La Régulière

La Régulière, 43 rue Myrha, 75018 Paris | Station vélib’ 65 rue de la Goutte d’or | De 10h à 19h sauf le lundi

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Risque de se faire plaquer » pour « or »

Décrit par Zola dans son Assommoir, l’ancien quartier ouvrier de la « Goutte d’Or » est devenu une petite Afrique, joyeuse et animée … et centre de trafics en tous genres. Il se boboïse pourtant lui aussi : après une brasserie branchée au printemps*, une librairie-café y a ouvert ses portes à l’automne.

Ce sont deux amies strasbourgeoises – Alice, spécialisée dans le graphisme textile, et Julia, passionnée par les livres et les images – qui, après leurs études dans la capitale, ont voulu créer un lieu d’échange culturel … avec un clin d’œil à la littérature autant qu’à l’argot de ce quartier populaire dans le choix du nom !

À l’écart de l’agitation, trois grandes baies vitrées à l’angle des rues Myrha et des Gardes : l’espace est lumineux, aéré, organisé.
De longues et étroites tables de bois clair pour la partie café où des habitués bouquinent ou pianotent sur leur ordinateur. Quelques plantes délimitent ensuite le coin librairie qui fait la part belle aux ouvrages illustrés et aux

maisons d’édition indépendantes : l’idée est de faciliter l’accès au livre pour le plus grand nombre tout en soutenant la jeune création.
Et dans le recoin du fond, un espace jeux bien tranquille pour les plus petits.

Retour à l’entrée où près du comptoir, de petits articles de papeterie sont proposés (mention spéciale aux carnets recouverts de wax** !) ainsi que des cakes, cookies et palmiers de la boulangerie voisine. A droite, le mur d’exposition annonce les prochaines animations : rencontres avec des auteurs, signatures, vernissages, ateliers manuels autour du livre et de l’image pour les enfants (reliure, gravure, techniques d’impression). Le mercredi après-midi, le samedi matin ou en soirée selon les âges, c’est l’occasion de faire venir les curieux pour découvrir et partager des activités artistiques ou littéraires dans la bonne humeur.

Pour conclure : mérite une fréquentation régulière …

https://www.facebook.com/lareguliere/

* http://lescafesdottilie.fr/le-barbes-paris/#more-5806
** tissu africain aux imprimés multicolores dont on fait boubous, bijoux et pochettes.

Le Lucernaire

53 rue Notre-Dame des Champs, 75006 Paris | Station vélib’ au 41 de la même rue | L 9h-21h, Ma au V 9h-0h30, S 10h-0h30, D 11h- 21h | ♿

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Occupe le devant de la scène » pour « rideau »

Au rez-de-chaussée d'un immeuble haussmannien, l'ancien atelier de fabrication de chalumeaux s'est transformé en Centre national d'art et d'essai il y a tout juste 40 ans. Lieu étonnant, il est construit autour d'une rue intérieure pavée avec sa fontaine Wallace, ses réverbères, ses bancs publics et pas moins de trois cinémas, trois théâtres, une galerie d'exposition, une librairie, un restaurant et … un café.

Mais d'où vient ce nom ? D'origine latine, le « Lucernarium » désignait ce moment où l'on allume les lampes, à la tombée de la nuit … il est aussi celui où sont frappés les trois coups et où se remplissent les salles obscures !

Le bar est plutôt sombre et quelque peu étriqué (les petites tables rondes sont vraiment collées), mais il y règne une atmosphère paisible et authentique : fond rouge et noir, spots accrochés à des chariots de travelling, et sur les murs, les engrenages des Temps modernes et des affiches de films, pièces ou one-man show (actuellement, celui de Michael Hirsch, jeune auteur-interprète, dans la lignée des Devos et Desproges, avec « L'Art de trouver une question à chaque réponse »).

Sans doute croise-t-on ici des artistes et leurs équipes avant ou après les spectacles. Mais à cette heure matinale, on y retrouve surtout les habitués venus simplement se détendre

avec un journal ou un ami. L’ingénieur du son a branché Radio classique et Haendel distille à présent sa musique sacrée, tandis que la réalisatrice prend les commandes avec une gentillesse toute naturelle (en voilà une qui ne fait pas de cinéma !) puis nous apporte bientôt notre café (Richard) accompagné d’un spéculoos. Le prix est particulièrement raisonnable pour le quartier (c’est tout de même l’arrondissement le plus cher de Paris !). Mais il est temps que je m’attaque au script de mon article : rideau !

Pour conclure : retour au siècle des Lumière.

www.**lucernaire**.fr/**restaurant**-bar/37-bar-**restaurant**.html

---

Le Ritz de Madère

Le Ritz, Avenida Arriaga 33, Funchal, Madère | Tous les jours de 8h30 à minuit

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Sauce brune pour viande rouge» pour « Madère »

D’imposants parasols immaculés alignés sur une magnifique

esplanade, ceux de l’un des plus anciens et prestigieux établissements de la ville : the Ritz – pas plus, mais guère moins !
Bâti en 1905 sur l’artère principale menant à la cathédrale, il avait été transformé en salon d’exposition automobiles durant plusieurs décennies mais a retrouvé depuis son lustre d’antan … ses lustres devrais-je dire tant ils sont nombreux à se suspendre à ses (très hauts) plafonds !

On se donne rendez-vous devant sa façade ornée de magnifiques azulejos pour un café matinal, un verre à l’apéritif
(du Madère, bien sûr !), un en-cas au déjeuner, une Gelato aux fruits exotiques dans l’après-midi ou un dîner plus raffiné quand tombe le soir.

La noble demeure coloniale s’enorgueillit d’un vieux comptoir d’époque et d’un bel escalier en bois. A l’étage, les hautes portes fenêtres parées de tentures s’ouvrent sur un balcon plein de charme surplombant le parc central déjà en fleurs.
Une place de prédilection pour qui veut observer les passants déambuler sur l’avenue ou les chauffeurs postés en file devant leurs taxis couleur canari. Au fond, les montagnes émergent de la brume tandis que la voix mélodieuse d’un guitariste mêlée aux gazouillis agrémentés de trilles des bergeronnettes ajoute à l’atmosphère délicieusement romantique.

Cette élégante galerie, toute empreinte de nostalgie, nous transporte en Louisiane à l’époque d’ « Autant en emporte le vent » ; pour un peu, on s’attendrait à voir apparaitre Clark Gable … Le voici justement qui surgit, tout sourire, son plateau à la main !

Avec un excellent expresso accompagné d’une spécialité locale au goût de cannelle et un cappuccino servi avec une truffe, nous partageons une pause gourmande sous le soleil madérien : intemporel et raffiné … à des milliers de kilomètres de chez nous !

Pour conclure : une vraie fééRitz !

https://www.youtube.com/watch?v=uAUG3ZmN48E

Loja do Chá (Funchal)

Rua Sabao 33-35, Praça do Colombo, Funchal, Madère
Tous les jours de 9h30 à 19h30

Note globale : 13

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 10

Prix d'un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Base de lancement de bouteilles » pour « île »

Cap sur Madère, archipel portugais situé à 700 kilomètres à l'ouest du Maroc : climat océanique (donc très doux toute l'année : appréciable en cette saison !), flore subtropicale abondante et variée (étonnante bien souvent !), randonnées escarpées dans ses spectaculaires montagnes volcaniques (bon pour galber nos petits mollets !) et vin éponyme (idéal pour se requinquer après les précédentes !)

Funchal en est l'unique grande ville – du nom de l'herbe aromatique, le fenouil (Funcho), découverte en même temps que l'île. Dans sa partie ancienne, entre le front de mer et la

cathédrale, nous repérons une jolie place piétonne où quelques tables sont installées sous de grands parasols.

C’est la terrasse d’une maison de thé dont le rez-de-chaussée est occupé par une croquignolette boutique tandis que le premier étage est un petit bijou de salon : parquet de bois clair, mobilier de rotin, cactées plantées dans des cups of tea et grand ventilateur colonial de plafond pour une atmosphère intime et exotique à la fois.

Les touristes anglais ne s’y sont pas trompés qui sont nombreux à venir y savourer leur boisson nationale, avec des scones ou autres apple-pies maison. Conversation feutrée pour les uns, plongée dans les livres régionaux mis à disposition pour les autres, c’est un vrai havre de tranquillité.

On pourrait craindre d’être oublié ainsi à l’étage. Que nenni : une petite cloche est à disposition sur chaque table pour commander des thés, of course, mais aussi des infusions tout aussi nombreuses – au fenouil, notamment ! – dont les bienfaits sont scrupuleusement décrits sur la carte : avis à ceux qui souffrent de rhumatismes, de diabète ou de cholestérol, d’insomnies ou de migraines, ceux qui veulent prévenir les effets de l’âge ou du cancer, voire simplement stimuler leur concentration ou leur vue. Côté café, on est loin du nirvana, il manque décidément de profondeur – mais on a déjà constaté que ce n’était pas la spécialité de l’île !

Pour conclure : il n’y a que le café qui cloche.

http://www.lojadochamadeira.com/

Le Chat bossu

126 rue du faubourg Saint-Antoine, 75012 Paris | Station vélib’ 130 de la même rue | 7j/7 de 7h à 2h (8h le dimanche)

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 11 | Accueil : 14 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Jeu d’enfant » pour « chat »

En chasse d’une bonne petite adresse dominicale dès potron-minet ! Par chance, on est au coeur du Faubourg Saint-Antoine, un quartier qui bouge, à quelques mètres du fameux marché d’Aligre : le choix ne manque pas.

Une enseigne nous intrigue. Si la terrasse est vide ou quasi (il pleut et c’est bien connu, chat échaudé craint l’eau froide !), l’intérieur est bondé : plutôt bon signe.
Rien d’exceptionnel côté déco, limite vieillot, mais typique du bistro parisien où l’on se sent bien. Le zinc est noir de monde et la quinzaine de tables toutes occupées … sauf une !
On est serrés les uns contre les autres (de quoi tout savoir de la vie de ses voisins) et c’est évidemment bruyant, mais l’ambiance est chaleureuse. Les bobos du quartier côtoient les piliers de comptoir dans une ambiance bon enfant.

Un quinquagénaire à casquette fait risette à la fillette qui s’est renversée en arrière pour voir le monde à l’envers, son compère à bonnet lui ébouriffe gentiment la tête quand elle se lève pour faire tournoyer sa robe tandis qu’une vieille dame lâche son chariot de courses pour la retenir croyant la voir

perdre l’équilibre, mais la petite retombe sur ses pattes … comme un chat !

Certains sont plongés dans le journal du jour, d’autres petit-déjeunent en trempant gaillardement leur tartine dans un grand crème – appétissant d’ailleurs : la tranche de baguette tradition sort tout juste du fournil d’en face et la mousse du second semble d’une onctuosité remarquable.

Au comptoir, le petit noir est à 1€ tout rond mais on a envie plutôt envie de rester bouquiner sur la banquette – justement, on peut emprunter quelques polars ou BD sur les étagères du fond.
Les serveuses s’activent en souriant gentiment, le patron serre les pinces tout en discutant avec les clients. Chacun y va de son petit mot ; ici, c’est à la bonne franquette !

Pour conclure : un chat qui nous sourit.

https://www.facebook.com/Le-Chat-bossu-117402511667990/

Le Guynemer

78 rue d’Assas, 75006 Paris | Station vélib’ 90 rue d’Assas | Tous les jours de 8:00 à 18:00 (9h le WE)

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 15 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 12

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Tête en l’air » pour « Aviateur »

Ici, on l’appelle le Luco, c’est le jardin du (Palais du) Luxembourg. A l’ombre de ses arbres centenaires, on déambule paisiblement avec la sensation que le temps s’est arrêté. C’est qu’il en a vu défiler des générations depuis plus de quatre siècles : des petits d’hommes venus écouter Guignol, se promener à dos d’âne ou tenter d’attraper la queue du singe au manège, des amoureux roucoulant à l’ombre d’une statue, des étudiants bouquinant au soleil, des sportifs échangeant quelques balles, des écologistes s’initiant à l’apiculture, des retraités pointant à la pétanque et puis, bien sûr, des sénateurs prenant juste l’air après une séance.

En face de la sortie Guynemer, des joggeurs font une pause au soleil, installés sur les quelques tables d’une brasserie face au jardin. L’établissement a repris le nom de la rue et de son célèbre aviateur ; il aurait pu tout autant reprendre sa devise : « Faire face » !

On retrouve notre As des As (de la rue d’As-as !) à l’intérieur, posant fièrement près d’un Morane-Saulnier, un Nieuport ou un SPAD sur des photos en noir et blanc. Le reste de la déco est tout aussi rétro – chaleureux et lumineux aussi, grâce aux grandes baies vitrées et miroirs. Les tables sont suffisamment espacées et les banquettes confortables pour qu’on s’y sente à l’aise. Et pour la note d’originalité, une curieuse lampe-seau à champagne « Veuve Clicquot » trône sur le vieux bar !
De bons petits morceaux de jazz sont diffusés en fond sonore – les propriétaires sont visiblement des amateurs ! -, pas trop fort, juste ce qu’il faut pour permettre lectures ou discussions dans une atmosphère tranquille et conviviale.

Passage au sous-sol (Claustrophobes, s’abstenir !) : une cave

voûtée accueille des conversations plus intimes ou le suivi passionné de matchs de football sur grand écran. Mais pourquoi diable n’ont-ils pas laissé les pierres apparentes ? Cette peinture grise qui les recouvre est bien malvenue …

Pour conclure : on ne peut mieux pour s’accouder au zinc !

https://www.youtube.com/watch?v=gspV5ihTCpA (Guynemer, 2’09)

Le Bois

29 rue Bois-le-vent, 75016 Paris | Station vélib’1 rue François Ponsard | Tous les jours de 8:00 à 23:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Instrument à vent » pour « Bois »

Bordée de platanes, l’avenue Mozart monte sur un bon kilomètre … mais il en faut plus pour nous démonter !
Peu avant la chaussée de la Muette, notre bistro du jour sort du bois* : au détour d’une rue adjacente, sa terrasse magnifiquement illuminée incite à entrer. Fauteuils et plaids colorés, buis constellés de minuscules lumières, au petit matin, quand il fait encore nuit, c’est juste féérique !

Beaucoup d’espace, de confort et de qualité : les (doubles)

portes sont bien épaisses et les banquettes robustes et garnies de coussins. Il y a comme un air d'Autriche, notre compositeur les aurait-il inspirés ? Une ambiance qu'on apprécie particulièrement par ces temps de (grands) frimas !

Personne à l'ouverture (Pas lève-tôt, les locaux !), et pour seule musique, le ronronnement de l'aspirateur et le crissement du chiffon sur les vitres. Tout doit être briqué, et il n'y a pas à dire, l'équipe envoie du bois** ! Par ailleurs, la large plage d'ouverture (un exploit dans le quartier !) et le service du bois dont on fait les soupes*** témoignent de la volonté de satisfaire les clients.

Quelques bonnes odeurs s'échappent des appétissantes corbeilles de croissants et de la panière débordant de baguettes-tradition. Nous résistons à la tentation et nous contentons de notre boisson chaude accompagnée d'un (petit) verre d'eau. Dommage qu'il n'y ait pas de carré de magnésium : sans langue de bois, c'est un peu léger pour un établissement qui se veut bistronomique !

Une dame aux Camélias s'installe au comptoir (elle quinte sans discontinuer, heureusement qu'on n'est pas les uns sur les autres !) ; puis un groupe de joggeurs arrive à petites foulées pour se réfugier autour de grands chocolats fumants : l'atmosphère se réchauffe peu à peu …

Pour conclure : un café qui ne vous laissera pas de bois.

www.**restaurant**-le**bois**.fr/

* Apparait. **Est efficace. *** Accommodant.

La Table des Arts

54 rue Saint-André des Arts, 75006 Paris | Station vélib’ 2 rue Danton | En semaine de 8:00 à 22:00 (19:00 le lundi) | ♿

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Connu dès l’enfance » pour « Art »

Les Arts … mais pas lézards : c’est à l’aube que nous enfourchons nos montures pour filer vers le Quartier latin.
Au cœur de celui-ci (et pourtant au calme !), cet authentique bistrot Parisien est tenu par un natif de l’arrondissement.
Autrefois Café-Tabac-Cabaret « A la Croix d’Or » d’un vieil immeuble se dressant à l’angle des deux rues, sa belle façade a été photographiée dès 1900 par Eugène Atget dont on peut admirer les oeuvres au Musée Carnavalet.

L’intérieur est resté dans son jus, délicieusement rétro et plein de charme ; il a su garder son âme d’antan.
Le carrelage est ancien et le comptoir antédiluvien, les banquettes et chaises de velours carmin sont assorties au plafond lie de vin (pas ce que je préfère … mais l’on sait que si la critique est aisée, l’art est difficile !), tandis que les larges baies vitrées font entrer la lumière.

L’accueil est chaleureux ; c’est le patron lui-même qui nous installe. Il est aux petits soins et passe de table en table pour discuter, prenant visiblement plaisir à converser avec

chacun. Plus discret, son garçon n’en assure pas moins un service dans les règles de l’art. Une bonne maison assurément !

Les habitués ne manquent d’ailleurs pas (Pour un peu, on s’attendrait à les voir sortir leur rond de serviette tant ils semblent bien installés !), les touristes aussi … quartier oblige ! Mais l’ambiance reste conviviale et les conversations tranquilles, sur fond de notes légères grattées à la guitare par Django Reinhardt.

L’ardoise annonce une formule à 13,90€ pour deux plats – appréciable dans ce secteur ! – et une cuisine familiale à base de produits frais. Des petits déjeuners sont servis à cette heure (avec des baguettes tradition très tentantes !), mais nous nous en tenons à notre petit noir : un Café Richard servi avec un spéculoos dans une sympathique tasse bicolore.

Pour conclure : art-êtez-vous sans hésiter !

www.latabledesarts.fr

Le Royal

1 Place André Malraux, 75001 Paris | Station vélib’ 165 rue Saint-Honoré | Tous les jours, de 6:30 à 1:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Roi de pique » pour « Alpiniste »

Aujourd’hui, on fête les Rois : nous voici donc partis de bon matin, non pas en train sur le chemin des trois d’entre eux qui partaient en voyage, mais sur celui … d’un café ! Et celui-là, impossible de le manquer, il trône sur la place voisine des Palais Royal et du Louvre. De sa (petite) terrasse, on profite non seulement du soleil mais aussi des deux belles fontaines centrales, richement ornées de sculptures. Idéal pour se poser après une visite au musée des Arts Décoratifs ou un spectacle à la Comédie française – également tout proches.

Une magnifique Morgan, mythique cabriolet des années 60, est garée juste devant. Elle attire tous les regards : nostalgie quand tu nous tiens ! Sur le grand tonneau de l’entrée, un éventail propose des cartes dans une demi-douzaine de langues : italien, espagnol, brésilien, russe, japonais et chinois – mais pas d’anglais curiously (pour une fois !). Il est vrai que les touristes sont nombreux, des asiatiques notamment qui débarquent par grappes entières.

L’intérieur est élégant, même s’il lui manque un je ne sais quoi …
Différents niveaux et recoins évitent toute promiscuité, ce défaut si fréquent des brasseries parisiennes.
Au fond, la salle s’enroule autour d’un majestueux escalier menant à l’étage inférieur, lequel offre un espace plus propice aux conversations feutrées – privatisable est-il précisé.
Quelques clients sont attablés devant les traditionnels croissants, des étrangers mais aussi des habitués. D’autres ont déjà les yeux vissés sur le grand écran installé en hauteur : leur soif de mauvaises nouvelles sans doute …

Le service est loin d’être royal, et même un peu brut de décoffrage pour tout dire, bien que consciencieux. Mais pour couronner le tout, et c’est bien là l’essentiel, un café au goût savoureux et bien équilibré. Seule l’addition est plutôt salée. La galette ? C’est plutôt dans la caisse qu’on doit la trouver !

Pour conclure : un café agréable au palais …

https://www.privateaser.com/lieu/722-le-royal

Jadis et gourmande

8 place du Marché aux fruits, 68 000 Colmar | En semaine de 8:00 à 18:00 (samedi à partir de 9h et lundi 11h)

Note globale : 16

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

Prix d’un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Prénom dans les deux sens» pour « Noël »

Dans le centre historique, à deux pas du Koïfhus* et de la Petite Venise, une maison à arcades presque centenaire, dite « Zum Salzkasten** ».
On pousse la porte pour découvrir … un cadre enchanteur ! Plus besoin de partir à la montagne : on est dans un véritable chalet avec son enfilade de salles en bois brut. Houx, pommes de pin, branchages et même sapins suspendus par le tronc au plafond, rennes au visage bonhomme (si ! si !), bougeoirs

rouges et blancs assortis aux rideaux et partout, des peluches par centaines : sur les poutres, armoires ou cloches à gâteaux et même dans d'anciennes chaussures de ski. Vieux skis (à targettes !) et patins à glace ornent les murs, avec quelques photos jaunies de premières chutes à la neige. Nostalgie de nos souvenirs d'enfance aux sports d'hiver : voilà pour la version jadis …

Pour la partie gourmande, il faut commencer par s'armer de patience : en cette période de fêtes, c'est souvent complet. Heureusement, le service est efficace et les places se libèrent rapidement : on peut alors partager une grande table commune (à l'alsacienne) ou en préférer une individuelle. Le personnel se démène – sans néanmoins nous presser – et avec beaucoup de chaleur : particulièrement apprécié en cette semaine polaire !
La vaisselle ressemble à celle de ma grand-mère : une tasse ornée d'un cœur rouge pour le café servi avec un bredele***, un bol pour le (vrai) chocolat chaud, onctueux et parfumé. La théière s'est transformée en un amusant luminaire : pour un peu, on se croirait dans Alice au pays des merveilles …
Difficile aussi de ne pas se laisser tenter par l'une de leurs légendaires (et généreuses) tartes aux fruits – cerises sur lit de poudre d'amande, mirabelles, quetsches ou rhubarbe meringuée (d'une hauteur hallucinante et avec une couche de neige impressionnante au sommet !) : parfait pour un Kaffee-Kuchen !

Pour conclure : J'ai dit très gourmande …

https://www.facebook.com/Jadis-et-Gourmande-Colmar-232759433432780/

* Ancienne douane.
** Grenier à sel.
*** Petits gâteaux alsaciens sablés préparés à l'occasion des fêtes de Noël.