

# Le Baromètre

Le Baromètre, 38 Bd Voltaire, 75 011 Paris | Station Vélib'  
104 bd Richard Lenoir | Du lundi au samedi de 7h30 à 2h, le  
dimanche de 10h à 1h

**Note globale : 10**

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 |  
Café du brunch : 6  
(Brunch : 13)

**Prix d'un café : 2,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il se taille quand on a besoin de lui »  
pour « crayon »

Tandis que les vacances commencent pour certains parents,  
c'est la rentrée pour élèves\* et enseignants\*\*. Il va en  
falloir de l'énergie scolaire : tous au bar-au-maître !

C'est un petit café-restaurant situé à deux pas du  
Bataclan\*\*\*\*\* dont la terrasse spacieuse et arborée fait  
l'angle du boulevard Voltaire et de la rue Oberkampf.  
L'intérieur est plus étriqué et quelque peu banal, mais nos  
banquettes en simili cuir sont confortables (=bien fermes !)

Clientèle branchée, dont quelques sportives de la Parisienne,  
course\*\*\* du jour ...

Le brunch démarre avec quinze minutes de retard, le buffet  
mettra une bonne heure à s'organiser et nous verrons le  
plateau de charcuteries-fromages arriver au moment du dessert  
: les serveurs sont pourtant en nombre (4 !), mais c'est  
l'improvisation la plus totale ... et il y a du tirage dans  
l'air !

Si les viennoiseries, tartines et jus de fruits sont corrects, les confitures manquent à l'appel et le café (filtre) est très âcre – nous l'aurions bien adouci d'un peu de lait, mais notre demande restera vaine. Autre ombre au tableau : pas de plat chaud. Par contre, le saumon est moelleux, les aubergines et autres légumes en salade bien cuisinés, les samosas délicieux (on regrette juste d'avoir dû se servir dans le plat avec nos doigts !!) et les desserts vraiment top (meilleure note au tiramisu, crémeux et parfumé à souhait !)

Au terme de cette évaluation-surprise\*\*\*\*, on ne va pas lui mettre une bulle mais il peut – il doit – mieux faire, beaucoup mieux faire !

Pour conclure : un baromètre dont on attend la remontée.

[www.barometre-paris.com](http://www.barometre-paris.com)

\* « Apprenants », \*\* « Didacticiens formatifs », \*\*\* « Déplacement planifié dans un milieu plus ou moins connu », \*\*\*\*« Evaluation formative aléatoire » ... en langage Educ' Nat' !

\*\*\*\* Où les survivants du 13 novembre 2015 se sont réfugiés après l'assaut du raid.

—

---

## **Je décompresse en Côtes d'Armor ...**

Plus rien ne presse : je décompresse,  
en Côtes d'Armor, la tasse à rabord ;

partie avec un teint de lait, couleur café je reviendrai.

Rendez-vous à la rentrée devant un café ... olé !

---

## Bateau Chocolaté

Bateau Chocolaté, face au 1 de la rue René Albert, 78700 Conflans Sainte-Honorine | De 10h à 22h, du jeudi au dimanche et jours fériés | Buffet sucré ou brunch caribéen le week-end (12 ou 35€ pour les adultes, 8 ou 25€ pour les moins de 12 ans)

**Note globale :** 17

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 20 | Ambiance : 17 |  
Café : 14

**Prix d'un café :** 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Quart de révolution » pour « été »

Un avant goût de vacances ! A une vingtaine de kilomètres de la capitale, au confluent de la Seine et l'Oise\*, de nombreuses péniches sont amarrées – notamment un théâtre flottant et sa voisine dont le nom aiguise nos papilles ... Avant de devenir « Bateau-Chocolaté », elle servait à transporter des céréales.

Anne-la-Belge et son antillais de mari l'ont transformée en restaurant à thème, salon de thé et boutique gourmande.

Bienvenue à bord ; ici, pas besoin de bouger pour voyager, on est juste bercé par un léger roulis : quelques places sur le pont pour profiter du soleil, deux petits salons privés en bas

pour plus d'intimité et un roof top : lumineux et joliment décoré, avec des tables bien espacées et de petits clins d'œil ultra-marins (coquillages, feuillages plantés dans du sable multicolore, sucres variés posés sur de mini transats...)

L'ambiance est tranquille et propice à la détente (avec une bonne petite mizik créole en sourdine !), la patronne chat-leureuse\*\* et enthousiaste.

Au ti-déjeuner, un buffet des îles composé de jus de fruits et boissons chaudes (dont un extra-ordinaire chocolat chaud épicé\*\*\*), viennoiseries croustillantes, brioches, pain d'épices et baguettes, beurre des Charentes et confitures (ananas, banane, coco, mangue ou sirop de Liège\*\*\*\*), yaourts, compotes, ainsi que de croquignolles tartelettes au citron : des produits frais – dont certains « faits bateau » – pour une nourriture Seine qui vous transporte au pays des mille saveurs : évasion garantie !

Pour conclure : un bateau où on se la coule douce ...

[www.bateauchocolate.fr](http://www.bateauchocolate.fr)

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

\* D'où le nom de la ville, également désignée « capitale de la batellerie ».

\*\* Et non chat-peureuse comme moi, mais je n'y peux rien si j'aime les chats à la phobie !

\*\*\* Le traditionnel « Chocolat-communion » martiniquais avec vanille, cannelle, badiane, muscade et citron vert.

\*\*\*\* Sorte de mélasse à base de dattes et poires, fabriquée à l'origine dans les siroperies liégeoises en Belgique.

---

# Lion's Coffee

Lion's Coffee, 10 rue Darnetal, 77 100 Meaux | De 8h à 18h30  
(19h vendredi et samedi) sauf le dimanche | ♿

**Note globale** : 11,5

Situation : 12 | Cadre : 12 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 |  
Café : 11

**Prix d'un café** : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Vacances de rêves » pour « insomnie »

Petite halte au pied des remparts de l'ancienne capitale de la Brie pour rejoindre le marché (on est samedi !), en descendant vers la Marne depuis la cathédrale.

Quelques tables installées sur l'une des rues piétonnes et une enseigne rugissante : celle du premier coffee-shop de la ville, ouvert l'an dernier par un jeune couple. Elle était dans la vente, lui chez Starbucks ; tous deux ont repris le concept du café à l'américaine et fondé leur propre chaîne, avec l'idée d'en installer dans les centres villes pour développer la vie de quartier.

L'intérieur est lumineux grâce à ses baies vitrées d'angle et sa déco blanche et boisée, avec plusieurs espaces malgré la petite surface : une grande table collective, deux canapés de cuir capitonnés pour la détente et, au fond, des tables individuelles pour lire ou travailler.

Pour compléter le décor, quelques plantes vertes, une licorne grandeur nature et des luminaires design ... mais accrochés un peu bas pour mon grand suisse qui s'y cognera à 3 reprises !

La commande passée à l'entrée, notre barista nous appelle peu

après pour venir l'y chercher :

il peut ainsi poursuivre sa discussion avec ses collègues. Ici, aujourd'hui en tous cas, ce n'est pas le client qui est roi, c'est le lion ! Le site du fauve nous annonçait de vrais pros mais l'apprenti qui nous sert n'a de léonin que la crinière. Quoique ... Il paraît que les mâles de ces félins sont très paresseux et dorment jusqu'à 20h par jour : on a finalement eu de la chance qu'il soit réveillé !

Mais l'ambiance est tranquille et conviviale, et pour les amateurs d'art et de musique, la maison offre la possibilité de mettre en avant leurs talents.

Les propriétaires viennent même de racheter la pièce voisine qu'ils veulent transformer en Coffee & Art Room pour les mettre en lumière : un lieu de partage et de découverte pour les nouveaux musiciens, photographes, dessinateurs, graphistes, architectes, décorateurs, designers et autres, qui doit également permettre aux clubs ou entrepreneurs de se réunir...

Pour conclure : un lion et quelques à crocs.

<https://www.lions-coffee.com>

---

## Au Rocher de Cancale

Au Rocher de Cancale, 78 rue Montorgueil, 75002Paris | Station Vélib' 32 rue Etienne Marcel |  
Tous les jours, de 8 h à 2h

**Note globale : 14**

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

**Prix d'un café : 2,30 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abordable avec le bac » pour « île »

Hugo écrivait\* qu'« à la fatigue, pour filer un câble, pour virer un cabestan, Jean Valjean valait quatre hommes : il soulevait et soutenait parfois d'énormes poids sur son dos, et remplaçait dans l'occasion cet instrument qu'on appelle cric et qu'on appelait jadis orgueil, d'où a pris nom, soit dit en passant, la rue Montorgueil près des halles de Paris ». Cette artère qu'empruntaient jadis les mareyeurs pour livrer leurs huîtres bretonnes et normandes est justement notre escale du jour. Vieilles boutiques et commerces de bouche sont toujours de mise dans cette rue perpétuellement vivante ...

A l'angle d'une ruelle, les murs d'un vieil immeuble plient sous le poids du temps. La (curieuse) sculpture d'un rocher où s'agrippent moules et huîtres orne le bas et sa façade pastel aux encadrements de bois sculpté a incontestablement du cachet ; elle est d'ailleurs classée. Quelques tables sont installées au soleil face à la rue piétonne, de quoi donner envie de s'y échouer !

L'intérieur est hors du temps, avec ses murs de guingois et ses poutres apparentes. Le rez-de-chaussée nous transporte dans une vieille auberge avec ses petites tables serrées et son ambiance conviviale et bruyante (à éviter pour un tendre tête à tête !)

A l'étage, la salle est plus calme et raffinée : chaises anciennes, lustre (raccord avec cet établissement illustre depuis des lustres !) et fresques du dessinateur Gavarni (qui payait ainsi ses repas du soir). Egalement fréquenté à l'époque par Théophile Gautier, les Goncourt et Dumas, c'était surtout le restaurant préféré de Balzac qui y fit défiler nombre de ses personnages de *La Condition humaine*.

Mais revenons au XXIème siècle ! La Carte « Limonade » nous

propose les boissons apportées (un bon moment plus tard) par un serveur pour le moins nonchalant. Mais le café est parfumé, la mousse du crème magnifique et les petits verres à pied accompagnés de leur carafe d'eau tout à fait délicats.

Pour conclure : très honorés de prendre place après Balzac !

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

\* *Les Misérables*.

---

## Café Titon

Café Titon, 34 rue Titon, 75011 Paris | Station Vélib' 22 rue Jules Vallès |

De 8 h à 2h (10h à 23h le dimanche)

**Note globale : 14**

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 16 |  
Café : 13

**Prix d'un café : 2,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mis en bière » pour « houblon »

Chorale franco-allemande cherche point de chute pour fêter la trêve estivale :

le premier café germanophile de Paris s'impose !

C'était il y a 8 ans : de retour de Berlin, deux jeunes entrepreneurs ont l'idée de transformer un ancien bar de la rue Titon en un café ... teuton ! Spécialités d'outre-Rhin à partager dans une ambiance franco-allemande, le succès est immédiat.

- Des Germains et leurs cousins s'y retrouvent depuis pour :
- boire leur *Kaffee* matinal en parcourant *le Spiegel* ou *le Zeit* mis à disposition des germanophones ou expatriés,
  - déjeuner pour pas cher de *Würste*, *Schnitzel* ou *Maultaschen\**,
  - emmener les enfants goûter d'un *Tagskuchen* arrosé de *Bionade*, *Apfelschorle*, ou *Fritzcola\*\** ; et même dessiner sur les nappes en papier ou faire des coloriages !
  - tester leurs bières pression (*Alpirsbacher*, *Andechs*, *Paulaner von fass...*) ou en bouteille (*Augustiner*, *Berliner kidl*, *Erdinger weissbier*, *Waldhaus...*), à accompagner de *Bretzeln* tout juste sortis du four. La carte détaille chacune d'elles pour les novices (origines, arômes, méthodes de fabrication) et les inconditionnels peuvent participer à des ateliers de fabrication de bière blanche. A l'automne, la rue toute entière se transforme en gigantesque *Biergarten\*\*\** : les premiers arrivés prennent place autour des longues tables de bois, les suivants restent debout, la chope à la main, pour échanger dans l'une ou l'autre langue sur fond de musique typique.
  - se déguiser à l'occasion du Carnaval de Cologne fin février, en dégustant la *Kölsch\*\*\*\** pression de rigueur : ambiance festive assurée !
  - soutenir, par écran interposé, les footballeurs teutons durant les coupes du monde ou d'Europe.

Pour conclure : idéal pour une saucisse-fritz !

<http://cafetiton.com>

\* Saucisses, escalopes panées ou ravioles.

\*\* Gâteau du jour et boissons bio à base de fruits et plantes, jus de fruits pétillant ou coca-cola allemand.

\*\*\*\* Jardin ou terrasse où l'on pouvait à l'origine consommer ses propres denrées à condition de commander la bière.

\*\*\*\*\* Bière de Cologne, symbole de leur identité régionale.

---

# Le Barbe à Papa

Le Barbe à Papa, 18 rue Condorcet, 75009 Paris | Station Vélib' 19 rue d'Abbeville |  
Brunch le dimanche de 12h à 17h

**Note globale** : 14

Situation : 11 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 |  
Café : 13

**Prix du brunch** : 27 €

Aux mots croisés du jour :

« Collier d'homme » pour « barbe »

Aujourd'hui n'est pas un jour à commettre un impair, mais avec toutes ces fêtes, je m'y perds !

Heureusement, pour célébrer le héros du jour, j'ai trouvé une idée au poil : un bistrot de quartier façon salon-barbier.

Vieux sièges de coiffeur, ciseaux et rasoirs, chauffe-serviettes (pour faciliter la pénétration de la crème), vaporisateur à talc (pour apaiser la peau après rasage), affiches et autres objets chinés nous plongent dans l'univers de la pogonotomie\*.

La salle n'est pas immense mais joliment éclairée par les baies vitrées en arc et aussi chaleureuse que les deux jeunes qui nous accueillent : le barman, élégamment moustachu (comme il se doit !), et la jeune serveuse (non, ce n'est pas une femme à barbe !)

Dans l'alcôve du fond, une table en U permet aux bandes de barbus et leurs amis de se réunir – jusqu'à 10 installés comme aujourd'hui sur ses banquettes.

Seules les quelques tables alignées en rang d'oignons sur le trottoir sont encore libres, toutes les autres ont déjà été prises d'assaut (heureusement, nous avons réservé !) – des familles pour la plupart, jusqu'à 4 générations !

Une ambiance pas rasoir – un peu bruyante, mais conviviale et bon enfant.

Le brunch est servi à l'assiette : traditionnels jus de fruits fraîchement pressés (servis dans de jolis verres à pied), boisson chaude et pain en corbeille. Mais la première tartine à peine beurrée, on nous apporte déjà la planche principale. Vite, faire de la place puis se dépêcher avant que plat ou boisson ne soient froids. La barbe ! Dimanche est le seul jour de la semaine où l'on pensait pouvoir ne pas être bousculés ! Par chance, le dessert arrivera plus tranquillement.

Au final, si le tarif est un poil élevé, tous les produits sont de qualité et l'on repart repu ... il y a même une coupe remplie de bonbons pour faire passer la note!

Pour conclure : un brunch qui décoiffe.

<http://www.lebarbeapapa.fr/barb-brunch/>

Et, pour le rasage à l'ancienne :

<https://www.youtube.com/watch?v=ZYDgJMZn-F8>

\* Rasage des poils du menton et des joues.

---

## Chez Francis

Chez Francis, 7 place de l'Alma, 75008 Paris | Station Vélib'  
3 avenue Montaigne |

Tous les jours de 8h à minuit | 

**Note globale : 14**

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 13 |  
Café : 14

**Prix d'un café : 4,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Travaille à la campagne » pour « député »

Le Triangle d'or ? Un quartier fascinant, délimité par les avenues Montaigne, Georges V et Champs Elysées !

Surnommé ainsi dans les années 20 parce qu'il abritait des familles fortunées, il bénéficie d'une réputation prestigieuse : enseignes de luxe (Vuitton, Dior ou Ricci), somptueux hôtels (Plaza Athénée et Fouquet's Barrière), ambassade du Canada (ils connaissent les bonnes adresses, nos cousins !), sans compter des tables réputées où se restaurer après une après-midi shopping (prévoir quelques poignées de gros billets !), un spectacle au Crazy Horse ou au théâtre des Champs Elysées ... voire une simple escapade.

La nôtre s'achève chez Francis dont la terrasse donne sur la Tour Eiffel, la flamme de la Statue de la Liberté et les coupoles de la nouvelle église russe : idéal pour joueur aux touristes, inviter ses relations d'affaires ou voisiner avec des peuples. Mais à cette heure matinale, la clientèle est aussi rare que les voitures de la place ; de quoi permettre à nos poumons de souffler. Quelques japonais et américains attendent le feu rouge pour se prendre en photo devant la Dame de fer puis l'expédier aussitôt à l'autre bout du monde ...

L'intérieur est élégant et raffiné, tout en rouge et or (On est dans le triangle !) ; l'ambiance chic et tamisée grâce aux stores et éclairages orangés.

Avec sa robe noire et son petit chignon serré, Laureen, notre jeune serveuse, est raccord avec le cadre. Souriante aussi

quand elle nous accueille puis nous apporte notre café, servi avec son verre d'eau et son carré de chocolat noir.

Le prix n'est pas donné, mais il est affiché à l'entrée, donc pas de mauvaise surprise, et puis, ça se paie une vue sur la Tour Eiffel, Madame !

Pour conclure : ici le café n'est pas à trois francs-six sous.

<https://www.chezfrancis-restaurant.com/casa-luca/>

<http://videos.elle.fr/Videos/Restaurant-Chez-Francis-Paris>

---

## Café Diane

Café Diane, Jardin des Tuileries, 75001 Paris | Station Vélib' rue d'Alger, angle Rivoli |

Tous les jours aux heures d'ouverture du Jardin (7h30 à 23h l'été)

**Note globale : 11**

Situation : 17 | Cadre : 7 | Accueil : 11 | Ambiance : 10 |  
Café : 10

**Prix d'un café : 3,30 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Peut courir sans jambes » pour « bruit »

On est partis de bon matin,  
Le long d'la Seine, c'était divin,  
A bicyclette,  
En chantonnant ce gai refrain,

Vers les Tuileries, vers le jardin,  
C'que c'était chouette !

Eh oui, au cœur de la métropole, ce rectangle de verdure est une véritable oasis : merci aux Le Nôtre, père et fils !

Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, le premier en avait fait une promenade prisée des Parisiens que le second a transformée en véritable prototype du jardin public à la française, avec une large allée vers l'ouest, devenue depuis la plus belle perspective de la capitale : dans l'axe du Louvre, le Carrousel, la Concorde et son obélisque, les Champs-Élysées puis l'Arc de Triomphe.

Au milieu du Jardin, quatre terrasses offrent des places à l'extérieur (uniquement), pour qui veut se reposer au soleil ou à l'ombre de ses arbres centenaires. La plus proche du Palais jouxte un bassin le long duquel quelques colverts se dandinent tandis que deux petits d'hommes s'amuse à les imiter. Ni voitures ni vélos, idéal pour jouer non loin des parents sans gêner les autres clients. Et prime aux lève-tôt, joggeurs ou simples promeneurs : après, c'est le tourisme de masse avec des milliers de voyageurs qui défilent sans discontinuer ...

L'accueil est agréable ... mais pas du tout pro : les tables n'étant pas propres, nous pensions (naïvement) qu'un rapide coup de torchon serait passé sur la notre. Eh non ! Nos tasses (en porcelaine) y sont posées sans sourciller et dégoulinent à l'arrivée, pour révéler ensuite un contenu sans caractère : du café de gargotier dans un cadre idyllique. Dommage !

Deux corbeaux ont grimpé sur la chaise voisine à la recherche de quelques miettes. En fait, ce sont eux qui font le ménage !

L'addition se révèle plus corsée que l'expresso ! La concession ne doit certes pas être donnée mais au moins pourraient-ils faire un effort sur le service ! D'autant que les lieux d'aisance sont ceux du Parc ... payants eux aussi !

Pour conclure : si Diane est la divine, son café n'est pas divin ...

<http://www.cafediane.com>

---

## 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](http://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.