Fleur des thés

Route de la cale, port d’Argenton, 29 840 Landunvez | Dimanche de 10h30 à 19h30, 8 h le mercredi, jour de marché (à partir de 14h30, sauf le lundi, hors saison)

Note globale : 17

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

Prix d’un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Une bonne partie du Finistère » pour « Bécassine »

Cap sur la côte des légendes, là où finit la terre : un ancien fileyeur* devenu salon de thé est amarré au bout du quai, juste en face du phare du Four.

Et hop ! Marie-Claude nous fait « mon thé » à bord … et nous envoie à fond de cale (trop chaud pour s’installer sur le pont supérieur transformé en terrasse !) : à l’entrée, quelques produits régionaux et autres lichouseries – caissettes garnies de beaux assortiments de gourmandises bretonnes (caramels et carambars au beurre salé, thés aux algues et même des sacs de kig ha farz !). Au fond, de confortables banquettes gris-bleu et une grande table ovale particulièrement conviviale. Il y a même un piano pour les mélomanes et un pupitre d’écolier pour les plus petits… ou les nostalgiques !

Notre tonifiante balade sur le sentier des douaniers nous a mis en appétit.
Ca tombe bien, il y a aussi de quoi grignoter sur place : quiches, tartes, fars, kouign amann et autres petites choses toutes droit sorties de la cambuse.
On se laisse ensuite bercer par les chants marins et le roulis

du bateau (c’est marée haute !) pour plonger dans l’album souvenir : photos retraçant l’histoire du bateau, puis des animations depuis l’ouverture (dédicaces, débats, concerts, vernissages, ateliers culinaires et même défilé de mode !) Marie-Claude profite d’un moment d’accalmie pour venir discuter avec nous, bientôt rejointe par son mari : comment l’idée leur est venue ainsi que les surprises rencontrées depuis …

Mais il est déjà l’heure de filer ; on aurait bien prolongé tant cet endroit nous parait mer-veilleux : une vraie plage de sérénithé ! Et c’est avec la pêche qu’on s’en repart, ragaillardis par cette escale inattendue !

Pour conclure : Un bateau-café … mais pas un café bateau !

http://www.iroise-tv.fr/?p=689

*Navire de pêche au filet

La Coupole

102 bd du Montparnasse, 75014 | Station Vélib’ sur le Bd, à l’église ND des Champs | Dimanche de 8h30 à 23h00

Note globale : 10

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 9 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Il a en général le cœur sec » pour « été »

Ah, la Coupole ! En voilà un lieu emblématique ! Son nom à lui seul évoque les années folles … mais elles semblent bien loin !

Certes, en y entrant, on plonge dans l'Histoire : une salle immense, véritable temple de l'Art déco, avec de petits box à l'ancienne et une trentaine de colonnes décorées des fresques peintes par les artistes qui ne pouvaient payer. Et puis, les photos noires et blanches de quelques illustres clients :

Ici, Aragon rencontra Elsa en 1928, Joséphine Baker s'attabla avec Chiquita (son guépard !), Camus fêta son prix Nobel en 57, tandis que Simone de Beauvoir en fit le décor de l'un de ses romans (« L'invitée »). En 68, son homard tardant à venir, Dany-le-Rouge montait sur la table en haranguant la foule, tandis que Gainsbourg et Birkin y partageaient leur couplicité. Chagall y fêtait son 97ème et dernier anniversaire en 84 et Mitterrand son ultime repas 12 ans plus tard …

Finie la belle époque ! S'il fut le plus grand restaurant de France, c'est plus un gigantesque hall de gare à présent (c'est vrai qu'on n'est pas loin de Montparnasse !) : réputé mais vieillot. Quant à la coupole, bien que colorée et lumineuse, elle dénote avec sa nouvelle peinture pop moderne.

Au sous-sol, de vieilles cabines téléphoniques (il manque juste les bottins et l'odeur de tabac froid !), un vestiaire et même une salle de bal où l'on organise encore des thés

dansants chaque semaine. Marbre sombre, lignes droites, cadre impersonnel : pas plus cosy qu'à l'étage !

L'accueil est aussi froid que la salle : un serveur en tenue de pingouin, aussi démodé qu'un presse-purée et parfaitement inefficace. Peu de monde, hormis quelques touristes et personnes âgées qui semblent y avoir leurs habitudes. Il faut être curieux ou nostalgique pour avoir envie de s'y poser …

Pour conclure : cette coupe-hall est à éviter.

http://www.lacoupole-paris.com/fr/

L'Anti Café Beaubourg

79 rue Quincampoix, 75003 | Station Vélib' au 27 de la même rue | Dimanche de 10h00 à minuit

Note globale : 16

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

Prix de la première heure : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Jeu de cartes » pour « Atlas »

En Russie, les Tsiferblat (« cadrans de la montre ») proposent boissons et nourriture à volonté. Léonid, jeune étudiant Ukrainien, s'en est inspiré pour ouvrir cet Anti-Café l'an

dernier : ici, le temps, c’est de l’argent ! On règle la durée, pas les consommations. Et tout est fait pour que l’on se sente bien.

Explications à l’entrée : on nous sert les boissons chaudes à volonté, pour le reste, c’est comme à la maison, tout est à dispo : boissons fraîches et plaquette de beurre dans le frigo (transparent !), baguette, Nutella, marbrés, madeleines, galettes de riz, céréales et fruits. Des produits simples, mais les plus difficiles peuvent apporter leurs casse-croûtes (sauf alcools).

C’est donc le concept novateur d’un lieu idéal de détente ou de travail puisqu’on y trouve livres, jeux et wifi ; et que l’on peut utiliser le projecteur, l’imprimante et le scanner moyennant une modique participation.

Quelques animations aussi : courts-métrages ou conférences, permanences de juristes ou d’experts comptables, ateliers sur l’entrepreneuriat et le monde associatif, jeux de société, cours d’origami ou de dessin …

La déco est claire et lumineuse, l’atmosphère studieuse et détendue : des étudiants, de jeunes créateurs d’entreprises, quelques SBF (« Sans Bureau Fixe ») qui pianotent sur les tables ou sont confortablement installés au fond des canapés. Ca geeke grave !

Au mur ou sur le site, de petites annonces et cartes de visite : c’est là que s’exprime la « Communauté des Anticafteurs » pour se présenter, trouver des associés, signaler ses annonces, offres d’emploi et recherche de jobs …

Pour conclure : nous avons été anti-èrement satisfaits.

Post-scriptum pour mon amie Rossella : un petit frère est né le 20 juin au 4 de la Via Veio, dans le quartier San Giovanni à Rome !

http://anticafe.eu/cafe/cafe3

Chez Papa

101 rue de la Croix-Nivert, 75015 | Station Vélib’ de l’autre côté du carrefour | Dimanche de 10h00 à 1h00 | Accessible ♿

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 16| Accueil : 17 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Mâle de mère » pour « Père »

Voilà un Papa comme on l’aime : agréable et lumineux !

A la fois moderne et chaleureux avec ses pierres brutes et son parquet – sans compter LA petite touche originale : de mini radiateurs à l’ancienne posés les uns au-dessus des autres ! (j’adoooore !)

Pour fêter son héros (c’est vrai qu’il sait tout faire : un vrai couteau suisse !), notre second nous fait l’honneur de

nous accompagner (une pensée pour l’aîné à l’autre bout de l’Atlantique !)

Sur la terrasse pour certains, c’est déjà l’apéro mille dieux ! Une brochette de clients s’enflamme pour son équipe de rugby … avé un accent qui sent bon le soleil.
On délaisse le coin lounge (aux petits fauteuils pourtant bien tentants), pour s’attabler sur les banquettes du fond … et s’attaquer au brunch dominical – tout droit venu du sud-ouest : c’est du lourd, du très lourd, de l’excellent !

– Plateau avec croissant ou tartine et confiture de figues, salade de fruits, jus d’oranges et boisson chaude (NB. Pour les exal-thés, une valisette entière de sachets différents !)

– Planche de jambon de pays, saucisson, cantal et œufs brouillés ou au plat, accompagnés de pommes de terre sautées et salade verte,

– Et le meilleur pour la faim : un véritable pain père-du (pas pour tout le monde !) et sa boule de glace caramel au beurre salé (prémices de nos futures vacances !).

Gargantuesque ! Le tout à la bonne franquette … et à la papa : attentif et attentionné, mais sans hâte et grands efforts ! Pas grave, on a toute la journée devant nous …

Voilà un Papa comme on l’aime : convivial et généreux !

Pour conclure : évidemment, à la maison c’est papa-reil !

http://www.chezpapa-paris15.com

Le Rouge limé

167 bd Voltaire, 75011 | Station Vélib’ Charonne Frot à 125 m | Dimanche de 7h30 à 2h00 | Accessible ♿

Note globale : 13

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

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Il file à toutes jambes » pour « Bas »

Charonne : un quartier branchouille et convivial avec ce vrai bistrot à la parisienne, « fondé depuis sa reprise » est-il précisé !

Pour les adeptes du métro-boulot-bistrot : la terrasse plonge sur la bouche du premier !

Belle hauteur sous plafond et déco délicieusement rétro. On laisse le grand comptoir aux habitués pour tester ces drôles de chaises de paille de toutes les couleurs : ça ne manque pas de pep !

Mais qu’est-ce que c’est que ce couinement ? Une trappe s’ouvre et un arceau apparaît suivi du monte-charge lesté de bouteilles. Bon sang mais c’est bien sûr : pour faire du rouge-limé, il faut du vin ; deux-tiers de rouge et un tiers de limonade bien fraîche. Un classique également appelé « diabolo pinard » : ici on ne met pas de l’eau dans son vin, mais du sprite, du soda ou du seven up !

Le garçon est en train de remplir consciencieusement l’ardoise

du jour d’une belle écriture ronde et régulière ; il s’interrompt pour nous apporter notre crème tellement onctueux qu’on dirait … de la mousse à raser !

Pour conclure : ici, on vous en fait boire de toutes les couleurs …

http://www.wat.tv/video/rouge-lime-bistrot-bar-brasserie-47y1f_37l2z_.html

---

L’Abside

12 place du square, 15 000 Aurillac | En semaine, de 8h00 à 20h00

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Règle la note » pour « Accorde »

Au pied des Monts du Cantal, de vieilles maisons de pierres volcaniques se serrent le long de la Jordanne. Et sur l’ancienne route de Toulouse, une curiosité : accrochée à

l’église Notre-Dame-aux-Neiges, une bâtisse épouse les formes de l’abside. Atelier du maréchal-ferrant à l’origine, elle s’est transformée ensuite en estaminet : notre coup de chœur du jour !

Un peu tarabiscotée certes, mais agréable, car sa véranda ouvre sur la place centrale de la cité géraldienne ; il y a même quelques tables et chaises sur le large trottoir pour profiter de la verdure du Square.

A l’intérieur, les conversations vont bon train : deux commères échangent les derniers potins, un groupe de sportifs les nouveaux résultats et un trio d’happyculteurs les formules philosophumoristiques affichées au-dessus du comptoir – histoire de dérouiller neurones et zygomatiques !
Ce café est un vrai lieu de convivialité : anniversaires, repas de classe, retransmissions de matchs, soirées châtaignes à l’arrivée du Beaujolais …

L’appétit aiguisé comme un Laguiole, de joyeux compères commandent des ardoises de fromages et charcuteries auvergnates : il est 9 heures …

Je m’attaque à mon papier. C’est que ce soir, avec 250 choristes franco-allemands, nous donnons un concert pour les 40 ans de la chorale d’Aurillac ; retour prévu dès demain : pas sûre d’avoir le temps de tester mon café hebdomadaire, donc, j’anticipe.

Mais par conscience professionnelle, j’interroge le patron :
– Vous êtes ouverts le dimanche ?

Ce à quoi il me rétorque offusqué :
– Le dimanche, Madame, c’est le jour du Seigneur … et le Seigneur, c’est le rugby !

Pour conclure : un café où il faut régler rugby sur l’ongle.

https://www.facebook.com/pages/LAbside/190740704412553

Le Balzar

49 rue des Ecoles, 75005 | Station Vélib’ en face, rue de la Sorbonne | Dimanche de 8h30 à 22h30

Note globale : 12

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

Prix d’un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Baba sans rhum » pour « Ali »

1886 : à deux pas de la Sorbonne, Amédée Balzar ouvre un estaminet où il sert des chopes tirées à la pompe aux étudiants et universitaires du quartier. L’établissement devient rapidement une institution où se retrouvent écrivains et autres célébrités.

Quand notre cafetier picard le revend, le nouveau propriétaire, celui de la brasserie Lipp, demande à un spécialiste de l’Art-Déco de le réaménager : carrelage vert et blanc, globes d’opaline, pendule et vases en céramique,

banquettes de moleskine et d’immenses miroirs qui démultiplient l’espace.

Aujourd’hui, la salle est devenue bien terne et austère : ça manque de pep’ tout ça ! De toutes façons, toutes les tables sont déjà dressées pour le déjeuner (il n’est que 9 h !) Va pour la terrasse ! … ou plutôt le corridor vitré : une demi-douzaine de petites tables rondes s’alignent en rang d’oignons à quelques centimètres de la baie. Un peu exigu – pardon, laissez-moi passer ! – mais pas désagréable pour profiter du soleil du matin et contempler le ballet des passants : un car de japonais défile justement sous nos yeux. « Pas un quart, c’est un bus entier ! » précise mon cher et tendre jamais avare d’un bon mot !

Le majordome nous accueille avec beaucoup de gentillesse, puis revient en s’excusant : la machine est en panne, il faudra patienter quelques minutes.

En fait, nos boissons arrivent peu après, « le problème électronique a pu être vite réglé », nous précise-t-il : un peu surréaliste dans ce cadre immuable !

Le café est au top, la tasse au chiffre de la Maison ; par contre, aucun carré de chocolat ou biscuit pour l’agrémenter et les sucres sont on ne peut plus basiques. Avant de partir enfin, l’addition nous montre que les tables sont plus serrées que les prix …

Pour conclure : au hasard, pas Balzar !

http://www.brasseriebalzar.com/fr/

La Source

39 rue Alain Chartier, 75015 | Station Vélib’ 183 rue de la Convention | Dimanche de 6h00 à 2h00

Note globale : 13

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

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Un petit chez soi » pour « Môme »

Au cœur du XVème arrondissement, un quartier à l’esprit « village » avec son marché dominical très vivant, ses cinémas et ses nombreuses brasseries.
Au centre, une place piétonne très animée, entièrement pavée, avec des bouches de métro et des fontaines Wallace autour desquelles s’étalent les terrasses des cafés.

Au pied du manège, celle d’un artisan limonadier se démarque des autres :
il y a déjà beaucoup de monde … plutôt bon signe !
A l’intérieur, c’est un (agréable) mouchoir de poche : quelques chaises et petites banquettes accueillantes, et tout au fond, un comptoir de bois clair coiffé de curieux de lustres en forme de boules. Déco sympa qui se distingue des concurrents voisins …

Mauvaise surprise par contre à la lecture de la carte : sans être exorbitants, les tarifs sont au-dessus de la moyenne parisienne ce qui est étonnant pour le coin. Heureusement, les formules « petit déjeuner » sont plus attrayantes : café-croissant à 2,90 (quand le premier est à 2,50) et boisson chaude-viennoiserie à 4,90 (quand le breuvage seul est au même prix !)
Autre bon point : alors qu'on a commandé café-croissant et café-crème, le garçon nous compte un expresso et une formule, moins onéreux au final !

Difficile cependant de partager notre feuilleté triangulaire tant son élasticité est ahurissante : il s'allonge tellement qu'on dirait du latex ! Et en plus, il est bien trop blanc et mou pour avoir du goût ! Mais mon petit noir n'est pas dépourvu de saveur et le crème légèrement caramélisé et bien moussu selon notre (désormais) spécialiste.

Pour conclure : un limonadier artisan mais un croissant industriel …

http://www.ruedesexperts.com/video/reconnaitre-un-bon-croissant-dmlkZW8vMzk=.html

---

La Maison du Pékèt

4 rue de l'Epée, Liège (Belgique) | Dimanche de 10h00 à 2h00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Ferme le col » pour « Bouchon »

« Il fait cru » : un froid humide qui donne envie de se réfugier dans une des tavernes de la Cité ardente. Face à la maison du bourgmestre, la nôtre s’est fait une spécialité du breuvage local : le pékèt (genièvre en wallon), eau-de-vie aromatisée. Ici, il coule à flots, plus de 40 sortes et jusqu’à 56 degrés ! Certains l’aiment sec, d’autres fruité ou même flambé : chacun a son pékèt mignon ! On se laisse enivrer par des arômes qui font tourner la tête sans en avoir l’air et … « au plus on boit, au plus on a soif » dit une belge, hic !

Poutres en bois et murs de briques, l’endroit est intemporel. Dans cette vieille bâtisse, on peut aussi bien prendre un café en terrasse ou un pékèt au comptoir, souper au restaurant, voire terminer la soirée à la discothèque. C’est un véritable dédale de petites salles où chacun peut trouver son bonheur.

Ambiance bon enfant, les échanges fusent. « Tantôt, c’est les 15 km de Liège … ça bouchonne ! », se marre l’un. Un autre charrie gentiment une joggeuse déjà de retour, qui réplique aussitôt : « T’as facile de m’critiquer, c’est pas toi qui l’fais ! » Et toc !

L’accueil est direct et chaleureux : « Une jatte pour toi aussi ? » Je finis par comprendre que c’est d’un café qu’il s’agit ! Et il est … italien, mais accompagné des plus traditionnels spéculoos et dosette de lait.
Un café liégeois aurait sans doute fait plus local ? « Oui peut-être », me souffle mon voisin au ventre rebondi et aux bacchantes impressionnantes ; « en fait, c’est une spécialité de Vienne ; mais comme elle s’était acoquinée avec les ennemis en 14, les Français l’ont débaptisée pour lui donner le nom de notre ville qui les avait aidés ». Il me suggère plutôt la « boukète » (crêpe au sarrasin) ou la « blank dorêyre » (tarte au riz), en ajoutant avec un large sourire : « Ca me goûte bien ! » …

Pour conclure : Jatte-ire votre attention sur ce café liégeois.

http://www.maisondupeket.be/peket/

Le Piéton

2 rue Dampremy, Charleroi (Belgique) | Dimanche de 7h00 à 23h00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Bonne mine » pour « Filon »

« J'aime les hauts-fourneaux
Flamboyant dans la brume
Et le bruit des marteaux
Résonnant sur l'enclume … »

C'est vrai qu'ici, quand on arrive, ça sent la mine ! En pleine région wallonne, Charleroi s'est construite au coeur du bassin houiller. Jadis « Pays noir, » il a laissé son empreinte avec ses terrils devenus vertes collines et ses hautes cheminées qui transpercent encore le paysage.

« Pays de Charleroi, c’est toi que je préfère ! » chantait Jacques Bertrand. Les Carolos sont attachés à leur histoire mais veulent trouver un nouveau souffle : des statues – Le Marsupilami, Spirou et Fantasio, Lucky Luke, les frères Dalton et quelques autres encore – égaient la cité, berceau de la BD en Belgique, et de nombreuses grues témoignent d’une ville en pleine mutation.

Au carrefour de la rue de la Montagne qui dégringole de la ville haute et d’une autre, piétonne elle aussi, une sympathique terrasse : idéale pour une pause tranquille après quelques courses dans ce quartier commerçant. Elle est même chauffée pour en profiter par tous les temps (ou presque !)

A l’intérieur de cette jolie maison XVIIIème, toute de briques et de pierres, de grandes photos noir et blanc des alentours en 1900. Quelques chaises et une longue banquette où quelques joyeux drilles amusent déjà la galerie. Des habitués qui actionnent bruyamment la cloche pour passer commande, la mine réjouie : bières, sandwiches (bien garnis !) et crêpes (royales, s’il vous plait !)

Un solide escalier de bois mène au premier ; près de la fenêtre une table particulièrement agréable : café servi dans une jolie tasse blanche, avec le traditionnel petit pot à lait ainsi qu’une mini gaufre croquignolette :
la vie est belge ! Mais après tout … nous le wallons bien !

Pour conclure : mine de rien, voilà une bonne adresse !

http://www.paysdecharleroi.be/index.php?option=com_flexicontent&cid=116&lang=fr&view=category&Itemid=233