 | Accueil : 14 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Jeu d'enfant » pour « chat »

En chasse d'une bonne petite adresse dominicale dès potron-minet ! Par chance, on est au coeur du Faubourg Saint-Antoine, un quartier qui bouge, à quelques mètres du fameux marché d'Aligre : le choix ne manque pas.

Une enseigne nous intrigue. Si la terrasse est vide ou quasi (il pleut et c'est bien connu, chat échaudé craint l'eau froide !), l'intérieur est bondé : plutôt bon signe.

Rien d'exceptionnel côté déco, limite vieillot, mais typique du bistro parisien où l'on se sent bien. Le zinc est noir de monde et la quinzaine de tables toutes occupées ... sauf une !

On est serrés les uns contre les autres (de quoi tout savoir de la vie de ses voisins) et c'est évidemment bruyant, mais l'ambiance est chaleureuse. Les bobos du quartier côtoient les piliers de comptoir dans une ambiance bon enfant.

Un quinquagénaire à casquette fait risette à la fillette qui s'est renversée en arrière pour voir le monde à l'envers, son

compère à bonnet lui ébouriffe gentiment la tête quand elle se lève pour faire tourner sa robe tandis qu'une vieille dame lâche son chariot de courses pour la retenir croyant la voir perdre l'équilibre, mais la petite retombe sur ses pattes ... comme un chat !

Certains sont plongés dans le journal du jour, d'autres petit-déjeunent en trempant gaillardement leur tartine dans un grand crème – appétissant d'ailleurs : la tranche de baguette tradition sort tout juste du fournil d'en face et la mousse du second semble d'une onctuosité remarquable.

Au comptoir, le petit noir est à 1€ tout rond mais on a envie plutôt envie de rester bouquiner sur la banquette – justement, on peut emprunter quelques polars ou BD sur les étagères du fond.

Les serveuses s'activent en souriant gentiment, le patron serre les pincettes tout en discutant avec les clients. Chacun y va de son petit mot ; ici, c'est à la bonne franquette !

Pour conclure : un chat qui nous sourit.

<https://www.facebook.com/Le-Chat-bossu-117402511667990/>