Strada Café

94 rue du Temple, 75003 | Station vélib’ au 76 de la même rue | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 11

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

Prix d’un café : 1,70 E

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Il nous évite d’avoir des ampoules » pour « néon »

C’est dimanche : on va au temple … du café ! Dans une petite rue du Marais, un store brinquebalant au numéro indiqué : fermé ! C’est vrai qu’il n’est pas encore 10h. A l’heure exacte, le rideau s’ouvre et le néon de l’enseigne éclaire une petite salle toute en longueur. Sol rouge, mur en bois, mobilier de bric et de broc : trendy faute d’être cosy. A peine une dizaine
de places, mais on a repéré un canapé devant la vitrine. Pas de toute première jeunesse, mais après tout, nous non plus ! Coup d’œil sur les photos exposées, le prix de vente dessous – elles doivent donc changer régulièrement (ou en tous cas, on l’espère pour leurs auteurs !) et sur l’ardoise du fond, les spécialités du jour.

Petit détour touristique pour se laver les mains … et vrai jeu de piste : on sort dans la cour intérieure (joliment pavée),
en appréciant les colombages au passage, puis on pousse une première porte pour se trouver face à trois autres. A gauche « Not this door », en face « Almost there » et à droite enfin (cachée derrière la première) « You got it !!! » : ca se

mérite !

Retour en salle où un couple de jap’ entame le brunch (servi à table et joliment présenté) et apprécie l’anglais courant de la serveuse. Moi, moins, car son français ne l’est pas et, non Shakespearienne émérite, je peine à me faire comprendre. Notre héritier et son père testent le crème et le latte : même tasse, même dessin, même goût (Didn’t she understand or what ?)

Mon petit noir s’avère lilliputien ; c’est simple, j’ai cru que c’était un échantillon ! Mais c’est un vrai nectar, visiblement
le point fort de la maison. Le patron est un passionné, toujours à la recherche des meilleurs arômes :
il fait venir ses grains de petits producteurs bios (Ethiopiens, Brésiliens ou Indiens), les torréfie chez des artisans de la capitale et a investi dans la Rolls des percolateurs, une Marzocco (du Berlutti sur mesure !) Et même si notre barista du jour n’a pas encore intégré la gestuelle métronomique que cette merveille réclame, quelle différence !

Pour conclure : le père Co veille à la qualité du café.

https://www.facebook.com/stradacafe94

Le grand Amour

18 rue de la Fidélité, 75010 | Station vélib’ : n° 10 017 au 1 de la même rue | Dimanche de 8:00 à 0:30 | Accessible ♿

Note globale : 17

Situation : 12 | Cadre : 17 | Accueil : 19 | Ambiance : 16

| Qualité du brunch : 19

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Homme d’union » pour « mari »

Valentins et Valentines, courez rue de la Fidélité : après l’Amour (en 2015), le Grand Amour ! (Je ne vous dis pas, l’an prochain …)
Dans le très dynamique mais encore authentique Xème, le dernier des établissements Costes a ouvert ses portes le 23 novembre ; un lieu de vie 100% parisien, chic et arty à la fois.

L‘entrée s’ouvre sur un bar en bois sculpté et une grande salle joliment arrangée. Au fond, de petits salons pour plus d’intimité, avec cheminée, bibliothèque et même cave à vins. A travers les baies vitrées, on devine le jardin d’hiver, avec ses fleurs et ses oiseaux, ainsi que la cour intérieure à ciel ouvert toute pavée de marbre vert. L’ensemble est lumineux, avec un mélange d’art contemporain et de vieux meubles chinés, très tendance. Des tables de toutes formes et tailles accueillent les Z’amoureux mais aussi familles du quartier et voyageurs tout juste arrivés de Munich, Londres ou Bruxelles : on est ici à deux pas des gares du Nord et de l’Est.

L’accueil est adorable, le brunch exceptionnel et d’un rapport qualité-prix jamais vu dans la capitale (Dépêchez-vous, ça ne va durer !)
Pour 20 E, on attaque avec des tranches d’un vrai pain de céréales (à la croûte épaisse et la mie bien alvéolée) tartinées de beurre à la baratte (du Bordier demi-sel s’il vous plait !), accompagnées d’un fruit pressé et d’une boisson chaude (avec un cœur dessiné sur le Latte !)
Vient ensuite l’assiette garnie d’une gaufre de pomme de terre

coiffée d’un œuf poché, une saucisse et une salade de choux fleurs, pomelos, avocat, endive, sucrine et baies de goji (aussi goûteux que délicat !)
Et pour finir, un dessert au choix (dont un carrot cake particulièrement moelleux) : originalité, abondance et qualité des produits, c’est un sans faute !

Après ce festin, une petite promenade digestive s’impose. Mais savez-vous où mène la Fidélité ? Au Paradis, bien sûr ! (Juste en face, la rue du même nom !)

Pour conclure : un petit paradis low Costes.

http://www.hotelamourparis.fr/grandamour

Caffe Cambronne

5 place Cambronne, 75015 Paris | Station vélib’ boulevard de Grenelle |

Samedi de 8:00 à 2:00 | Accessible

Note globale : 12

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

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Attaque aux assises » pour « sape »

A côté du Métro du même nom, une brasserie somme toute banale de l’extérieur, avec sa petite terrasse, certes couverte et chauffée, mais au coeur d’un carrefour animé et donc d’un niveau sonore pas forcément topissime. Des touristes s’y sont pourtant attablés (clients de l’Ibis voisin sans doute) qui semblent apprécier de déguster tranquillement leur si frenchy croissant en contemplant les parisiens zébulonner. Autre plus pour eux : le menu est en anglais et le personnel d’un niveau très nettement supérieur à celui de la majorité de ses compatriotes dans cette langue so strange.

A l’intérieur, passé le comptoir et les tables hautes, changement d’époque : ambiance Napo ! Une immense fresque de la campagne d’Egypte, des portraits de valeureux généraux, des sabres et figurines de guerre. Bois brun foncé, carrelages de mosaïques noires et assises rouges, l’ensemble est cependant presque aussi sombre que l’issue de la bataille de Waterloo.

Bon sang, mais c’est bien sûr : c’est là que s’est construite la légende de ce fidèle de l’Empereur dont le café porte le nom ! Aux Anglais qui le sommaient de se rendre alors qu’il commandait le dernier carré de manière héroïque, il aurait répondu le mot devenu légendaire. Véridique ? Si les avis divergent, son nom lui est depuis indissociable, au point d’être entré dans le langage courant et même devenu un véritable euphémisme : « Oh, et puis Cambronne à la fin ! ». Certains lui en rendent hommage, tel Peyo utilisant un « Schtroumpf ! » pour répondre à une injonction de se rendre dans l’un de ses albums … ou s’en amusent à l’instar de Jean Yanne qui persifle : « Cambronne ne mâchait pas ses mots. Heureusement pour lui. »

Je sais, ce n’est pas vraiment l’heure, mais avouez que c’est le bon endroit pour prendre un canon : décor uniforme et pas de coup de fusil ; un bon bivouac pour le repos des guerriers qui ne le quitteraient pour un empire.

Pour conclure : une bonne impression en général …

https://fr.foursquare.com/v/caffé-cambronne/4cfe9be1f2886dcb0d3fab9c

---

La Tasse du Marais

26 rue Charlot, 75003 Paris, 75012 | Station vélib’ 4 rue des Filles du Calvaire |

Samedi de 10:30 à 18:30 (Attention, c’est fermé le dimanche !)

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Se trouve en un éclair » pour « crème »

Il pleut, il vente, il … Non, il ne neige pas encore, mais il tombe des hallebardes. Heureusement, passée la rue de Bretagne, nous arrivons à notre adresse du jour.

Ouvert il y a quelques mois par une compatriote (bon signe !) – qui a choisi pour chef, un ancien de chez Hermé (un autre Alsacien: nouveau bon point !), c’est un salon de thé, grand comme un mouchoir de poche.

Petit donc, six tables seulement, mais bien espacées. Bien

occupées aussi, nous récupérons in extrémis la dernière, juste à côté d’un groupe d’étudiants Erasmus d’outre-Rhin.

Déco soignée et cadre reposant : pierres apparentes, mur joliment tapissé et mobilier sobre mais élégant. Un ensemble cosy et calme, parfait pour une discussion entre amis. Attention ! On y est tellement bien qu’on perdrait vite la notion de temps.

Mais le meilleur, ce sont sans aucun doute les pâtisseries, dignes des plus grandes maisons. La carte est courte mais de qualité : une tarte au citron et une forêt noire, spécialités de la maison, auxquelles s’ajoutent aujourd’hui, une tarte aux clémentines-oranges et un gâteau au chocolat. De quoi émoustiller nos papilles d’autant plus que ces vraies oeuvres d’art nous sont présentées sur une ardoise et même soigneusement décrites avant de passer commande. Par contre, plus de café ou thé gourmand qui nous aurait pourtant permis d’en tester les échantillons. Mais pour les accompagner, une belle variété de thés bios ou du café Reck, un torréfacteur … strasbourgeois, natîrlig ! Alors, va pour un schtuck de magnésium avec une schluck de Khàféé !

Des gourmandises de quali-thé, un service d’une exquise gentillesse, une atmosphère de séréni-thé : idéal pour s’autoriser un pêché mignon par un week-end froid et pluvieux !

Pour conclure : trop de bon thé vous y perdra…

https://www.facebook.com/latassedumarais/

La Maison

28 place Saint Ferdinand, 75017 | Station vélib’ devant ! | Dimanche de 7:00 à 1:00

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 2,50 E

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Bête en habit » pour « mite »

Une petite place aussi tranquille que charmante à deux pas du Palais des Congrès et de l’Arc de triomphe : dans ce qu’on appelle le Village Saint-Ferdinand, c’est vrai qu’il y a comme un parfum de province …

Devant la station Vélib, une grande terrasse fermée (idéale pour une cure de luminothérapie bien au chaud !)
A l’intérieur, c’est toute l’âme du Paname des Années 30 : carrelage polychrome, banquettes de moleskine, glaces en verre poli et lustres à globes. Si les tables sont tellement rapprochées qu’on doit les écarter pour prendre place (c’est là qu’on voit que c’est une vraie basserie parisienne !), on trouve aussi de petits fauteuils bien confortables, comme au salon. L’ensemble a un petit air désuet qui nous transporte quelques décennies en arrière.

Le garçon est raccord avec le cadre, en noir et blanc (comme les photos encadrées au mur) et tiré à quatre épingles : le traditionnel tablier long et immaculé, le gilet multi poches assorti d’un nœud pap’ (très smart !) et même la fine moustache complètement rétro ! Bien que plutôt replet, il

vibrionne d’un client à l’autre en essuyant une table ou en donnant un coup de balai entre deux : avec lui, c’est le service tout entier qui devient un véritable ballet !

Au comptoir, des locaux sont plongés dans leur journal tandis qu’une mater dolorosa s’applique au pliage des serviettes du prochain déjeuner. Elle retrouve son sourire à l’arrivée d’un sémillant sexygénaire qui lui commande deux tartines. Un habitué, semble-t-il ; elle lui raconte avec force détails la panne historique de la ligne 1 toute proche durant laquelle elle a dû, comme des milliers de passagers, attendre plus de deux heures dans un tunnel. Vive l’automatisation informatique !
– Vous auriez dû m’appeler ! lui dit-il galamment.

Pour conclure : c’est un plaisir de rentrer à la Maison !

www.cafelamaison.com/

Eclectic

2 rue Linois, 75015 Paris | Station vélib’ 66 quai de Grenelle |

Dimanche de 8:00 à minuit

Note globale : 13

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

Prix d’un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « N’est pas toujours compris » pour « service »

Plongée dans le quartier Beaugrenelle : à l’ouest, il y a du nouveau !

A la proue du nouveau navire commercial, une belle terrasse amarrée à sa brasserie face à la Seine. Mais aussi le carrefour du Pont de Grenelle : raté pour le grand bol d’oxygène ! Et ce ne sont pas les malheureuses petites haies qui y peuvent quelque chose …

L’endroit est pourtant top pour se poser après une séance ciné (il est en face !) ou même shopping (eh, oui ! C’est ouvert aussi le dimanche !)
Et ceux qui ont pris leur première voiture peuvent même laisser leurs clés au voiturier : la classe !

Déco tout aussi chic inside. C’est un célèbre designer britannique qui a imaginé ce cadre d’inspiration 70´s, élégant et « in » à la fois, avec une touche un peu excentrique, so British : plafond brut avec tuyauterie apparente et parois armées de béton ; petites lampes dorées accrochées à un immense lustre comme autant de gouttes de miel, et au fond, un mur d’alvéoles de cuivre conçu comme une ruche … pour cet espace bourdonnant !

Les clients ne s’y sont pas trompés qui ont investi nombreux les différents espaces : les confortables fauteuils et canapés face aux grandes baies vitrées, les grandes banquettes en demi lune qui serpentent dans la salle (et vous livrent des romans !), les petites tables rondes des alcôves en contrebas (ambiance plus intimiste) ou celles plus hautes qui surplombent la salle. De ces dernières, on a une vue imprenable sur … la cuisine où l’on aperçoit, à travers la vitre, les toques s’affairer.

Baies circulaires, meubles arrondis, fauteuils qui tournent (sympa !) : très Feng shui ! Musique décontractée (de Bob Marley à Cat Stevens) mais service professionnel ; ambiance animée et trendy. Le prix quant à lui est … à la hauteur du lieu !

Pour conclure : On est clectique ou on ne l’est pas.

www.restauranteclectic.fr

Lux Bar

12 rue Lepic, 75018 | Station vélib’ : 55 bd de Clichy | Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 16

Situation : 15 | Cadre : 18| Accueil : 14 | Ambiance : 18 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Un type largué » pour « parachutiste »

Il est 9 heures, Paris s’éveille. « On est dimanche, faut pas déconner ! » beugle un fêtard rentrant tout juste au bercail. Un petit détour par le zinc lui remettrait sûrement les idées en place. Voilà justement qu’au milieu de sa descente, une enseigne lui en rappelle une autre (descente !)

Des habitués l’ont déjà pris d’assaut et s’échangent les premières nouvelles devant un ballon ou plongent dans le journal en touillant distraitement leur kawa. C’est le dernier carré des fidèles dans un quartier qui a beaucoup changé, la

salle n’a pas bougé depuis des lustres : du parigot pur jus ! Une demi-douzaine de tables seulement – heureusement que la terrasse en angle double la donne ! Couverte et chauffée (c’est çà, le Lux !), elle permet aux fumeurs de profiter du spectacle de la rue (pentue … d’où le choix de la station vélib du boulevard d’en bas !)

L’un d’eux vient se plaindre au patron :
– Y a un groupe qui me prend encore en photo !
– C’est ton bonnet, lui répond celui-ci, placide.

C’est qu’on est en face du Café d’Amélie Poulain, les touristes sont donc légion. Et notre bistrot a beaucoup plus de charme. Mais impossible de filmer dans un tel mouchoir de poche, ceci explique sans doute cela.

Intemporel et authentique sont les mots qui viennent à l’esprit. Des relations entre les gens (tout le monde se salue et se tutoie), à la déco : céramiques Belle Epoque dont une fresque du vieux Montmartre, avec le Moulin Rouge et la place Blanche … où l’on reconnaît même, attendant leur fiacre, Sacha Guitry et sa première épouse (classée monument historique – la fresque, pas l’épouse !)

L’histoire ne dit pas s’ils sont venus là, mais Mouloudji et Nougaro y trinquaient à coups de petits verres, tandis que Bernard Dimey, qui habitait en face, en avait fait son annexe. Il s’en était d’ailleurs inspiré pour l’un de ses poèmes, « Au Lux Bar » affiché ici.

Pour conclure : l’as de la rue Lepic.

www.luxbar-montmartre.fr/

Ladurée

16 rue Royale, 75008 | Station vélib’ 4 place de la Madeleine | Dimanche de 10:00 à 19:00

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 3,60 E

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : «Il perd ses feuilles en toute saison» pour «Calendrier»

Aujourd’hui, c’est sortie chicos, ma chère : nous rejoignons le 16 de la rue Royale (même numéro que celui de cette nouvelle année !), pour un petit déjeuner impérial dans un établissement prestigieux. Notre petit luxe pour cette première escapade dominicale !

A l’origine simple boulangerie créée en 1862 par un ancien minotier, elle fut transformée par son épouse en un lieu plus coquet où déguster leurs pâtisseries : ainsi naquit le premier salon de thé de la Capitale. Contrairement aux cafés réservés à la gent masculine, les dames de la haute pouvaient s’y retrouver sans ternir leur réputation … et s’y précipitèrent.

La boutique est toujours chargée d’histoire ; le temps semble s’y être arrêté. Dorures et boiseries, miroirs et plafonds peints, mobilier directoire et éclairage tamisé : l’ensemble est d’une rare élégance et délicieusement vieillot. L’accueil est à l’image, attentionné et stylé. Le réceptionniste nous propose le salon historique du rez-de-chaussée ou l’étage, plus feutré.

Plutôt qu’un vulgaire expresso, pourquoi ne pas tenter le Blue Mountain, nectar des cafés ? D’une grande douceur, il est parfaitement équilibré, avec des notes chocolatées. Le crème de mon cher et tendre n’est pas de la même qualité : je l’entends pester sur son absence de mousse et son insipidité !

Marquises et baronnes ont laissé place à des épicuriens, touristes (du pays du soleil levant) ou cinéphiles : dans son film sur Marie-Antoinette, Sofia Coppola la présentait malicieusement croquant des macarons et la Croisette s’enflamma pour cette friandise onctueuse et croustillante, persuadée que la reine de France en était férue. Que nenni ! C’était le petit cousin du fondateur qui, au milieu du XX ème siècle (seulement !) avait eu l’idée de coller deux meringues rondes avec une savoureuse ganache pour en faire cette gourmandise, devenue depuis fierté de la Maison.

D’autres salons ont ouvert ensuite aux Champs-Élysées et sur les cinq continents pour développer le luxe et l’élégance qui font notre renommée : Ladurée est ainsi devenu l’une des vitrines de l’Art de vivre à la française.

Pour conclure : Un lieu emblématique qui s’est imposé sur la durée.

http://www.laduree.com/fr_fr/

JM’S Café

2 place du Vieux Marché, 76000 Rouen | Station cy’clic place du Vieux Marché |

Dimanche de 9:00 à 1:00

Note globale : 11

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 10 | Ambiance : 10 | Qualité du café : 9

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Endroit même à l'envers » pour « Ici »

Givrée ! Telle est Rouen durant les fêtes : du village des automates au marché de Noël, jusqu'à la grande roue installée sur la place où Jeanne d'Arc fut brûlée, au cœur historique de la cité. De quoi prendre de la hauteur pour découvrir la ville et plonger dans l'histoire de France …

A l'angle de cette place pavée (où trône une église moderne au milieu des maisons à pans de bois : shocking !) et d'une large rue également piétonne et menant au Gros horloge (emblématique monument s'il en est !), une large terrasse permet de profiter de l'activité du centre – voire des spectacles et concerts en plein air comme ceux qui sont organisés ce mois-ci.

Mais, jour de marché oblige, les marchands finissent d'installer leurs étals. On se réfugie à l'intérieur. Plutôt chaleureux, à la manière des pubs anglais (décidément, ils ont laissé des traces !) : un imposant comptoir cerné d'une épaisse barre de laiton dorée, de hauts tabourets ou plutôt fauteuils (bien rembourrés !) et de petits compartiments aux solides banquettes. Tout cela fait aussi costaud que confortable ! Quelques lustres dégringolent sur les tables et de vieilles publicités complètent le décor.

L'atmosphère est calme, très calme, trop calme. Personne hormis un couple d'anglais (encore eux !) installé sous des ballons de rugby accrochés au mur, face à l'écran géant. Sans doute est-ce plus punchy les soirs de match, au moment du tournoi des six nations notamment : les sportifs doivent en

profiter pour prendre une petite mousse … et la température grimper en même temps qu’ils la descendent !

En attendant, l’équipe s’affaire sans se préoccuper plus que ça de nous. Et alors qu’on attendait un café aussi robuste que le cadre, il se révèle un vrai jus de chaussette ! What else ?

Pour conclure : pas de pub pour ce pub.

https://www.facebook.com/**JMS**-CAFE-218557224865926/

Chin Chin

25 avenue Reille, 75014 Paris | Station vélib’ 61 avenue René Coty |

Dimanche de 8:00 à minuit | Accessible

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Nécessaire à Noël » pour « Tréma »

« Le soleil se lève et moi aussi », chantait Higelin du Parc Montsouris non loin duquel il vivait alors : nous y voici nous aussi, pour nous « décrasser les antennes » tout comme lui !

En sortant côté Nord, une large terrasse s'étire à l'angle des deux rues : idéal pour les joggeurs assoiffés ou les promeneurs tout simplement désireux de prolonger leur balade dominicale autour d'un brunch.

A l'intérieur, de belles pierres apparentes, du bois et des colonnes d'acier : un peu brut de décoffrage mais agréable et lumineux.

Un apprenti-artiste s'est amusé à dessiner à la craie sur les portes recouvertes d'ardoises et derrière de larges baies vitrées, on aperçoit les cuistots s'affairer aux fourneaux dans la cuisine installée au fond, façon atelier. Un vrai spectacle !

Autour du comptoir des habitués trinquent avec le serveur : « Chin Chin ! ». Bon sang, mais c'est bien sûr, c'est comme ça qu'on doit le prononcer ! Mais gare aux japonais : pour eux, la signification est toute autre … Or la cité internationale universitaire est toute proche. Un trio d'étudiants bûche d'ailleurs dans un coin. Ouf, ils sont libanais !

Pas de croquettes nigériennes du même nom non plus pour la mise en bouche, mais de belles viennoiseries sous une grande cloche que dévore des yeux un petit papi en souriant béatement comme le Ravi de la crèche. Une jeune femme lui fait un petit signe avant de rejoindre son groupe d'amis ; avec son gilet vert et son collier de grosses boules argentées, on dirait un vrai sapin de Noël ! Tous se retrouvent visiblement avec plaisir, trempant joyeusement de longues tartines beurrées dans leur café crème … en prenant tout leur temps : la dinde attendra ! (C'est vrai qu'il faut encore se la farcir !)

Pour conclure : un chinchin sans chichis.

https://www.facebook.com/Café-ChinChin-747874508605622/info?tab=overview