Au Croissant doré

28 rue des Marchands, 68 000 Colmar | Du mardi au dimanche de 8h à 19h30

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 11

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Jus de poires » pour « Lavement »

C'est une curieuse façade qui retient notre attention aujourd'hui : à côté du Musée Bartholdi et de la Maison Pfister, son style Art Nouveau, sa couleur rose délavé et sa vitrine d'énormes bocaux de bonbons et autres objets rétros nous intriguent.
Avouons aussi qu'après nos pérégrinations dans le vieux Colmar – ses maisons à colombages décorées de cadeaux et peluches, ses marchés de Noël, sa petite Venise -, on n'est pas fâchés de se poser !
Deux petites tables placées sur les pavés de la rue piétonne permettent de s'installer à l'extérieur, mais le froid cinglant nous incite à entrer.

Retour dans les années 30 : réclames de bières, cafés ou cacao, gravures de mode, lampes de style Majorelle, comptoir en pitchpin recouvert d'aluminium, vieux gramophone, boîtes anciennes et vaisselle en porcelaine, le temps semble s'être arrêté.
Le service aussi ! Le couple de gérants est (presque) de la même époque : il se hâte lentement (un vrai train de sénateur !) et des clients découvrent avec stupeur que la

carte bleue n’est pas acceptée (Une autre époque, j’vous dis !), en même temps, c’est annoncé avec tellement de délicatesse et un accent si plein de charme qu’ils renoncent à s’en offusquer.

La cannelle de mon café se fait discrète et subtile tandis que le chocolat viennois de mon cher et tendre est parfaitement onctueux. Par contre, les pâtisseries sous cloche ne nous semblent pas si appétissantes – et un rapide coup d’œil aux assiettes de nos voisins nous conforte dans cette impression. Qu’à cela ne tienne, la bonbonnière ne désemplit pas. Touristes et habitués occupent à présent toutes les chaises cannées et échangent tranquillement dans une atmosphère délicieusement ouatée. Au pied du sapin, deux nounours en crin et en raphia (visiblement aussi âgés que les propriétaires) observent imperturbablement le va et vient des passants …

Pour conclure : hautement recommandable, croissant mon expérience !

https://www.facebook.com/pages/Au-Croissant-Doré/158940664132505

Le village Hansi

28 rue des Têtes, 68 000 Colmar | Tous les jours de 10:00 à 18:00

(Dimanche et lundi à partir de 12h) | ♿

Note globale : 12

Situation : 14 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 10

Prix d’un café : 1,60 € (avec un bon de réduction de 2€ sur l’entrée à l’Ecomusée d’Alsace)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Qui a bonne mine » pour « Crayon »

Face à la célèbre Maison des Têtes, une jolie façade peinte : c’est là qu’un arrière-petit-neveu de Jean-Jacques Waltz dit « Hansi* » lui a récemment consacré un village :

Au rez-de-chaussée, une place a été reconstituée, avec ses pavés, son grès des Vosges et ses boutiques, pour restituer l’ambiance des scènes du célèbre illustrateur colmarien.
Dans le Café du village, tables et sièges en bois, coussins à carreaux rouges et blancs, poêle en faïence et tableaux de l’artiste sont tout aussi typiques. Par contre, chercher ses boissons au self casse un peu le charme – malgré l’accueil chaleureux de la serveuse. De même, le plateau basique dénature celui des tasses en céramique décorées de personnages d’Hansi !
Les produits viennent de la région : Elsass Cola, café de Sati et pains d’épices de Fortwenger.
Si le dernier est toujours aussi goûteux, notre traditionnel breuvage brille plus par sa clarté que par son caractère – mais l’emballage de la croustillante pépite qui l’accompagne nous amuse par ses définitions : « A qüater Hahn wurd salta fatt » (Un bon coq devient rarement gras) et – plus poétique - , « A Hüss ohne Fraui isch a Matt ohne Taui » (Une maison sans femme est un pré sans rosée).

A l’étage, les œuvres originales de l’artiste sont exposées, voire mises en scène : on s’installe dans une cabine de train pour voir défiler le panorama tel qu’il l’avait croqué, ou l’on visite une cellule de prison comme celle où les Allemands (qui avaient annexé la région) l’enfermèrent suite à ses caricatures féroces. Aquarelles, dessins, affiches

publicitaires, vaisselles et enseignes racontent tous, de manière humoristique et colorée, sa province à travers ses paysages et personnages devenus depuis des symboles forts dans l'imagerie collective.

Pour conclure : quelques bémols chez En-si …

http://www.hansi.fr/le-musee-hansi.html

* « Hans » pour « Jean » et le « i » de Jacob (prononcé « i-acob »)

Le Zeyer

62 rue d'Alésia, 75014 Paris | Station vélib' 8 avenue Jean Moulin |Dimanche de 8:00 à 0:30

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2 € de 8 à 12 h – 2,80 € après

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « S'il est jaune, il n'est pas fou » pour « Rire »

Sur la (trépidante) place d'Alésia, des stores bouton d'or, comme une tâche de soleil dans la grisaille de décembre, et un « Z » qui veut dire … Zeyer ! Ouvert par une famille

alsacienne il y a plus d’un siècle, c’est devenu une véritable institution.

Dès la porte franchie, on est imprégné de cette atmosphère si particulière des vieilles brasseries parisiennes : banquettes recouvertes de velours rouge, murs habillés de grands miroirs, barres de laiton, lumineuse verrière jaune orangée, mosaïque d’époque au sol, éclairages feutrés …
On a envie de s’y réfugier un jour de neige !

Rénovée dans le style Belle Epoque, elle offre plusieurs espaces, élégants tout autant que confortables, dont une salle et un petit salon privatif à l’étage : plus tranquilles, ils sont parfaits pour un repas d’affaires, un événement familial ou un rendez-vous galant.

Au rez-de-chaussée, le zinc a disparu, mais une centrale de commande trône au milieu.
Un maître d’hôtel y gère le défilé des serveurs. Impeccablement sanglés dans leur tenue traditionnelle – long tablier blanc sur pantalon et chemise noirs -, les garçons se faufilent entre les tables avec discrétion et efficacité.

Les clients sont des habitués, presque des pensionnaires ; certains venaient déjà enfants, ils y ont leur rond de serviette. Ils retrouvent ici la mer avec ses fruits et l’Alsace avec ses choux, ses vins et ses bières qu’ils partagent le plus souvent en famille ou avec des amis – bon vivants de préférence !

Une vieille dame semble perdue, son serveur habituel n’est pas là : « Vous saurez servir mon chocolat ? Dans une petite tasse et sans sucre, mais avec une grande cuillerée de crème et un peu de cannelle et de muscade ! » Pour contrer le froid, quoi de mieux, il est vrai, qu’une boisson bien chaude, onctueuse et épicée …

Pour conclure : un café à e-zeyer !

Café Reichard

Unter Fettenhennen 11, 50 667 Köln, Allemagne | Dimanche de 8:30 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 11 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 3 € (Achtung : 4,50€ le WE !)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Eau de Cologne » pour « Rhin »

Cologne est plus célèbre pour son eau que pour ses cafés ; pas une raison pour ne pas les tester – d'autant plus qu'à plus de 100 € le litre, la première n'est pas donnée !

A peine terminée la (passionnante) visite de la ville et ses marchés de Noël par deux choristes du cru, ma sœur de pupitre et moi nous précipitons dans la plus célèbre de ses brasseries : fondée en 1855 par celui qui lui a donné son nom, elle s'est installée ensuite sur l'esplanade pour être finallemand complétée d'un pavillon de verre laissant entrevoir l'impressionnante cathédrale. Malgré les 800 places, c'est plein ! Beaucoup de touristes mais aussi de vrais colonais : tous s'y retrouvent autour d'un (imposant) gâteau, un verre de Glühwein* (voire plus), un plat roboratif ou une simple Kölsch.**

Cadre élégant (limite kitsch) et armée d’actives serveuses en jupe carmin, chemisier rose et tablier blanc. La nôtre est particulièrement efficace – tellement qu’elle supporte visiblement mal qu’on dérègle son bel ordonnancement : on avait légèrement écarté notre table de celle de nos voisines ? Elle revient aussitôt la replacer d’un coup sec et sans un mot !
La vieille dame et sa fille, voyant notre air dépité, nous demandent gentiment d’où nous venons. « Paris ? Ach, die Stadt der Liebe !*** ». Avant d’ajouter avec une œillade : « Merci, Chéri ! »

Notre boisson est servie sur le traditionnel plateau d’argent avec napperon et tasse aux armes de la Maison ; la tarte à la rhubarbe est aussi crémeuse qu’impressionnante et l’apfelstrudel, nappé de crème chaude à la vanille.

Avant de partir, une visite au sous-sol est incontournable : moquette épaisse au sigle du fondateur, confort rarement égalé et, s’il faut laisser une pièce à l’entrée, une incongruité qui mérite ce surcoût : les portes sont toutes vitrées mais … s’opacifient une fois fermées de l’intérieur (l’honneur est sauf !)

Quelques notes mêlées d’une odeur de bougie nous parviennent de l’étage : dans le petit salon, un musicien s’est installé au piano à queue immaculé sur lequel la troisième bougie de l’avent vient d’être allumée : de quoi nous enchanter !

Pour conclure : une ambiance très germane-hic !

http://www.cafe-reichard.de/index.html

* Vin chaud ** Bière du cru *** La ville de l’amour

La Maison bleue

7 place Franz Liszt, 75010 Paris | Station vélib’ 59 rue Chabrol | Dimanche de 8:00 à 1:00 ; brunch de 12 à 17h, 25 € | ♿

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Zone bleue » pour « Mer »

C’est une maison bleue accrochée à la rue d’Hauteville ; on y vient en vélib’ – en vélo électrique pour les moins aguerris ! Sous un coin de ciel bleu, au pied de l’église Saint Vincent de Paul et de son parc arboré, une grande terrasse et son store qui annonce la couleur (où les plaids bleu-canard ne sont pas du luxe aujourd’hui, même avec le chauffage !)

Une fois à l’intérieur, on oublie le trafic, la gare du nord et nos bleus à l’âme : ambiance bord de mer, musique douce et photos de famille, c’est vrai qu’on se sent comme à la maison ! Pierres claires, boiseries blanches et fauteuils bleu-azur ; même un rocking chair ! C’est cosy et lumineux, frais et coloré, et pour un peu, on verrait la grande bleue !

Accueil « à bras ouverts » annonçait la devanture ; le service est en fait plus discret que démonstratif mais il est efficace, avec un clin d’œil sur le « bleu de travail ».

Beaucoup de monde malgré l’heure matinale : deux latino-américains (en bonnets péruviens), des étudiants (déjà au mulot !), une grand-mère et ses petites-filles (l’une en chaise haute, l’autre plongée dans un « J’aime lire » attrapé dans la bibliothèque) et un couple un peu fleur bleue, partageant un granola bio au lait fermier (fort appétissant !)

Petit coup d’œil à la carte où l’on découvre, entre deux photos de famille, que cabillaud, barbue et Saint-Jacques sont acheminés chaque matin directement du Trégor, tandis que les viandes cuites à la braise arrivent de l’Aveyron ; côté desserts, nos cordons bleus nous recommandent le « mythique tiramisu au Nutella et spéculoos » : bleu de bleu !

Pour conclure : maison bleue pour boire un blanc ou un rouge.

http://www.lamaisonbleue.paris/#meilleurs-restaurants-parisiens

---

Auto Passion Café

197 bd Brune, 75014 Paris | Station vélib’ 6 place du 25 août 1944 | Dimanche de 9:30 à 2:00 | ♿

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 15 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Autostoppeur » pour « Frein »

En voiture Simone ! Devant la façade apparemment banale de ce café, une vieille pompe à essence affiche la kart.
En poussant les enjoliveurs, on pénètre dans une véritable écurie de course : accrochez vos ceintures !

Des baquets* de Porsche transformés en fauteuils et des moteurs de grosses cylindrées en pieds de table plus une multitude d’accessoires : clés à molettes, pistons, fanions, drapeaux à damiers, panneaux de signalisation, lampadaires de pistes et feux de circulation ; ici, tout est dédié au sport auto, du sol au plafond ! Suspendue au-dessus du comptoir, une formule 1 rutilante (Renault 2016 en taille réelle !) et au milieu des tables, une voiture de compétition (véritable 205 GTI état concours), tandis qu’à l’occasion d’une vidange, on réalise que le sous-sol est aussi dans la course : piéton lumineux (vert ou rouge si c’est occupé !), harnais de sécurité** et casque intégral sèche-mains. Ca vaut la peine de marquer un stop !

Côté ravitaillement, de la grille de départ (entrées), on passe au stand (plats) pour embrayer sur la ligne d’arrivée (desserts). La liste des carburants est collée sur des bidons d’huile avec des cocktails aux noms évocateurs (ABS, Démonte pneu, Carbu, Pole Position ou File de gauche) – sans alcool pour ceux qui reprennent le volant : boire ou conduire, ici, pas besoin de choisir !

De nombreux écrans permettent de suivre les Grands Prix tandis que certains espaces peuvent être privatisés pour le lancement d’un nouveau véhicule, l’exposition d’un modèle historique ou la soirée d’un automobile-club. Et pour ceux qui veulent se prendre pour Alain Prost, il y a même un simulateur de conduite professionnel !

Pour les amoureux des bolides donc, mais pas seulement :

certes, ce n’est pas forcément idéal pour une soirée romantique, mais nul besoin d’être passionné de voitures pour avoir envie d’entrer en piste … et rouler des mécaniques !

Pour conclure : un café qui en a sous le capot.

http://www.autopassioncafe.fr
https://www.youtube.com/watch?v=FxB4q_ES43A

* Sièges très profonds et aux flancs très enveloppants pour empêcher le corps de se déplacer latéralement dans les virages pris à vive allure.
** Dispositif de retenue du pilote fixé au siège baquet répartissant de manière optimale la force de décélération sur le corps entier lors de freinages très violents.

Le Beaujolais d’Auteuil

99 bd Montmorency, 75016 Paris | Station vélib’ 76 rue d’Auteuil | Dimanche de 8:00 à 1:00

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 17

Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Cru qui peut rendre cuit » pour « Canon »

Le Beaujolais nouveau, c’était tantôt : finie la grisaille, bonjour la griserie ! Le primeur de la semaine est plus élégant que puissant, mais garde sa traditionnelle note fruitée. Banane ou framboise ? Cerise ! C’est elle qui est en note de tête cette année. LE sujet du moment, dans tous les cafés … alors on se la joue Beaujolais jusqu’au bout !

Place de la Porte d’Auteuil, à deux pas de l’hippodrome et des serres du même nom, de nombreux restaus branchés se côtoient. Et puis, un peu en retrait, cette vieille enseigne du quartier qui a prouvé son savoir faire depuis des lustres.

De l’une de ses petites terrasses en enfilade, on profite de l’animation tout en évitant les pots d’échappement. L’intérieur est délicieusement désuet : le comptoir typiquement art déco à l’entrée (et original : première fois que je vois un tel spécimen … et pourtant j’en ai vu !), le vieux téléphone « à oreilles », les anciennes « réclames » (Ah, l’anisette !). Et puis au sol, le carrelage typique des années 30 avec le nom du café inscrit en mosaïque sur la trappe.

Accueil choral : trois jeunes serveurs nous gratifient d’un chaleureux « bonjour ! »
Look rétro de circonstance, et même, moustache guidon* pour l’un d’eux.

En ce début de matinée, on est branché petit déjeuner, et ça tombe bien : c’est un bon cru ! Elégamment présenté dans un quart d’excellente baguette coupée en deux, avec au milieu, le couteau enroulé dans une serviette en papier, à la manière d’un hot dog ; également des tranches de beurre présentées sur une jolie ardoise et un pot de lait pour que mon Beau Joël puisse doser son crème à convenance : juste ce qu’il lui faut !

Pour conclure : vin nouveau dans vieux café.

https://fr-fr.facebook.com/Lebeaujolaisdauteuil/

* Moustache effilée aux extrémités remontant en guidon de vélo.

Le Prétexte

111 rue Tolbiac, 75013 Paris | Station vélib’ au 86 de la même rue | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 10 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12 | Brunch : 24,00 €

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Commence par la faim » pour « repas »

Le dimanche midi à Paris, tous les brunchs sont permis ! Loin de l’effervescence des pièges à touristes, en voici un qui vaut le détour : à deux pas du Parc de Choisy, un bistrot à l’ancienne dont la salle s’enroule autour du comptoir. Boiseries et briques, tables plutôt espacées (pour la capitale) et terrasse chauffée (non fumeurs le midi).

Jeunes cadres dynamiques et familles tri générationnelles se retrouvent pour les agapes dominicales dans une ambiance conviviale, sous (léger) fond de musique reggae – A noter, de bien pratiques rehausseurs à disposition des plus jeunes.

L’atmosphère est sûrement plus studieuse en semaine avec les collégiens et lycéens de Claude Monet ou étudiants de l’Ecole Supérieure de Journalisme, situés en face …

Mais passons aux choses sérieuses : un buffet en entrée composé de mini-crêpes, pain perdu, viennoiseries, muesli, baguette, beurre et confitures, avec un Jus de fruits fraîchement pressé et des boissons chaudes à volonté. Petit bémol pour les dernières : thermos d’eau (pour le thé), de chocolat et de café filtre, avec du lait froid …

Vient ensuite l’assiette garnie d’œufs brouillés, coleslaw* et croquette de camembert (goûteux !) avec, au choix, un bacon-saucisse, du saumon fumé ou un brick de chèvre-aubergine accompagné de purée de carottes au cumin.

Mais le meilleur est pour la faim, avec le buffet desserts : tartes aux fruits, cakes variés, salade de fruits et surtout … leurs mousses : une explosion pour les papilles ! Qu’elles soient au café, au chocolat ou à la pistache – Eh, oui ! On était 3, on a pu toutes les tester ! -, elles suscitent l’unanimité d’une Danette** (sauf peut-être pour les enragées du régime qui considèrent une tomate cerise comme un plaisir coupable !)

Pour conclure : une mousse à ne rater sous aucun prétexte !

http://www.restaurantlepretexte.fr

* Populaire en Amérique du Nord et simplement appelée « salade de chou » au Québec, le coleslaw est une salade de chou cru râpé incluant communément des carottes râpées et des oignons.
** On se lève tous pour elles ! (Cf. Publicité télévisée des seventies)

Café divan

60 rue de la Roquette, 75011 Paris | Station vélib’ au 35 de la même rue | Dimanche de 8:00 à 2:00 | ♿

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12

Prix d’un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Rend noir celui qui aime trop le blanc » pour « alcool »

A l’angle de la rue de la Roquette et de l’impasse du même nom, dans ce secteur typique du XIème encore popu et toujours animé, une bonne petite adresse aux allures de cantine de quartier.

Un grand tonneau à l’entrée et puis, tout de suite, un long comptoir en cuivre qui serpente face à elle.
Un pied posé sur la barre, des anciens l’ont pris d’assaut :
– Ma femme, ell’ m’dit qu’l’alcool, y résout pas les problèmes, mais moi, j’me rends bien compte que l’eau non plus !
– C’est pour ça qu’tu bois tout : le blanc, le rouge et le rosé ?
– Ben ouais … j’suis polyglotte !
– Ah c’est sûr, ta glotte, elle fonctionne, là !
– Ben quoi ! J’suis p’t’êt’ vieux, mais un vieux d’la vieille, à qui on la fait pas à l’envers !

Une jeune bobo, le nourrisson sanglé à l'africaine sur le dos, avale vite fait son expresso au milieu des habitués.
Le brouhaha de leurs conversations est rythmé par une musique disco un peu lancinante … mais il en faut pour tous les goûts !

A l'arrière, quelques tables plus tranquilles de chaque côté d'un étonnant poêle rétro. Et au dessus des banquettes mauves et rouges, de bien curieux radiateurs en forme de cylindres hélicoïdaux posés à l'horizontale, particulièrement bienvenus par ces premiers frimas : on sent la chaleur se diffuser doucement dans notre cou !

Quelques vieux postes de radio et machines à écrire complètent le décor, une grande horloge (à laquelle Harold Loyd aurait pu se suspendre !), ainsi qu'un original passe-plat pour faire le lien entre salle et cuisine, à travers lequel l'on aperçoit deux mains, larges comme des battoirs, aiguiser lestement un impressionnant couteau …

Pour conclure : prenez un allongé sur le divan !

https://www.facebook.com/cafedivanparis/

Le Shamrock

Place du Bourg, 22 870 Bréhat | D'avril à novembre + vacances de Noël

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 15 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Connue pour ses vieux loups » pour « mer »

Au large de Paimpol, il est un paradis sur mer : Bréhat ! Ses ruelles bordées de murets en pierres, ses maisonnettes aux jardins clos, ses criques sauvages et son eau turquoise ; le dépaysement est instantané. On la nomme aussi « île aux fleurs » pour ses jasmins, ses mimosas, ses eucalyptus, ses aloès et, surtout, ses agapanthes devenues son symbole. Dommage qu’elles ne soient plus en fleurs à cette saison …

De l’embarcadère, on rejoint rapidement l’unique bourg. Pas de voitures ; on se laisse bercer par le chant des vagues que seuls viennent troubler parfois le cri d’oiseaux marins ou un tracteur pétaradant sur le chemin. Tout en tirant sa carriole à bras, un jeune bréhatin nous salue, courtoisie qui nous étonne ; c’est qu’on est loin d’être les seuls continentaux à débarquer !

Sur la (vaste) place du centre, quelques tables s’étirent au soleil – et à l’abri du vent, voilà qui est tentant ! D’autant que la traversée, pourtant courte, nous a asséché le gosier : bolée de cidre ou bière bretonne (grand choix !), voire café pour les irréductibles (du Cellini, ma foi fort bon !), qu’on accompagne à loisir de saucisson sur planche ou autre fromage local.

A l’intérieur, l’estaminet ne manque pas de pittoresque : une demi-coque de bateau en guise de comptoir, de gros galets et de vieilles pierres, sans compter les tables et bancs de bois, ainsi que des maquettes et autres objets marins qu’on distingue dans la pénombre. Et en musique de fond, du rock comme nous l’annonçait l’enseigne : pour sûr, le tavernier est un amateur !

Retour en terrasse pour régler la note, plus salée que sur le

continent – mais après tout, on est sur une île ! – et accompagnée du traditionnel « Kenavo* ».

Pour conclure : un endroit qui vous laissera bréhats d’admiration.

http://www.brehat-infos.fr/#diaporama

* « Au revoir » en breton.