

La Cale du Flambard

Le 28 octobre 2018

La Cale du Flambard, 4 venelle des Trois avocats, 22 300 Lannion

Le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 16h30

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne peut être ramassé après être tombé »
(vent)

Depuis août 2017, une ruelle s'anime à quelques pavés de la Mairie, sous l'impulsion

d'un nouveau collectif : « Le bout de la place qui bouge » !

A l'origine de cette idée, Nicole, patronne du tout proche Flambard* qui voulait redonner vie à son quartier ; 40 ans qu'elle y habite ! Elle désespérait de voir cette venelle, si active autrefois, s'éteindre lentement. « Faut que ça vive, que les gens circulent ! » Et quoi de mieux que des artistes pour lui redonner des couleurs ?

Alors pendant l'été, chaque jeudi matin, jour de marché, artistes professionnels ou amateurs apportent leurs pinceaux et ciseaux pour peindre et sculpter en plein air. Les promeneurs s'arrêtent volontiers et échangent quelques mots. Il y a comme un petit air de Montmartre en Trégor !

Cette même année, Nicole acquiert un ancien restaurant qu'elle renomme

« Cale du Flambard » et y ajoute salon de thé et galerie d'art. La grande cave, qu'on rejoint par un bel escalier à vis en pierre, complète la surface d'exposition.

Elèves et artistes sont invités à peindre les panneaux extérieurs pour donner du pep à la façade. Et c'est Laure** qui, depuis l'été, concocte gâteaux et petits plats* à déguster entre aquarelles*** et bouquins (albums pour les plus jeunes) devant la cheminée : c'est ainsi qu'aujourd'hui, bien calés dans nos fauteuils, on profite d'une bonne flambée.

Naturelle et spontanée, notre hôtesse retourne jeter un œil sur ses marmites en nous invitant

à remettre une bûche si nécessaire. A son retour, nous voilà remis à contribution avec la cafetière à piston – ça nous change des capsules Nespresso ! Le feu crépite dans l'âtre ; on a l'impression d'être chez une amie qu'on connaît depuis toujours ...

Pour conclure : une patronne tout feu tout flamme.

<https://www.facebook.com/LaCaleduFlambard/>

* Petite chaloupe (de 12 à 15 pieds soit 3,6m à 4,6m), gréé à deux mâts avec des voiles au tiers (une misaine et un taillevent bômés) qu'on démâte pour aller à la rame aider les pêcheurs.

** Laure Prigent, auto-entrepreneuse, s'est lancée dans « La cuisine vagabonde » grâce à une opération de crowdfunding en juin dernier pour financer ses 2 stages, le permis d'exploitation, un peu de matériel et les matières premières (bio).

*** En exposition-vente actuellement.

Déodéba

Le 21 octobre 2018

Déodéba, 3 place Saint-Michel, 72 000 Le Mans

Du mardi au samedi de 11h à 19h

(fermeture de 12h30 à 14 h mardi et jeudi)

Note globale : 13

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ils sont parfois enceintes » (remparts)

Cernée par son antique muraille gallo-romaine, la Cité Plantagenêt* a conservé ses maisons

à pans-de-bois aux fenêtres Renaissance et leurs lourdes portes cochères. Ses vieilles ruelles nous font remonter le temps, et pour un peu, on ne s'étonnerait pas de voir surgir Ronsard

et du Bellay** ...

A l'ombre de l'imposante cathédrale, une étonnante petite boutique :

« Dépôt-vente, magasin de décoration, salon de thé » : nous y sommes !

Sur les historiques pavés de la place, quelques tables de

jardin invitent Manceaux et touristes à profiter de la douceur automnale – sans doute la terrasse la plus tranquille de la Cité Cénomane !

A l'intérieur, un dédale de petites salles qui débordent de vêtements, chaussures et objets de toutes sortes. Dans l'une d'elles, deux autres tables de jardin invitent à un café, un chocolat, un thé ou un jus de fruits – voire une petite douceur.

J'opte pour le premier, un éthiopien bio équitable à l'arôme délicat, tandis que mon cher et tendre préfère un cocktail orange-carotte-citron qu'il scanne aussitôt. « Excellent », le rassure Yuka*** : 100% de fruits et légumes, bio, sans sel ni graisses saturées mais un peu trop sucré.

Autour de nous, des créations artisanales sont exposées, ensemble hétéroclite qui peut prêter à débat ... mais quand on les découvre, on a plutôt tendance à pousser des oh !

Un visage qui nous épie ? Non, un vieux téléphone à qui l'on a coincé des jumelles de théâtre entre les oreilles ! Un sportif qui hisse une pendule à bout de bras ? Non, une cisaille de jardin qui donne l'heure ! Et moult autres objets détournés qui valent vraiment le détour : décidément, ce créateur sarthois**** a du talent !

Pour conclure : un lieu original pour consommer autre ... Mans.

<http://deodeba.blogspot.com/p/le-salon-de-the.html>

* Ainsi nommée en l'honneur d'Henri II, père de Richard Coeur-de-Lion, né au Mans en 1133.

** C'est ici qu'ils créèrent la Pléiade.

*** Application mobile qui scanne nos produits et les analyse pour indiquer leur impact sur notre santé, tout en proposant des alternatives à ceux qu'il vaut mieux éviter.

**** Kristianjr.

Le Cépage Montmartrois

Le 14 octobre 2018

Le Cépage Montmartrois, 65 rue Caulaincourt, 75 018 Paris

Tous les jours de 8h à 23h45

Note globale : 12

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 11

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Sifflé avant l'entrée » (apéro)

Du haut de la Butte, on dévale les célèbres escaliers montmartrois.

Quelques pauses bienvenues, notamment cette impasse piétonne* pleine de charme

où notre café du jour a installé sa terrasse ... autant dire qu'elle est agréable !

L'intérieur a beaucoup moins de cachet malgré quelques mosaïques Art déco d'origine**.

Mais il est confortable et spacieux ; au moins, on n'est pas collés comme des poulets en batterie !

Et puis surtout, il y a une vraie ambiance. On est loin des sentiers touristiques et les clients sont tous des habitants du "village" ou des amoureux de Montmartre.

– M'sieur Marcel, remettez-moi un coup de pinard !

(Cà, c'est bien un nom de patron de café !)

– Une minute, Ginette, faut qu'j'serve l'ancêtre !

Ici, on vient pour un petit verre, accompagné parfois de quelques huîtres à l'apéro.

Et puis, cette semaine, c'est la Fête des Vendanges *** : 5 jours durant lesquels on célèbre

le vin du Clos Montmartre dans une ambiance joyeuse où la gastronomie n'est pas oubliée.

Dans notre brasserie (bien nommée), un menu vendanges**** est à l'honneur, avec moules

et bières à volonté, accompagnés d'un fromage ou d'un dessert.

Le café par contre ne semble pas leur tasse de thé : l'attaque est brutale.

On imagine bien Lino Ventura en train de le siffler avec ses Tontons flingueurs de compères ...

et s'en reprenant un deuxième dans la foulée (mais nous, on ne peut pas : on n'a pas sa résistance !)

Pour conclure : café qui nous laisse ... cep-tiques !

<http://www.pariszoomtv.com/brasserie/le-cepage-montmartrois-bar-brasserie-75018-paris/>

* « Square Caulaincourt ».

** 1909.

*** Depuis 1934.

**** 16 euros.

Le Maresquier

Le 7 octobre 2018

Le Maresquier, 12 place St Augustin, 75 008 Paris

De 7h30 à 1h (10h le samedi / fermé le dimanche)

Note globale : 13,5

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On y porte des verres de contact »
(cocktail)

A deux pas de la fièvre de Saint-Lazare, un quartier tranquille et cossu :

Saint Augustin du nom de l'église au dôme monumental qui trône sur sa place centrale.

Face à elle, un imposant bâtiment d'inspiration néo-classique : le Cercle National des Armées* aux sculptures militaires et colonnes surmontées de statues, avec, à ses extrémités,

deux brasseries aux larges terrasses.

On choisit la plus calme, face au square : Repos !

Mais les places au soleil ont été prises d'assaut, va pour l'intérieur ! Char-mant au demeurant : parquets et tapis, cheminée et toile de Jouy. Confortable aussi : fauteuils et canapés en cuir, tables à damiers pour les joueurs et un élégant meuble à tiroirs transformé en comptoir.

Pas uniforme non plus, avec son bataillon d'objets rétro : képis, pendules, vieux poste de radio

et machine à écrire, miroir et livres anciens, et même un gramophone – pas un « faux-nographe*** », un vrai gramo', avec sa grande oreille**** et sa manivelle !

Des hommes d'affaire terminent leur déjeuner – on y mange bien en général ☐

D'autres s'y donnent rendez-vous pour prendre non pas un canaon, mais un cocktail, mon cher ; on vient également y dîner après un spectacle**.

Ici, on sait aussi faire parler la poudre ... de cacao. Avis aux grand-mères : un chocolat chaud

leur est spécialement destiné ; un breuvage non pas à 3 balles mais au Grand Marnier*****,

oui Madame !

Les serveurs sont impeccablement sanglés dans leur tenue noire et les prix aussi magistraux

que l'édifice : chic et cher ... une addition qu'on n'apprécie guerre.

Pour conclure : coup de fusil près du Cercle des Armées.

<https://www.lemaresquier-paris.com>

* Oeuvre de Charles Lemaesquier, architecte en chef des palais nationaux, il accueille depuis 1927, officiers, fonctionnaires de la Défense et titulaires de la Légion d'honneur, ainsi que leurs familles et invités.

** Notamment le théâtre Tristan Bernard qui propose des pièces comiques dans une salle de 1911 au décor opulent.

*** Son ancêtre né au XIXème, progressivement remplacé au siècle suivant par le gramophone, puis l'électrophone ou pick-up ou tourne-disques, conjointement au magnétophone, eux-mêmes éclipsés par les techniques de reproduction sonores permises par la numérisation.

**** Son pavillon, dispositif d'amplification en tôle décorée, de forme conique.

***** Depuis 1876, cette liqueur associant la force du cognac à l'exotisme de l'orange des Caraïbes est reconnue pour sa finesse et devenue un produit de luxe (On la retrouvait par exemple sur le très chic paquebot du Titanic).