La Cigale

La Cigale, 4 place Graslin, 44 000 Nantes | Station Bicloo rue Racine | Dimanche de 7:30 à 0:30

Note globale : 15

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 11 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Timbre estival » pour « cigale »
Un Grand Eléphant, une Raie Manta et un Serpent des Mers : de bien curieuses machines se sont installées sur l'île de Nantes, entre les bras de la Loire, inspirées de Jules Verne, célèbre natif de la ville, et Léonard de Vinci, génialissime peintre et inventeur.

Un autre animal les avait précédés bien avant, le 1er avril 1895 très exactement : une Cigale qui n'a cessé de chanter depuis sur la jolie place pavée de l'Opéra. Conçue par un célèbre architecte-céramiste local, cette brasserie transporte ses visiteurs à la Belle époque : stucs dorés, boiseries, miroirs et céramiques (dont certaines illustrent la fable qui lui a donné son nom) ; le cadre est flamboyant !

A l'origine, elle attirait les bourgeois et les comédiens du théâtre d'en face. Les surréalistes aussi adoraient l'endroit, Prévert et Breton y avaient même leur table. Puis des cinéastes ont profité de son fabuleux décor pour y tourner quelques scènes, dont Jacques Demy et sa « Lola » et Agnès Varda et son « Jacquot de Nantes » (Sur l'enfance du précédent !)

Coup de théâtre : en 1964, la Cigale est transformée en self-service ; heureusement, elle est aussi classée monument

historique, cela va la sauver. Menacée d’abandon dans les années 70, elle renait de ses cendres vingt ans plus tard et devient une véritable institution dans la Cité des Ducs.

Toujours lieu de rencontre des personnalités du monde des arts, on y vient aussi pour un petit-déjeuner en touriste, un brunch en famille, un repas d’affaires ou un dîner en amoureux (Pour ce dernier, préférer le petit salon à gauche en entrant, moins bourdonnant que les grandes salles !)
Beaucoup d’attente (malgré une armée de serveurs en tablier blanc et gilet noir multi-poches aussi virevoltants qu’inefficaces !) mais des produits régionaux savoureux, avec une mention spéciale pour le chocolat maison, le crémet nantais (spécialité fromagère) et le caramel au beurre salé … comme la note : mieux vaut être cigale que fourmi ici !

Pour conclure : vous en sortirez en-chanté !

http://www.lacigale.com

https://www.youtube.com/watch?v=oN-g77Dy380

Black Pearl

Black Pearl en vue : ce n’est pas un bateau de pirates mais un bateau-bar amarré dans le port de Perros-Guirec. Pour un aperroz marin …

Indiana

2 place de la Porte de Saint Cloud, 75016 Paris | Station vélib’ devant ! | Dimanche de 8:00 à 1:00

Note globale : 13

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

Prix d’un café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Tient la corde » pour « arc »

Un saloon ! Au cœur de la capitale ! Notre œil de lynx l’a repéré de loin ; on laisse nos montures à l’entrée. Dehors, quelques squaws tout juste sorties de leur réserve s’échangent des signaux de fumée, leurs peaux rouges déjà grillées par le soleil. Nous franchissons le seuil et pénétrons en territoire américain : décor tipi-que, univers ethnique et coloré, à dominante noir et orangé ; tableaux de flèches, totems, calumets et même un tomahawk décoré de rubans et de plumes.

Voilà qui nous change de la tristissime Porte de Saint Cloud !

En veste à franges et mocassins, un apache accoudé au comptoir descend de l’eau de feu, tandis que deux papooses l’évitent en riant, avec des ruses de sioux … sous le regard sévère du grand Manitou prêt à leur voler dans les plumes.

Des voyageurs sont attablés devant un solide breakfast (Ah ! La native food de l’ouest !) mais on peut aussi le prendre à la française, avec la traditionnelle baguette, voire sans gluten (Rossella, c’est pour toi !) Quant aux lève-tard, ils ont le choix entre un brunch « ordinaire » ou « détox » (saumon fumé, galettes de quinoa et salade d’agrumes ajoutés aux boissons).

Une tribu entière se présente et attend bruyamment devant le bar, en file indienne. La serveuse les place avec diligence et part en flèche – des fois qu'ils s'impatientent et déterrent la hache de guerre ! Car-quoi, elle n'a pas envie d'y laisser des plumes …

Mais l'heure de la ruée vers l'ouest a sonné : en selle sur nos bisons d'acier !

Pour conclure : un café original dans un secteur ouest terne.

http://www.indianacafe.fr/restaurants-clubs/46/saint-cloud.html

---

L'Arrosoir

75 avenue Daumesnil, 75012 | Viaduc des Arts | Dimanche de 7:30 à 0:30 | Station vélib' 124 rue de Charenton

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 16 | Accueil : 15 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Il augmente chaque année » pour « Age »

Un anniversaire, ça s'arrose : quelle meilleure adresse que celle-ci ? Nous y donnons donc rendez-vous au héros du jour et sa dulcinée. A deux pas de la gare de Lyon (pratique quand on a un train !) et sous le Viaduc des Arts. Construit à

l’origine pour soutenir la ligne Paris-Strasbourg puis laissé à l’abandon, il a finalement été restauré dans les années 90 pour abriter dans ses arches de nombreuses boutiques d’art et d’artisanat ainsi que deux cafés-restaurants … dont cette magnifique brasserie.

La terrasse est tentante pour des parisiens en mal de vitamine D ; au soleil ou à l’ombre (voire chauffée en hiver) et suffisamment loin de l’avenue pour ne pas trop pâtir du trafic.
Mais sous les grandes voûtes de pierres, avec ses immenses verrières, son joli bar à l’ancienne et ses meubles en bois fleurant bon la récup’, l’intérieur est tout aussi attrayant : rustique et chaleureux ! Des volumes généreux donc, mais aussi quelques tabliers de jardiniers, présentoirs à graines et arrosoirs pour la touche champêtre.
Sur la mezzanine, un espace plus intimiste accueille les groupes (un bon plan célébrer un événement !) tandis qu’en bas, les tables sont plus espacées mais les banquettes tout aussi confortables. Beaucoup de bruit et d’animation : typique de la vie parisienne !

Alors, café, entrecôte ou brunch ? A presque midi le dimanche, c’est plutôt le dernier : on démarre avec une corbeille de tartines-beurre-confiture complétée d’un mini pudding, d’une orange pressée et d’une boisson chaude. Vient ensuite l’assiette abondamment garnie d’œufs brouillés, de saumon, saucisses, salade et fromage, sans oublier les pommes de terre qu’on n’a pas sautées, et on a bien fait ! Enfin pour la note sucrée, une crêpe accompagnée de compote, fromage blanc et Nutella. Pas de viennoiseries mais du fait maison de qualité … et copieux : une petite ballade digestive sur la coulée verte située juste au dessus sera la bienvenue !

Pour conclure : heureux comme des oiseaux sur le brunch.

http://www.restaurant-larrosoir.com

Le Café Pouchkine

155 bd Saint-Germain, 75006 Paris | Station Vélib 141 bd Saint Germain | Dimanche de 9:00 à 23:00 |

Accessible ♿

Note globale : 15,5

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

Prix d'un café : 3,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Grand père slave » pour « Papyrus »

Années 50 : de nombreux artistes fréquentent un certain Кафе Пушкинъ (Café Pouchkine), mais il finit par disparaître, y compris de la mémoire des moscovites …
Années 80 : diplômé des Beaux-Arts à Paris, Andrey retourne sur les terres maternelles vendre ses toiles et s'improvise guide pour gagner sa vie. Tous les touristes hexagonaux lui demandent d'aller boire un chocolat dans ce fameux café qui n'existe pourtant plus : c'est qu'entre temps, Gilbert Bécaud a gravé « Nathalie » dans les sillons ! Les paroles leur trottent dans la tête et le jeune artiste se rappelle sa grand-mère qui lui avait parlé de ce café.

Ses tableaux se vendent bientôt comme des petits pains et il acquiert des restaurants dont en vrai esthète, il soigne la déco ; sa « French touch » fait un tabac. En 1999, un emplacement de prestige se libère à deux pas de la statue

d’Alexandre Sergueïevitch Pouchkine : le jour du bicentenaire de la naissance du grand poète, il y fonde ce qui deviendra une institution … et Bécaud fait le déplacement !
Années 2010 : de retour à Paris, il ouvre des succursales dont celle-ci.

Cadre intimiste et baroque, boiseries revisitées, moulures Grand Siècle, lustres d’inspiration Louis XV, samovar ancien et miroir majestueux : on est transporté dans la Russie impériale.
Vêtue d’une blouse au col si caractéristique, une jeune slave nous souhaite le bonjour dans la langue du poète. En cette heure matinale, nous sommes les premiers et pouvons profiter de la musique aux accents mélancoliques, tout en savourant des yeux les alléchantes pâtisseries : Sirniki, petit chausson au fromage blanc, Bostock, brioche fourrée de crème d’amandes et de myrtilles, Vatrouchka, pâte feuilletée garnie de crème légèrement citronnée, Koulitch, brioche traditionnelle aux fruits confits ou Medovick, biscuit au miel de sarrasin et à la confiture de lait (le best seller de la maison !) Certes, tout cela n’est pas donné mais semble justifié au regard de la qualité …

Pour conclure : star du pays des Tsars.

www.http://cafe-pouchkine.fr

http://www.france2.fr/emissions/comment-ca-va-bien/videos/societe_la_russie_a_paris_19-11-2015_986504

Café du Trésor

9 Rue du Trésor, 75004 | ***Station vélib’ :*** 50 rue Vieille du Temple | Dimanche de 12:00 à 1:00 | Accessible ♿

Note globale : 13

Situation : 17 | Cadre : 14 | Accueil : 8 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,50 E

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Endroit de rêve » pour « Lit »

En ce dimanche de Pâques, ce n'est pas un œuf qu'on a déniché, mais un véritable trésor : une impasse piétonne joliment arborée et fleurie, à deux pas de la place des Vosges. Jadis y vivait le père du favori de Louis XIII (Vous suivez ?) dans l'hôtel particulier duquel, deux siècles plus tard, on découvrit un vase de cuivre rempli de pièces d'or, un véritable pactole … D'où le nom !

Au cœur du Marais, mais loin de ses hordes de touristes et cafés surchargés, cet estaminet porte bien son nom : c'est un vrai Trésor de calme et de verdure, parfait pour se désaltérer – ou plus si affinités car on peut aussi y bruncher le dimanche.
Sur les pavés de la ruelle, une grande terrasse pleine de charme attend les amateurs (couverte et chauffée l'hiver, ombragée et fleurie l'été) : une vraie bulle d'oxygène !

Surprise à l'intérieur. Si la maison est bourgeoise, le mobilier mêle curieusement le contemporain au baroque : canapé Chesterfield, fauteuils Louis XVI et grands miroirs Murano, sans compter les quelques objets récupérés et mis en scène pour parfaire l'ensemble. Un peu défraîchi (Ca n'a visiblement pas changé depuis des lustres !) mais chaleureux et cosy.

La clientèle est plutôt branchée, voire très – on ne compte plus les People, dit-on (ouvrez l'œil, et le bon !) : Alain Delon, Cameron Diaz ou Johnny Deep y auraient leurs entrées ; quant à Guillaume Canet et Grégory (de la Star'Ac, pour ceux

qui n‘ont pas suivi !), ils y ont travaillé.

Alors, une adresse en or ? Pas si sûr, en tous cas aujourd’hui, car ce sont surtout des trésors de patience dont nous avons eu besoin ! Non content d’être aussi lent qu’inefficace, notre serveur ne brillait ni par sa disponibilité, ni par son attention. Peut-être pensait-il avoir bien assez de monde pour faire l’économie d’un quelconque effort ?

Pour conclure : chasse au TrésOr dans le Marais.

www.parisweb.tv/Le-Tresor_v2099.html

Au tout va mieux

7 rue de la République, 92 170 Vanves | Station vélib’ au 2 de la même rue |

Dimanche de 6:30 à 1:00

Note globale : 12

Situation : 14 | Cadre : 13| Accueil : 8 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 12

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Maître d’autel » pour « prêtre »

Sportifs du dimanche, en selle ! Passée la Porte de la Plaine, on quitte la capitale pour une petite grimpette avec Victor

(Hugo) jusqu’au cœur du vieux village de Vanves.

Sur la place centrale, la jolie petite église n’attend plus que les fidèles. Mais l’établissement voisin promet que « tout va mieux » chez lui. Tentant, non ?

Les parasols installés au garde à vous attendent les premiers rayons printaniers pour éclore, tandis que les consommateurs délaissent à cette heure les fauteuils installés sur les pavés pour se réfugier dans la terrasse intérieure chauffée. Qu’importe, il y a comme une atmosphère qui fleure bon la province ici …

Pourtant, tout ne va pas si bien : il n’est que 9 h 30 et toutes les tables, ou quasiment, sont déjà dressées pour le déjeuner. Pas de bonus pour les matinaux (ou morningophiles, comme vous préférez !)

Personne non plus à l’accueil. Ah si, deux clients, Vanvéens sans doute, qui petit-déjeunent près du piano : ils rassurent les nouveaux arrivants en leur précisant que la patronne ne va pas tarder : visiblement comme chez eux (un village, j’vous dis !)

Quelques jouets éparpillés sur une table, une panière au milieu de la salle et un petit d’homme qui galope entre les rangées sur son cheval bleu (en plastique, je vous rassure !) que nos habitués essaient gentiment de tempérer. Sa mère finit par revenir et, à leur demande, s’enquérir de notre commande – sans un bonjour ni un sourire – pour tourner les talons aussitôt … avec la désagréable impression pour nous de déranger. Même attente au moment de régler : tout irait pourtant mieux si l’on se sentait bienvenu !

Pour conclure : en dehors de l’accueil, tout ne va pas si mal …

http://au-tout-va-mieux.lafourchette.rest/fr_BE/#

Bistro Dupleix

62 bd de Grenelle, 75015 | Station vélib’ bd de Grenelle | Dimanche de 6:15 à minuit | Accessible ♿

Note globale : 11

Situation : 12 | Cadre : 10 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 11

Prix d’un café : 2,40 E

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Ramène sa fraise » pour « dentiste »

Pittoresque, le marché de Grenelle du dimanche matin ! Chaleureux et animé aussi, un vrai petit ventre de Paris ! Sous le viaduc métallique de la ligne 6, les chalands baguenaudent au milieu des étals colorés et des effluves de victuailles (Un bon plan pour les allergiques aux courses du samedi !)

En face, cette brasserie d’angle classique, agrémentée d’une terrasse et de baies vitrées. Intérieur typique des années 30 – pas la période que je préfère : plutôt déprimant, non ? – hormis un détail : un écran géant (grand, le détail !)

Mais l’ambiance est là : acheteurs, marchands, camelots, touristes (on est à 2 pas de la Tour Eiffel) et habitués ; ça entre, ça sort, ça lit, ça discute … ça vit !

Au zinc, un tatoué des cheveux (si, ça existe !!) et un moustachu au grand chapeau échangent, tout en gobelotant leur chope :
– J’en ai plus pour longtemps, j’vais pas tarder à calancher.

– Mais non, ça va aller, tu t’fais des idées.
– Si, si, j’t assure ; quand l’toubib a vu la radio, il a fait un pas en arrière ! Si j’l’écoute, y’a plus qu’à téléphoner chez Roblot pour commander la caisse en bois !
– Les toubi’, y racontent n’importe quoi !
– T’as p’têt’ raison … Marcel, remets-moi une Mort Subite !

Pas de quoi déstabiliser leurs flegmatiques voisins (anglais of course !) qui dégustent leur french breakfast en observant tranquillement la faune parisienne s’agiter sous leurs yeux : God save the quick !

Pour conclure : en toute chose, il faut considérer la faim.

https://www.facebook.com/Bistro-Dupleix-162131647151071/

La Tartinerie

Place de l’Eglise, 32 120 Sarrant | Dimanche de 11:00 à 21:00

Note globale : 16

Situation : 13 | Cadre : 17 | Accueil : 19 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Toujours à la page » pour « livre »

Coup de coeur pour ce village que l’on découvre, passée l’imposante porte fortifiée : une poignée de maisons à colombages s’enroulant autour de l’église. Quatre-vingt âmes tout au plus et une seule boutique de … libraires-tartineurs !

Passionnés de livres, Catherine et Didier ont décidé, voilà quinze ans, de faire campagne. Et parce qu'on a besoin de temps pour les parcourir, échanger et faire son choix, ils ont ajouté des chaises et des tables qu'on sort aux beaux jours sur le parvis voisin.
Au menu donc, des milliers de titres à dévorer au même titre que les tartines sucrées ou salées (au foie gras ou au magret de canard : on est en Gascogne, que diantre !) et autres douceurs, à commencer par les croustades gersoises (délicieux feuilletés de pommes cuites à l'armagnac). Alors quand érudition rime avec délectation, on se régale l'esprit autant que les papilles !
Pour écluser tout ça, quelques boissons artisanales et « Ethiquables » (nom de l'entreprise coopérative voisine qui les fournit) … ou l'art de conjuguer culture et agriculture.

C'est toute une tranche de vie qu'ils nous livrent aussi : expositions, conférences, projections de films, rencontres d'illustrateurs et ateliers créatifs ; lectures-débat, musicales ou bilingues et présentations de petits éditeurs pour mettre en avant des ouvrages peu médiatisés mais de qualité (si ce sont des best-sellers que vous cherchez, passez votre chemin !)

Pas d'animation aujourd'hui, et pourtant, toutes les tables sont occupées (c'est qu'on s'y presse de kilomètres à la ronde !) mais l'on discute à voix basse : des érudits, des écolos, des globe-trotteurs, des gastronomes, des familles et leurs pitchous (installés au milieu des albums, tranquillous !).
Loin du tumulte de la ville, le temps semble s'être arrêté. Voilà un endroit où se ressourcer ; on aurait vite fait d'y passer la journée !

Pour conclure : pas la peine d'en faire toute une tartine, c'est unique !

www.lires.org
http://www.dailymotion.com/…/xco5q3_reportage-sur-la-librai….

Le Bureau

25 bd Koenig, 19 100 Brive-la-Gaillarde |

Dimanche de 11:00 à 23:00

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 10 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coup de pub » pour « ale »

Ah, les vacances : deux semaines sans aller au bureau, autant dire … une éternité ! Heureusement, il y a les annexes, partout en France et en Navarre, jusqu'à Brive dite « gaillarde » (car – petite parenthèse historique – anciennement fortifiée ; et pour les latinistes, Galia = la force).

Une imposante maison de caractère prolongée d'une immense terrasse avec fontaine et pieds de vigne. A l'arrivée, un majordome, austère comme un brocoli à la vapeur, qui vous toise en guise d'accueil. Bon, d'accord, ce n'est qu'une statue, mais ça ôte un peu l'envie de plaisanter !
Grand standing également à l'entrée de la bâtisse dont les portes vitrées (avec armoiries gravées s'il vous plait !) s'ouvrent automatiquement.

Inspiré des pubs londoniens (Il y a même une cabine de

téléphone anglaise … pour les produits d’entretien !), l’intérieur est sombre mais vraiment confortable. Moquette épaisse et lourds rideaux, fauteuils profonds pour le coin salon et chaises de cuir hautes bien rembourrées au comptoir (sous d’impressionnants lustres !)

Par contre, l’accueil laisse à désirer : la serveuse reste cachée derrière ses pompes à bière et nous répond à peine.

On s’attend à voir des hommes plutôt d’un certain âge, voire d’un âge certain, mais non, ce sont exclusivement des jeunes (c’est pour ça qu’on y est !) C’est leur QG : certains refont le monde, d’autres jouent aux cartes (les jeux leur sont prêtés contre une carte d’identité laissée en gage) dans une ambiance conviviale et détendue. De grands écrans laissent à penser qu’elle est sûrement moins tranquille les soirs de match (de rugby, of course !) : la pression doit monter, et pas seulement la Leffe !

Tiens, tiens ! Des flàmmeküeche annoncées sur la carte ; je serais curieuse de voir comment des corréziens les cuisinent ! Mais il est vrai qu’il y a quatre ans, c’était ici une Taverne de Maître Kanter …

Pour conclure : on n’a jamais été aussi contents d’aller au bureau.