

# Kitsuné

**Le 22 décembre 2019**

Kitsuné, 2 place André Malraux, 75 001 Paris

De 8h30 à minuit (8h30 à 12h dimanche et lundi) ; ♿

Note globale : 12,5

Situation : 16

Cadre : 13

Accueil : 10

Ambiance : 11

Café : 12

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un coup des japonais » (atemi)

Kitsuné, késako ? C'est le nom d'un empire – rien de moins ! Créé par un breton et une japonaise, la marque du renard\* est devenue le summum de la branchitude dans l'univers de la mode, la musique ... et des cafés : Tokyo en 2013, Paris, Séoul, New-York, puis de nouveau Paris avec ce premier Café-Restaurant inauguré en septembre.

Voici donc la nouvelle adresse trendy\*\* de la capitale : au pied de la Comédie française, un bel immeuble Haussmannien face au Louvre. Grande hauteur sous plafond et larges baies vitrées au rez-de chaussée pour la partie café, mais déco épurée, très épurée, trop épurée : quatre petites tables rondes et leurs fauteuils, un comptoir en inox et l'escalier d'accès au restaurant. Ca manque de convivialité !

Le service est tout aussi minimaliste. Au pays du soleil levant\*\*\*, le réveil est semble-t-il laborieux : la porte est close

à l'heure annoncée, il faudra patienter quinze bonnes minutes,

puis passer commande au comptoir – pour ne pas manquer les accessoires en vente ? Tasses, soucoupes et mugs siglés, paquets de café Kitsuné, gourmandises (dont des sablés en forme de renards) et compilations musicales de la maison qu'on entend en fond sonore, très sonore, trop sonore !

La barista – une Européenne sortie d'un Manga\*\*\*\* – s'attelle (enfin) à notre latte. La mousse est belle et ornée d'un magnifique cœur, mais le café manque de parfum pour un ensemble ... nippon ni mauvais.

Un label éponyme, un quartier chic, un café branché, un peu trop sans doute : trop de la hype\*\*\*\*\* !

Pour conclure : un cas raté.

<https://www.maisonkitsune.com/mk/fr/cafe-kitsune-2/>

\* Petit renard se dit « kitsuné » en japonais.

\*\* Branchée, dernier cri.

\*\*\* Pourquoi dit-on que le Japon est le pays du Soleil-levant ? En japonais, « Japon » se dit Nihon ou Nippon et s'écrit 日本, 日 signifiant « soleil » (ou jour) et 本 « origine » (ou racine). Nihon peut donc se traduire comme « origine du Soleil »,

soit « Soleil Levant ». Les Japonais eux-mêmes appellent donc leur archipel ainsi.

\*\*\*\* Bande dessinée japonaise.

\*\*\*\*\* Avant-gardisme.

---

# Maison de Balzac

**Le 15 décembre 2019**

Maison de Balzac, 47 rue Raynouard, 75 016 Paris

Du mardi au dimanche de 10h à 18h ; 

Note globale : 14

Situation : 16

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 13

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Père d'Honoré » (Goriot)

En contrebas de la rue, une maison blanche aux volets verts d'eau accrochée aux coteaux de Passy :

celle où vécut Balzac\*, devenue depuis musée.

Après un an de travaux, ce dernier est plus accessible et s'est vu doter d'un nouveau pavillon d'accueil comprenant bibliothèque et ... café.

Incongru ? Que nenni : pour l'écrivain, ce breuvage était une véritable drogue. Il ne confiait à personne

le soin de le confectionner et choisissait des variétés de Martinique, de l'île Bourbon et du Yémen

qu'il mélangeait et faisait bouillir des heures durant, pour obtenir un concentré capable de le tenir éveillé toute la nuit\*\*. Cet ogre de travail en buvait, dit-on, jusqu'à 50 tasses par jour (j'ai trouvé mon maître !!) Aux hommes de solide constitution, Balzac recommandait même de « broyer grossièrement le café, l'humidifier légèrement et l'avaler ! »

Point de tout ça à présent : les cafés sont artisanaux et

goûteux, au lait d'amande pour qui les préfère plus doux, accompagnés des pâtisseries maison qui ont fait la renommée de Rose Bakery\*\*\*.

On les déguste à l'intérieur dans un espace de bois et verre, épuré et lumineux, ou dans le jardin, face à la maison et à la tour Eiffel. Loin du tumulte parisien, on peut alors en profiter pour (re)découvrir l'univers balzacien en se plongeant dans des ouvrages de la Comédie humaine mis à disposition ...

Pour conclure : un café qui mérite d'être honoré.

<http://www.maisondebaltzac.paris.fr>

\* En 1840, criblé de dettes, Balzac vient se cacher, sous le nom de sa gouvernante-maîtresse, au milieu des vignes.

Mais la petite maison de la rue Raynouard était aussi le dernier étage d'un hôtel particulier plaqué contre la paroi d'une ancienne carrière : en voyant un huissier arriver dans son jardin, il pouvait donc s'enfuir par un escalier intérieur jusqu'à la rue Berton.

\*\* Sa cafetière en porcelaine de Limoges exposée au musée lui servit des centaines de litres. Dans son Traité des excitants modernes, Balzac écrit : « Le café tombe dans votre estomac. Dès lors, tout s'agite : les idées s'ébranlent comme les bataillons de la Grande Armée sur le terrain d'une bataille. Les souvenirs arrivent au pas de charge, enseignes déployées ; la cavalerie légère des comparaisons se développe par un magnifique galop ; l'artillerie de la logique arrive avec son train et ses gargousses ; les traits d'esprit arrivent en tirailleurs ; les figures se dressent ; le papier se couvre d'encre, car la veille commence et finit par des torrents d'eau noire, comme la bataille par sa poudre noire. »

\*\*\* Enseigne du café, incontournable pour les amateurs de bio et d'authenticité à l'anglo-saxonne.

---

# Café Dom

**Le 8 décembre 2019**

Café Dom, Münsterplatz, 52 062 Aachen

De 9h à 18h30 (19h le samedi, 10h le dimanche)

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 14

Accueil : 16

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Utile pour régler la note » (diapason)

« Dom » ? Was ist das ? C'est une cathédrale, et même la plus ancienne de toute l'Europe du Nord\*.

En cette fin d'année, un parfum de pain d'épices et de vin chaud à la cannelle flotte dans les ruelles de l'ancienne capitale impériale que nous découvrons à l'occasion d'un concert commun avec nos homologues Aixois.

Envie de faire une pause après la cohue des marchés de Noël ? Quelques chaises en fer forgé vous tendent leurs assises dans une jolie cour pavée entourée de vieilles maisons.

Frigorifié ? Réfugiez-vous à l'intérieur, face à la baie vitrée, dans l'un des deux fauteuils : bien installé sur votre peau de mouton, vous savourez alors la vue sur (un bout de) la cathédrale, ainsi qu'un excellent café accompagné d'un mini Printen\*\*. Délicat sucrier de faïence bleue, joli petit pot de fleurs, musique fifties toute en discrétion, service attentionné : une vraie bulle de confort !

En bande ou en famille ? La longue table en bois est pour vous.

Ambiance tranquille dans ce café tout en longueur au mobilier dépareillé. Et déco sympathique : lustre à l'ancienne et bûche accrochée au plafond (doré !), d'où dégringolent des rubans au bout desquels sont suspendues des boules de Noël.

A l'autre extrémité, près d'un vieux poêle en faïence, une seconde table basse et ses fauteuils donnent sur la rue piétonne. Sur le comptoir tout proche, des cloches transparentes laissent deviner d'appétissants gâteaux – tous faits maison par la femme du chef, nous précise Germaine, la serveuse, ainsi qu'une pile de crêpes tout aussi engageantes.

Quel endroit charmant pour qui est épuisé par la valse des répèt' après un réveil en fanfare pour arriver jusque là.

Un vrai havre de paix !

Pour conclure : un Aix-cellent établissement.

[www.cafedom-aachen.de/page](http://www.cafedom-aachen.de/page)

\* Construite au VIII<sup>e</sup> siècle sous le règne de Charlemagne qui avait fait d'Aix-la-Chapelle sa capitale, c'est une basilique octogonale à coupole de style carolingien (d'où les colonnes de marbre, portes de bronze et mosaïques) ; l'empereur y fut enseveli en 814. Et sur le trône de pierre de la galerie supérieure, les rois de l'Empire romain germanique se firent couronner jusqu'en 1531.

\*\* Spécialité aixoise possédant une appellation d'origine contrôlée, composée de farine, sucre, cassonade et épices.

---

# Van den Daele

**Le 1er décembre 2019**

Van den Daele, Krämerstr. 11, 52 062 Aachen

De 9h à 18h30 (10h à 18h le dimanche, fermé le jeudi)

Note globale : 13

Situation : 15

Cadre : 16

Accueil : 9

Ambiance : 16

Café : 9

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Clé du sous-sol » (fa)

Les marchés de Noël, la Chorale Franco-allemande de Paris aime !

Tellement, qu'elle s'arrange pour que les échanges avec ses cousines germaniques aient lieu à cette période. Cette année, c'est Aix-la-Chapelle\*, à 5km des Pays-Bas et de la Belgique, dans le centre historique\* lové autour de la cathédrale.

Une vieille demeure attire l'attention, la plus ancienne pâtisserie-café de la ville, fondée par Léo Van den Daele en 1890.

Une véritable institution depuis que ce Flamand y a créé ses propres recettes, dont le Printen\*\*, spécialité locale.

Le comptoir de l'entrée en regorge ainsi que d'autres desserts régionaux ou plus traditionnels – sans compter les chocolats : ils ne sont pas belges pour rien ! Les clients se bousculent, pour emporter ou déguster sur place.

Le froid est mordant, on s'engouffre à l'intérieur, mais difficile de trouver un bout de table malgré le nombre

incroyable

de salles. Il s'agit en fait de quatre maisons regroupées au fil du temps – ce qui explique les différences de niveaux.

On passe de l'une à l'autre par d'étroits escaliers, avec l'impression de plonger dans un autre siècle, pour découvrir une enfilade de pièces de formes et de tailles différentes. Petites fenêtres et boiseries d'autrefois, mobilier en bois foncé, vieilles cheminées, miroirs et horloges. Un peu sombre et austère mais vraiment particulier, tellement que les clients parlent à voix basse. Des habitués pour la plupart ...

L'heure est au Kaffee-Kuchen\*\*\*. Sur leur conseil, je teste le « Kuttcafé » servi dans une tisanière en porcelaine : malheureusement sans caractère ! En revanche, leur flan au riz (« Reisfladen ») est étonnement léger.

Le service l'est moins : il faut retourner faire la queue à l'entrée, passer commande au comptoir, puis attendre que la serveuse ait parcouru le dédale des salles ... un temps infini !

Pour conclure : un bel écrin au contenu décevant.

<https://www.van-den-daele.de>

\* Aix-la-Chapelle (« Aachen » en allemand) est connue comme ville de Charlemagne et des couronnements d'empereurs.

\*\* Spécialité aixoise, à l'appellation d'origine contrôlée, composée de farine, sucre, cassonade et épices.

\*\*\* « Café-gâteau » : les allemands déjeunent souvent d'un plat unique le midi, complété en fin d'après-midi par une pâtisserie et une boisson chaude.

---

# Partisan Café

**Le 24 novembre 2019**

Partisan Café, 36 rue Turbigo, 75 003 Paris

De 8h30 à 17h, 9h à 17h30 le WE, fermé lundi et mardi, ♿

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 15

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ils ont leur chant » (les partisans)

Vous êtes partisan du moindre effort ... mais de (très) bon café ?

Voilà une adresse pour vous :

Un espace inondé de lumière grâce à ses immenses verrières qui s'étirent du sol au plafond à l'angle des deux rues et sa hauteur sous plafond XXL (plus de 4 mètres !)

Un espace apaisant avec ses pierres apparentes et sa déco sobre et discrète :

meublé de bois clair et accessoires chics et design.

Ni musique agressive, ni écran géant ; pas même d'ordinateurs le week-end (au grand dam de certains !)

L'atmosphère est tranquille. D'aucuns bouquinent, d'autres discutent à voix basse ; à la table d'hôtes, un petit groupe savoure son petit-déjeuner tandis que nous nous contentons – si j'ose dire ! – de déguster notre nectar : un café subtilement fruité\* dont chaque gorgée enrobe le palais de savoureux arômes. Il est torréfié sur place dans une machine

rutilante qui trône au bout du comptoir, toute noire soulignée d'or, une Prebat\*\*. Du haut de gamme, la dernière innovation d'Alpha Dominche\*\*\*

Et pour ceux qui préfèrent une alternative au petit noir, une déclinaison de limonades maison dont une au sirop d'érable (une franche réussite !) ... à accompagner d'un granola d'automne : c'est pour toi Anne-Marie ☐

Pour conclure : un café dont nous sommes partisans !

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

\* Le « New Wave », l'un des deux expressos proposés, plus léger que l'italien très corsé.

\*\* Une entreprise de travaux publics ? Ignare ! Le leader mondial de torréfaction du café !

\*\*\* Fabricant d'équipement innovant qui avait fait irruption sur la scène du café de spécialité il y a six ans avec le lancement du système de brassage Steampunk de haute conception ... et a malheureusement annoncé la fermeture de toutes ses activités commerciales : « Bien que nos cœurs soient brisés et que ce moment soit douloureux, nous espérons que l'esprit des startups de l'industrie du café ne sera pas vaincu par notre récit », indique la lettre. « Bien que cette histoire se termine, nous exhortons nos clients et partenaires à continuer de repousser les limites de l'excellence brassicole et continuer de construire une meilleure expérience de café pour tous. »

---

# La Fourmi

**Le 16 novembre 2019**

La Fourmi, 74 rue des Martyrs, 75 018 Paris

De 8h à 2h (4h vendredi et samedi, 10h le dimanche)

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 17

Café : 13

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Invasion de fourmis » (picotement)

La Cigale, donnant concert en soirée,

Ses spectateurs crient ensuite famine chez la Fourmi sa voisine :

La Fourmi n'est pas avare de son temps, c'est l'une de ses qualités,

Nuit et jour à tout venant, elle accueille les Cigalons

Jusqu'au petit matin, et toujours sans façons.

Aux beaux jours, Pigallais et Montmartrois investissent sa terrasse,

Mais la bise une fois venue, s'abritent derrière ses grandes baies vitrées

Pour profiter de la grouillante vie du faubourg bien au chaud installés.

Artistes et bobos du quartier y fourmillent ce samedi midi,

Enchaînant mousses et cafés dans un brouhaha plutôt décontracté.

Des touristes, un peu sonnés, se mêlent à cette fourmilière.

Ils apprécient la grande salle, au décor volontairement

défraîchi,

Bien que très haute de plafond et donc vite bruyante,  
D'autant que les baby-foot sont toujours pris d'assaut.  
Et admirent le long zinc à l'ancienne plein de charme,  
Ainsi que l'étonnant lustre vintage – un dépose-bouteilles géant !

Notre groupe\*, tout droit venu des Abbesses, se trouve fort dépourvu :

Trouver des chaises, à cette heure, semble relever d'une lutte sans merci !

Mais pas plus que de temps, la Fourmi n'est avare de place :

– Combien êtes-vous, s'enquiert-elle ?

– Une trentaine à tout le moins, désireux de se juste désaltérer.

– Je vous installe, nous dit-elle,

Sur la mezzanine, foi d'animal, je vais vous dégotter quelques tables.

Et de jouer des coudes pour nous frayer un chemin ...

Gens de la fontaine ... à boissons !

<https://www.facebook.com/pages/category/French-Restaurant/La-Fourmi-161609657184625/>

\* Amis et frère de Rossella ayant pu rester après la cérémonie organisée en souvenir d'elle.