

Le fournil d'Eugénie

Le fournil d'Eugénie, 122 bd Murat, 75016 Paris | Station vélib' au 120 bd Murat |
De 6h à 23h sauf le lundi

Note globale : 12

Situation : 9 | Cadre : 10 | Accueil : 13 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Court-jus » pour « expresso »

Vous rêvez de mettre les voiles vers le Portugal ? Faites escale chez Eugénie ... histoire de vous mettre au parfum ! A deux pas de la peu bucolique mais non moins incontournable Porte de Saint Cloud (pour qui veut aller Issy ou là), ce salon de thé-boulangerie-traiteur est une vraie enclave portugaise.

Une poignée de tables sur le trottoir, quelques autres à l'intérieur (un mouchoir de poche !), des photos, journaux et objets rappelant le pays (grande barque colorée, clochette en forme de coq, emblème national etc.) : c'est simple et convivial. Le must ici, c'est l'ambiance ; même le patron, pourtant peu expressif au premier abord, concentré qu'il est sur son travail, devient presque volubile avec ses compatriotes – qui forment l'essentiel de la clientèle : voisines, maçons, familles ; toutes les générations se retrouvent dans la casa.

De bonnes effluves nous parviennent du four qu'on aperçoit

derrière la vitre :

celles des pasteis de nata tout juste sortis, croustillants et saupoudrés de cannelle.

Quoi de meilleur pour les papilles ?

On s'attable devant un petit bica, semblable à l'expresso, bien qu'un peu plus doux car de torréfaction plus légère. C'est l'un des plus célèbres, le Sical*, du nom de l'entreprise fondée

en 1947 à Porto par Vicente Peres. Parti de rien, il a su la faire prospérer, ouvrant une première succursale à Lisbonne, puis dans tout le pays, et même au-delà.** Il a aussi été le premier à faire de la publicité pour une marque portugaise de café et de fait, on la retrouve ici sur les tasses, les sachets de sucre, des affiches ...

Avis donc aux nostalgiques aspirant retrouver l'ambiance d'un séjour ou futurs globe-trotteurs désireux d'un avant-goût de vacances ...

Pour conclure : un bon bica rempli à ras.***

<https://cafestorrados.nestle.pt/sical/>

* Society Importadora CAFés Limited.

** Elle a depuis été rachetée par le groupe Nestlé.

*** Bica à ras car ... Ara-bica !

La Balle au Bond

La Balle au Bond, Port des Saints Pères, 75006 Paris | Station vélib' au 5 quai Malaquais |

Du mardi au samedi de 12 h à 18 h, brunch le WE de 11h30 à 15h, 24€

Note globale : 16

Situation : 19 | Cadre : 15 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On peut y être mené en bateau » pour « île »

Rive gauche, au pied du Pont des Arts, une jolie péniche blanche est amarrée : embarquement immédiat, larguez les amarres ! Euh, non, elle reste à quai, mais bien à quai !

Qu'à cela ne tienne : à bord, l'intérieur est cosy et la terrasse du pont supérieur ouverte hiver comme été. De l'un comme de l'autre, vue imprenable sur le Musée du Louvre et les quais de Seine. De quoi s'offrir une pause tranquille au coeur de la capitale, sur l'eau ... histoire de prolonger les vacances avec un café, un cocktail, une glace (bio) ou un brunch. Notre cadet a besoin de forces, il vient de franchir le seuil d'une nouvelle année : va pour le dernier !

Malgré le grand soleil, nous préférons le salon moins venté et plus tranquille

– ceci d'autant plus qu'on est servi à table : après les traditionnels jus de fruits, boissons chaudes, petits pains et viennoiseries, on a le choix entre trois assiettes dont les noms évoquent des peintres* exposés sur l'autre rive, puis on finit sur une note sucrée avec une verrine de fromage blanc accompagnée d'un cake au citron. Des produits vraiment goûteux et de qualité,

y compris le pain ce qui n'est pas si fréquent ; seul le café crème n'était pas à la hauteur ... et le service un peu précipité : tout notre repas étant arrivé

quasiment au même moment, notre table était encombrée et nos plats ont refroidi (Saint Croc**, faites quelque chose !)

Outre la gastronomie, la culture est de règle ici : il y a quelques années, on assistait à des numéros de cirque (d'où le nom) ; actuellement plutôt des expositions et rencontres littéraires, des soirées festives aussi où les artistes se jettent à l'eau et la musique résonne sur la Seine*** (pop, folk, électro, wave, indé ou autres, c'est éclectique !) Et puis, la péniche est régulièrement privatisée pour des tournages de clips et émissions, ou des shootings photo : il est prudent de passer un coup de fil avant de s'y rendre !

Pour conclure : un brunch où tout est au quai.

<http://laballeaubond.fr/peniche-paris/>

* Berthe Morisot, Georges Seurat et Louise Abbéma, impressionnistes ou inspirés par ce mouvement de la seconde moitié du XIXème (2 femmes sur les 3 !)

** Synchro ...

*** Scène

Mme Mouss'tache

Mme Mouss'tache, 26 rue Colvestre, 22 220 Tréguier | De 10h à 21h, sauf le dimanche et le jeudi matin

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 14

| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « De Pâques » pour « île »

A l'ombre des flèches de la cathédrale, dans l'une des rues pavées de cette petite cité de caractère, nous découvrons tout à fait par hasard cette ancienne demeure où Mme Mouss'tache nous accueille, comme à la maison.

Comptoir de bois, meubles dépareillés dont une longue table trônant au centre, fauteuils d'un côté de la cheminée et canapé de l'autre, tonneaux et leurs tabourets : chacun peut trouver sa place. Qui pour un chocolat chaud-maison (servi dans un grand bol comme chez Mémé !), ou bien une dégustation de bière (plus de 260 marques !) agrémentée de saucisson-fromage. En guise de déco, de vieux objets, des caisses de bois et un original patchwork de collages entre les poutres du plafond. Les deux jeunes propriétaires ne manquent pas de créativité !

Pour animer leur nouvel établissement, ils organisent des dégustations de bières le vendredi et des soirées festives, comme l'OktoBreizhFest en septembre (clin d'œil à l'Oktoberfest munichoise) et la Saint-Patrick en mars. La rue est alors bloquée et de grandes tables installées à ciel ouvert, pour y boire un verre ou manger crêpes et galettes en écoutant un concert de musique bretonne ou irlandaise.

En ce week-end de Pâques, l'ambiance est plus tranquille. Dimanche prochain, on vote et les Moustachus se sentent dans le brouillard. Ils tirent à boulets rouges sur les politiques, à bâbord et à tribord, tout le monde en prend pour son grade :

- « Si les extrêmes passent, nationalistes contre trotskistes : ça s'terminera comme dans Astérix ! »
- « On n'a qu'à élire l'plus vieux, comme ça on n'aura pas long à lui payer sa retraite ! »
(Pas cloche, c'lui-ci !)

Au fond, une jolie porte voûtée annonce la « Cave-Epicerie fine ». Elle regorge de trésors : whisky, rhums, cidres, bières par dizaines (bretonnes telles la Philomenn ou la Britt, mais aussi belges, allemandes et autres) – sans compter des caviars de légumes, rillettes de poissons, pâtés et saucissons au cidre et aux pommes ...

Pour conclure : un café au poil !

<https://www.facebook.com/m.mousstache/>

Digor Kalon

Digor Kalon, 89 Rue du Maréchal Joffre, 22700 Perros-Guirec |
De 18 à 1h, 2h en saison, sauf le lundi ; fermeture 15j en janvier

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marin d'origine » pour « sel »

Une façade aux couleurs franches et joyeuses : dans la peu commerçante rue remontant du port, impossible de la manquer. C'est celle d'une ancienne brocante transformée en taverne bretonne. Le nom intrigue. Renseignement pris, « Digor kalon » signifie ouvrir son appétit et son cœur à la fois. Tout un programme !

A l'intérieur, l'esprit de la chine a perduré, c'est un vrai bric-à-brac !

Vieux ustensiles (Ah ! Le presse purée en fer blanc de Mémé !), machine Singer transformée en table, portes de lits clos, Gwenn ha du* et souvenirs de voyages lointains. Il y en a jusqu'au plafond ; casseroles et cafetières, vieux vélos et même un canoë canadien suspendu au-dessus de la grande table. Au bar, de vieux loups de mer sculptés dans le bois crachent la bière, tandis que d'anciens fûts surmontés de selles de tracteur offrent une assise aux consommateurs.

Si l'on franchit la porte du fond, nouvelle surprise : l'arrière-cour a été transformée en ruelle sur laquelle s'ouvrent d'autres salles, plus petites, mais à la déco aussi hétéroclite. Et si l'on monte à l'étage, c'est encore une autre ambiance ...

Mêler bar et restaurant est une idée que les propriétaires ont rapportée d'Espagne, la trouvant conviviale. Ils ont ajouté une grande armoire de livres et de jeux mis à disposition et des concerts de groupes locaux chaque vendredi. C'est une réussite : habitués et voyageurs discutent dans une ambiance bon enfant, à la lueur des bougies.

Le serveur est décontracté, un peu dans sa bulle ; il a glissé le menu dans une BD (Clin d'œil au 24^{ème} festival du genre qui a justement lieu ici ce week-end).

On y trouve le boire et le manger : des bières bretonnes (dont la Lancelot, véritable potion magique) mais aussi des tapas

(qui collent bien à l'esprit simple et convivial du lieu et lui permettent de se démarquer de la cinquantaine d'établissements de la ville) et autres en-cas régionaux (moules aux épinards, assiette des 7 îles) ou plus lointains (fish and chips, pain perdu au sirop d'érable) ...

Pour conclure : t'as pas des tapas ?

www.digor-kalon.com (dont la visite panoramique de l'établissement)

*Drapeau de la Bretagne noir et blanc (d'où le nom), composé de neuf bandes horizontales et d'un canton supérieur de mouchetures d'hermine côté mât.

Le Michelet Café

Le Michelet Café, 1 rue Michelet, 22 000 Saint-Brieuc | De 8:30 à 22:00, 1h vendredi et samedi, fermé dimanche et lundi

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Zone bleue » pour « mer »

Un bateau échoué au coeur de la ville, à l'intersection de deux rues piétonnes – ou plutôt un demi : car c'est bien la moitié d'une coque qui abrite la terrasse où l'on boit ... un

autre demi ! Couleur de la barque : vert-bouteille (ça ne s'invente pas !)

Un bistrot qui a le vent en poupe car c'est aussi un beau bar à huîtres. Le samedi matin, jour de retour de pêche et de marché, les briochins affluent pour une dégustation accompagnée d'un petit verre de blanc. Des habitués, de fins connaisseurs ou des néophytes, c'est devenu le rendez-vous incontournable des bons vivants et des curieux.

D'humeur marine, on part à l'abordage pour pénétrer dans les entrailles du navire : hublots, lanternes, filets, bouées, maquettes de bateaux de pêche et tableaux de vieux gréements (dont l'Ar Gentilez de Perroz-Gireg !), mât de bateau avec une mouette perchée dessus et, bien sûr, tonneaux ! Pas un nuage à l'horizon, le ciel (du plafond) est bleu comme la mer ... avec une bouteille qui émerge !

Le capitaine apporte les boissons ; ma tasse est remplie à ras-bord : de quoi me donner la pêche ! Au comptoir, la bière coule à flots ... sous une ribambelle de vêtements de bébé suspendus à une corde à linge, tous rayés, rose-blanc ou bleu-blanc. Intrigant ! Renseignement pris, ce sont des faire-part. Il y a quinze ans, une cliente étant sur le point d'accoucher, la patronne était tous les jours questionnée pour savoir si le petit matelot était arrivé. C'est ainsi qu'elle a eu l'idée de broder son prénom sur une mini marinière quand il a posé pied à terre ... et elle a continué depuis avec les suivants !

On en ferait bien notre port d'attache tant c'est un lieu d'agrément, mais l'heure est malheureusement venue pour nous de lever l'ancre et hisser les voiles. Qu'à cela ne tienne, on reviendra y faire escale !

Pour conclure : une belle ballade en mères.

<http://www.baiedesaintbrieuc.com/votre-sejour/ou-boire-un-verre/634808-le-michelet>

