

Caffè Stern

Caffè Stern, 47 Passage des Panoramas, 75002 Paris | Station Vélib' au 42 rue Vivienne |
Du mardi au samedi de 8h30 à minuit

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 12 |
Café : 17

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Broyé par certains » pour « noir »

De passage dans l'une des plus belles galeries couvertes de Paris, nous voilà transportés deux siècles en arrière au milieu de petites échoppes et restaurants qui ont su préserver toute leur authenticité. Assurément l'un des endroits les plus romantiques de la capitale !

A côté des magasins de philatélie, une devanture nous intrigue : un loup et un renard empaillés s'y font face. Ceux d'un taxidermiste ? Nenni ! C'est un ancien atelier de gravure* repris par des restaurateurs de Venise et Padoue ... qui ont demandé à Philippe Starck** de le re-designer : ailes et colliers de diamants pour les deux carnassiers, coussins Picasso, objets vaudou, chapeaux en guise d'abat-jour, lustres Murano, tabourets en aluminium et tables en inox. On reconnaît son style d'un certain goût faute d'être d'un goût certain ...

Heureusement, il n'a pas pour autant sacrifié le décor d'origine et ses boiseries sculptées, ses murs gansés de cuir et ses parquets d'époque. La succession de petites salles et les éclairages vacillants accentuent encore cette atmosphère

singulière et l'impression d'être hors du temps.

Mais on vient aussi pour le *caffè* au goût unique qui vous réveille dès 8h30 : l'expresso serré à la poudre de cacao, le vigoureux Jamaïcain de Vérone*** ou le mini cappuccino de Trieste à la mousse de lait froide. La Légendaire Faema E61 n'y est pas étrangère : un vrai bijou, cette machine à café !

On les accompagne d'une brioche à l'huile d'olive, safran et réglisse, d'une tartelette à la ricotta ou d'un croissant fourré. En salle, pour ceux qui ont le temps de les savourer, au comptoir pour les plus pressés ou sur une table à l'extérieur pour les curieux désireux d'observer le ballet matinal des livreurs...

Pour conclure : à graver dans nos mémoires pour épater la galerie ...

www.caffestern.fr

* Ancien haut lieu de la gravure de 1834 à 2008, classé Monument historique.

** Créateur français mondialement connu pour ses décorations intérieures,

ses productions en série de bien de consommation courante et son design industriel.

*** Le torrificateur de cet excellent café fournirait les plus grandes tables d'Italie.

La Comtesse

La Comtesse, 29 avenue de Tourville, 75007 Paris | Station vélib' au 85 avenue Bosquet |

Tous les jours de 7h à 23h | ♿

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 16 | Accueil : 16 | Ambiance : 14 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne sèche pas facilement » pour « érudit »

Elle a pris ses quartiers dans un immeuble haussmannien à pans coupés du très chic VIIème arrondissement, à deux roues de calèche de la tour Eiffel qu'on aperçoit de la terrasse :

La comtesse aime la pompe.

Dans son boudoir inspiré des salons littéraires du XVIIIème, la bibliothèque et les fresques du plafond rappellent ce Siècle des Lumières, tandis que des luminaires en papier froissé apportent une touche de modernité :

La comtesse a du goût.

Les beaux esprits peuvent ainsi s'adonner au plaisir de la conversation ou de la lecture, voyageurs d'Outre-Manche mais aussi écrivains en mal d'inspiration :

La comtesse est cultivée.

Son maître d'hôtel nous accueille avec beaucoup de délicatesse.

Il nous apporte notre café après quelques soucis logistiques et s'excuse : « Ce n'est pas un express ! »

Mon cher et tendre a choisi le jus de carottes-pommes-oranges, multi vitaminé :

« Je vais vous le servir dans un verre à pied : vous allez

l'apprécier comme un grand vin ! » promet-il. C'est vrai !
Madame arrive à 9h et s'enquiert de savoir si tout se passe bien :

La comtesse est prévenante.

Viennoiseries, gâteaux et petits pains nous attendent sur d'élégants guéridons**.

Si les croissants sont vraiment décevants du fait de leur manque de fraîcheur, les cakes se révèlent par contre exquis. Nos deux voisines savourent un chocolat chaud servi comme à l'époque dans une chocolatière en porcelaine, qu'elles accompagnent de douceurs : « Vous reprendrez bien un de ces délicieux macarons, ma chère ? »

La Comtesse est gourmande.

Pour conclure : des qualités in-comtesse-tables ...

<http://comtesse-hotel.com/fr/cafe.html>

* Petit déjeuner express (boisson chaude, jus de fruits extra frais et 3 viennoiseries pour 9€)

ou buffet à volonté (19€)

** Egalement surmontés de bonbonnières remplies de fraises Tagada et Chupa Chups !

Dudule

Dudule, 205 bd Vincent Auriol*, 75013 Paris | Station vélib' au 11 place d'Italie | 365 jours par an, de 6h à 2h, brunch de 11h à 16h | 

Note globale : 15

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

15 | Qualité du brunch : 15

Prix d'un café : 2,10 € | Prix du brunch : 19,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle sort de la cruche » pour « idiotie »

Dudule ! Comme un pied de nez à la froideur des tours qui le surplombent,

ses lettres dansent sur la devanture du café dont il a pris le nom.

Celui du personnage burlesque interprété par Clyde Cook dans les années 20 ?

Ou le diminutif** d'un des jeunes patrons qui ont repris l'affaire ?

A l'intérieur, la déco rétro fait plutôt penser au premier avec ses carrelages blancs style métro

et ses banquettes de cuir noir. Petites ou grandes tables, sièges ou banquettes, alcôves ou grands espaces, chacun peut y trouver son bonheur. Et ça ne désemplit pas, aussi bien au zinc qu'en salle ou en terrasse ! Qui pour lire son journal ou faire ses mots croisés (Tiens, tiens !),

qui pour commenter la passation présidentielle du jour ou encore fêter un événement à l'instar de ce groupe de onze personnes qui s'engouffre jusqu'au fond.

Les deux serveuses accueillent chaleureusement les clients et virevoltent entre les tables. Arrangeantes : bien qu'il ne soit que 9h, notre demande de brunch est validée. Le grand crème en guise de boisson chaude ne nous laissera pas un souvenir impérissable (comme dans trop de cafés parisiens, il manque de saveur et d'onctuosité) mais le jus d'orange est fraîchement pressé et la tartine coupée dans une vraie baguette tradition : deux bons points ! Quant au pain perdu,

il nous rappelle les goûters de notre (lointaine !) jeunesse :
comme une petite madeleine ...

Une assiette de saumon (ou lard), œufs brouillés, laitue et
pommes de terre sautées est ensuite servie, tellement copieuse
qu'on terminera par la salade de fruits plutôt que le fromage
blanc. Du fait maison avec des produits de qualité : un bon
spot donc pour bruncher le dimanche ou un jour férié ... Et
d'après nos échos, on y propose aussi une viande d'Aubrac
goûteuse et tendre :

à tester peut-être après une journée shopping au Centre
« Italie 2 »*** ?

Pour conclure : un treize-or dans le treizième.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/chez-dudule-bar-brasserie-75013-paris/>

* Premier président de la IV^e République, brillamment élu par
le Parlement dès
le premier tour en 1947. ** Théodule. *** Centre commercial de
la place d'Italie.

La Rotonde

La Rotonde, 105 bd du Montparnasse, 75006 Paris | Station
vélib' au 40 rue du Montparnasse | Tous les jours, de 7h30 à
1h

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Porte-voix » pour « urne »

En marche vers la rive gauche ! Riche en brasseries réputées, on y trouve notamment le Select, la Coupole, le Dôme et la Rotonde quasiment face à face. A l'angle des boulevards Raspail et Montparnasse, la dernière étale son nom en lettres d'or sur fond de stores d'un rouge éclatant : impossible de la manquer !

Célèbre café emblématique des années folles, elle a gardé son cadre chic, avec ses lampes et lustres art déco, ses cuivres bien astiqués, ses banquettes rouges et nappes blanches immaculées et ses reproductions d'artistes l'ayant fréquentée : Modigliani, Chagall et Picasso. D'autres personnalités littéraires ou politiques s'y sont aussi affichées : Apollinaire, Cocteau ou Prévert mais aussi Lénine, Trotski et plus récemment, François Hollande à l'occasion de sa victoire à la primaire socialiste en 2011 ... et Emmanuel Macron, après sa qualification au second tour de l'élection présidentielle il y a tout juste deux semaines, pour une soirée de fête au milieu de ses soutiens et people.*

Aisance et élégance sont les maîtres mots : sous de majestueuses orchidées, les assises sont confortables et les lourdes tentures des sas d'entrée empêchent les courants d'air. Voilà qui explique sans doute la forte proportion de retraités BCBG. De nombreux touristes aussi (beaucoup d'asiatiques), et en semaine, des hommes d'affaires qui réservent les box du rez-de-chaussée ou les salons du premier pour pouvoir échanger en toute discrétion.

Le personnel est irréprochable, aimable et efficace ; chefs de rangs, maîtres d'hôtels et serveurs sont vêtus de noir avec le long tablier blanc de rigueur.

Les prix sont à la hauteur du lieu : petit noir à 3€ et thé à 12, mais parmi les formules de petit-déjeuner proposées, l'une est particulièrement intéressante : pour 5€, on a vous offre un expresso, une tartine beurrée et un verre du jus d'orange ... d'autant que la baguette semble vraiment bonne : nos voisins en redemandent !

Pour conclure : on peut en faire sa brasserie d'élection.

*

<http://www.bfmtv.com/culture/la-rotonde-un-brasserie-mythique-repere-des-artistes-a-paris-1149759.html>