Brasserie Lipp

151 bd St Germain, 75006 | Station vélib’ place d’Acadie | Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 11

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

Prix d’un café : 5,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Antique air » pour « Eole »

En 1880, Pétronille et Léonard Lipp fuient leur Alsace natale occupée pour Saint-Germain-des-Prés, où ils ouvrent une brasserie, bientôt reconnue pour sa convivialité et ses plats bon marché – notamment sa choucroute et ses bonnes bières.

Marcelin Cazès, un bougnat, la reprend dans les années 20. Il revoit la déco : plafonds peints, céramiques murales et banquettes de moleskine. Elle sera classée monument historique. Son fils Roger lui succède et crée un prix à son nom : l’établissement devient alors un haut-lieu de la littérature, où l’on croise Camus, Gide, Malraux, Proust, St Exupéry, Sartre et bien d’autres.

Aujourd’hui encore, le tout Paris artistique, journalistique et littéraire s’y précipite. Le cadre est resté authentique, bien qu’un peu vieillot (ça sent la naphtaline !), et les serveurs sont toujours vêtus de la traditionnelle tenue noir et blanc. Même le menu semble ne pas avoir changé, et d’anciennes pancartes sont accrochées un peu partout : « *L’odeur de certains tabacs parfumés incommode la plupart de nos clients : amateurs de pipe, ayez la courtoisie de renoncer*

à fumer dans l'établissement » ou encore « *La brasserie Lipp informe sa clientèle qu'elle ne peut être rendue responsable que des seuls vêtements déposés au vestiaire* ». Toute une époque !

Les tables sont (vraiment) serrées les unes contre les autres : difficile d'avoir une conversation tranquille… sauf en début de journée : ici, on mise visiblement sur les menus ; les clients matinaux ne sont pas vraiment attendus. On ne nous refuse pas, certes, mais juste pour des boissons, et deux groupes désireux d'un petit-déjeuner se font (pas plus aimablement que çà) refouler.

Un carré de chocolat « Lipp » agrémente notre café, mais il est un peu amer … quoique moins que la note qui l'accompagne. Mieux vaut ne pas être raide comme un passe-lacet : ici, on paye le mythe !

Pour conclure : un coup de fusil plus qu'un coup de foudre …

http://www.groupe-bertrand.com/lipp.php

Bullier

22 avenue de l'Observatoire, 75014 | Vélib' à côté de la gare de RER rue Bernanos | Dimanche de 8:00 à 1:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 12

| Qualité du café : 12

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Qui est en tête » pour « Crânien »

Pendant près d’un siècle, c’est ici qu’on se presse pour aller guincher : quadrille et valse, puis mazurka et scottishs et plus tard, polka et cancan. Le « Bal Bullier » est une véritable attraction. Des célébrités s’y montrent. Avant 14, Sonia Delaunay et son mari y font sensation en dansant le tango dans des costumes conçus par la jeune peintre : Apollinaire en fera de véritables stars en rédigeant un article sur le sujet. Mais on s’y rend aussi pour se promener dans ses allées ou s’adonner à des jeux de plein air : balançoire, quilles, tir à l’arc ou au pistolet. Et puis, à la veille de la seconde guerre, l’établissement périclite et finit par fermer…

Au Carrefour du Port Royal, une brasserie s’étire à présent à l’angle de l’avenue de l’Observatoire et du boulevard Montparnasse ; elle a repris son nom. Une longue terrasse l’entoure : vue sur la petite gare mais aussi sur la place plutôt bruyante et impersonnelle. On n’y est pourtant pas si mal. La déco ne manque pas de charme, et pour la verdure, il y a un arbre qui va chercher la lumière en traversant le store!

A l’intérieur, l’ambiance est typiquement parisienne et l’espace ne fait pas défaut. On choisit des petits fauteuils cloutés bien confortables près de la cheminée. Il y a même quelques livres à disposition …

Le service est affable quoiqu’un peu appuyé (non, on ne souhaite pas de croissants; non, pas non plus de tartines) : la petite dame est toute en noir, avec un côté plutôt tisane

qui colle bien au cadre.

Décevant, par contre, le café ! Mais mon cher et tendre apprécie le pot de lait qui lui permet de doser son crème juste comme il faut. Et pour les souffreteux, on peut commander un antigrippe (citron pressé chaud au sucre de canne). Justement, on est à deux pas de l'hôpital du Val de Grâce où notre second a établi sa résidence secondaire cette semaine … et donc notre nouveau point de chute !

Pour conclure : port royal mais café médiocre …

http://cafebullier.com/

Au chien qui fume

19 bd Montparnasse, 75006 | Station Vélib' Falguière | Dimanche de 9:00 à 21:00 | Accessible ♿

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Envie de boxer » pour « Os »

Quel drôle de nom ! Il viendrait, paraît-il, des anciens relais où les chasseurs se retrouvaient, le chien de leur fusil encore fumant de la journée passée.

Le premier patron, en 1900, s'en est peut-être inspiré ; ce qui est sûr, c'est qu'en dessinant une pipe dans la gueule de son chien sur son enseigne, il s'est attiré les rieurs …

L'un d'eux, et non des moindres, s'y est arrêté un soir d'été. Monté à Paris, à 22 ans, Pierre Perret était fauché et pensait à ceux, bien plus vieux que lui, qui l'étaient aussi, quand il a vu le fameux (fumeux) dessin, et s'est posé sur le banc d'en face : c'est ainsi qu'il a trouvé l'inspiration de sa première chanson, « Le Prince passe ». Marrant et insolite : notre gouailleur national était lancé ! … Soixante ans après, il n'a rien perdu de son goût des mots venu de toutes ces langues entendues dans le bistrot de ses parents : un théâtre pour lui !

Et c'est vrai que c'en est un ! Quand on rentre ici, un chaleureux « Bonjour ! » vous accueille. Au zinc, des habitués s'enthousiasment des derniers résultats sportifs autour d'un ballon (en verre !). Les serveurs y vont aussi de leurs commentaires dès qu'ils le peuvent.

Sous la véranda, des touristes américains avalent joyeusement le café-croissant-pain au chocolat hexagonal, tandis que des hommes d'affaires, installés sur la banquette du fond, profitent du calme et de la wifi. D'autres ont déplié leur journal. Le cadre années 30 est typiquement parisien, et côté prix, ce n'est pas le coup de fusil …

Pour conclure : un bon plan si vous avez les crocs.

http://www.auchienquifumemontparnasse.fr/

Le Francoeur

129 rue Caulaincourt, 75018 | Station Vélib’ devant ! | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13,5

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 10 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Prenant du poil de la bête » pour « Rasant »

Balade à Montmartre : à l’angle des rues Francoeur et Caulaincourt, une belle terrasse, de bonnes effluves … et la station vélib juste devant, en face de l’ancien siège de la Pathé, devenu école des Arts de l’image : en semaine, les étudiants en cinéma doivent sûrement venir y siroter leur mousse ou leur petit noir !

A l’intérieur, une déco au charme suranné : carrelages et banquettes rappelant les débuts du métro, bois sombre et grand comptoir en zinc. Egalement une originale double frise de bouteilles de vin qui court le long du plafond gaufré, ainsi qu’un présentoir de pains à l’ancienne garni de miches impressionnantes. Et même une chaise-bébé rétro !

Sur le miroir central, la citation du jour s’étale en lettres blanches : « L’humanité serait plus heureuse si les hommes mettaient tout leur génie, non à réparer leurs bêtises, mais à ne pas les commettre ». De quoi faire chauffer le neurone !

Les serveurs sont habillés de noir, nœud pap’ pour les garçons, tablier pour les demoiselles. Mais la notre est-elle muette ? Et sa patronne aussi ? Ont-elles tant de soucis qu’il leur est impossible d’esquisser le quart du tiers de la moitié d’un sourire ? Et de brancher une musique un peu moins insipide …

On se laisse quand même tenter par le brunch dominical car il y a … des pancakes ! L’occasion de prolonger un peu notre dernier périple.
Le plat est copieux et joliment présenté : trois belles tranches encore fumantes, accompagnées de fruits rouges et de sucre glace. Dommage que le sirop d’érable soit arrivé après la bataille : décidément, le service n’est pas leur fort ! Mais c’était peut-être pour arroser notre boisson chaude ? Rien à dire par contre sur le prix (11 €), car l’assiette est généreuse et l’ensemble goûte bon.

Pour conclure : Francoeur, mais pas franc sourire …

http://www.cafefrancoeurparis.com

https://www.facebook.com/pages/Café-Francoeur/142027539224812

Marché de la Villette

324 rue Saint-Paul Ouest, Montréal (Québec) | Dimanche de 8:30 à 18:00

Note globale : 14,5

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

Prix d'un café : 2,98 dollars canadiens (1,85 €)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Il est mis en boîte » pour « Courrier »

Dernier jour dans notre famille québécoise : en bons gaulois, on leur propose (pour le banquet final), un bistrot-resto-épicerie bien franchouillard – il y a même le drapeau tricolore à l'entrée : un vrai petit bout de France au cœur du vieux Montréal !

A l'intérieur, dépaysement garanti : pancartes de rues parisiennes (on a choisi le quartier de la Mouff'), gigantesque photo de la Dame de fer et ambiance accordéon-musette. La Villette était un marché de Paris, autrefois réputé pour sa viande : cochonnailles et fromages sont bien en place dans le grand comptoir réfrigéré du fond et une trâlée* de jambons (en plastique !) dégringole des murs.

On y brunche à la française (baguette-confiture trempée dans du café au lait), l'alsacienne (omelette à la crème, pommes de terre rissolées et salade de fruits frais) ou la canadienne (crêpes ou gaufres au sirop d'érable et cretons), à moins que l'on ne préfère la table d'hôtes (quiche lorraine, foie gras à la mirabelle, choucroute et autre feuillantine comtoise : quelque chose nous dit que les proprios viennent de l'est !). Les portions sont généreuses. Pour un peu, on entendrait Obélix nous susurrer : « Quand l'appétit va, tout va ! »

Ici, c’est à la bonne franquette … et plein à craquer. Il est vrai que le patron a le tour pour mettre de l’ambiance : à chaque passage, un bon mot ; c’est qu’il en a de la jasette ! Et quand, après une (très) longue attente, on s’inquiète de ne rien voir venir, il répond avec le smile : « j’vais aux nouvelles et j’vous reviens ». Celui-ci est aussi coloré que le décor !

Pour conclure : des gens bons à Montréal …

http://marche-villette.com

*Ribambelle

Arts Café

201 avenue Fairmont Ouest, Montréal (Québec) | Station « Bixi » devant ! (Bicycles en libre service d’avril à novembre) | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 15| Accueil : 20 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 19

Prix d’un café : 2,39 dollars canadiens (1,70 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’: « Point de vue largement partagé » pour « Site »

Appointement avec les parents de MH en face du collège français pour le traditionnel brunch de fin de semaine. D’exquises effluves font frétiller nos narines tandis que le mur du café nous fait déjà saliver : le menu est carrément peint sur le mur ! Heureusement, les voici qui s’en viennent …

La salle est pleine à craquer ; on est 6 ! La serveuse propose de nous appeler dès qu’une table sera libre pour faire un tour ou patienter dehors sur les fauteuils de bois bleu ciel. Elle revient de temps à autre nous donner des nouvelles (adorable !), tandis qu’on potine sur le trottoir, la tuque bien enfoncée sur les oreilles (il fait -3° !). Les clients ne cessent d’arriver et de repartir. Enfin, des places se libèrent !

Ambiance chaleureuse et animée. Poutres en bois, bocaux multicolores et grappes d’ampoules qui dégringolent le long des baies vitrées (une idée lumineuse !). Sur le mur du fond, une grande ardoise avec les différents brunchs, notamment le « Classique » et ses produits du terroir, simples et goûteux : œufs de ferme du Québec, fèves cuites au four, croquettes de pommes de terre, bacon canadien et pain grillé et confiture pour 9 $.

Mais c’est quand les Latté arrivent qu’on prend conscience de la dimension artistique du lieu : le lait est versé de telle sorte qu’une forme stylisée apparaisse sur la surface, différente à chaque fois (épi de blé, fougère, écureuil, cygne, chef indien ou coeur) : une véritable œuvre d’art – hélas éphémère ! Mais le boire est un autre délice : il est d’une onctuosité rare …

Sur le comptoir, quelques tentations supplémentaires : muffins à la citrouille et aux épices, ou pour les becs sucrés, cakes

banane-sirop d’étable et gâteaux de carottes … à s’en lécher les doigts !

Pour conclure : icitte, même les prix sont en dol-art !

http://www.artscafemontreal.com

Top 30 et film des dessins sur café : www.topito.com/top-latte-art#

Le Pain Béni

24 rue Sainte Anne, Québec (Québec) |

Dimanche de 7:30 à 23:00

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 3 dollars canadiens (2,30 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’: «Carte sur table» pour «Menu »

Tannés par le tour des remparts, on n’a plus qu’une envie asteure, c’est se tirer une bûche ! Justement, sur cette petite voie piétonne de la vieille ville, quelques tables en terrasse nous invitent à profiter du spectacle de la rue.

On est en face de la

place d’armes, à deux pas du célébrissime château Frontenac : autant dire que l’animation ne manque pas !

Mais le thermomètre est descendu à – 2 ce matin ; on préfère donc se réfugier à l’intérieur. Bien qu’un peu étroite, la salle est chaleureuse avec sa déco simple mais colorée : des murs de briques et de pierres apparentes, des chaises au rouge pimpant et des banquettes vert laitue, quelques chandeliers aux lignes épurées et tout au fond, un mur végétalisé ainsi qu’une immense fresque représentant une scène de la vie du vieux Québec.
Des espaces différenciés permettent à chacun de trouver son bonheur : on opte pour la table ronde plus conviviale à notre goût.

Plusieurs formules variées sont proposées pour 9,95 $; du salé au sucré, ou du traditionnel au plus branché, avec pour chacune un breuvage à volonté : des tranches de pain doré au raisin et à la cannelle, un gruau chaud à l’ancienne, des gaufres au sirop d’érable ou bien encore une brouillade d’œufs au bacon garnie de fèves au lard. Mais notre coup de cœur va au spécial santé : müesli (à tomber !), brioche, salade de fruits frais et rosties à la marmelade : un petit-déjeuner – pardon, déjeuner ! – tellement copieux qu’il permet de sauter le déjeuner – pardon, le dîner ! – pour patienter jusqu’au dîner – pardon, le souper !

L’accueil est souriant et détendu, l’ambiance décontractée ; en bref, un endroit pas trop dispendieux pour jaser tranquille : vous allez capoter !

Pour conclure : un lieu divin à marquer d’une croix.

www.painbeni.com

Le Village de la Butte

23 rue de la Butte aux Cailles, 75013 | Vélib’ au 27 ! | Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 12,5

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

Prix d’un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: «Beau brun» pour «Ocre »

Spectaculaire chute de température en une semaine : c’est frig’horrifiés que nous arrivons au métro Glacière (le bien nommé), pour attaquer la Butte aux Cailles (qu’on a plus envie d’associer au verbe qu’au nom d’oiseau en ces premiers frimas!)

A peine au sommet, on s’engouffre dans le premier bar venu : il ne paye pas de mine, mais l’accueil est haut’hentique (forcément !) et chaleureux (ça tombe bien !)

A voir les affiches au mur, le patron est auvergnat … c’est justement là que sont tombés les premiers flocons de neige : jusqu’à 15 cm dans le Cantal nous apprend notre quotidien ! Décidément, notre été indien est bel et bien fini !

On traverse une première salle pour s’installer au fond « place du rugby » : tableaux, médailles, grands écrans et

vidéoprojecteur … de quoi faire le bonheur des supporters les soirs de matchs !

Les amateurs de bonne chère et de bons vins ne sont pas en reste : ce ne sont pas des livres mais une farandole de bouteilles qui occupe les étagères (une œnothèque ?), tandis qu'au milieu, un grand tableau noir annonce les plats du jour (de bons plats du pays, bien roboratifs, juste ce qu'on doit apprécier par un temps pareil, genre cochonnailles ou aligot – avec même un intrigant « burger-bougnat » : s'il n'était pas 8 h, on tenterait bien !)

Une troisième petite salle accueille les joueurs de PMU : l'ambiance est populaire et conviviale …

Après notre ascension, un remontant s'imposait. Las, le café nous laisse un goût un peu amer, heureusement adouci par la cannelle du spéculoos qui l'accompagne.

Pour conclure : dommage que l'on bute sur la qualité du café.
http://fr.wikipedia.org/wiki/Butte-aux-Cailles

La Garçonnière

98 rue Michel Ange, 75016 | Vélib' à moins de 10 mètres ! | Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': «Base de calcul» pour «Rein »

Au sud du un-six, un petit bistrot de quartier aussi discret que tranquille qui contraste avec la Porte de Saint-Cloud, sa sinistre et bruyante voisine.

Une belle terrasse triangulaire pointe à l'intersection des deux petites rues, bien exposée pour donner l'envie de lézarder au soleil.
Quelques clients profitent d'ailleurs déjà de ses premiers rayons : une glam'azone plongée dans son heureux-scoop, un garçonnet pianotant fébrilement sur son jeu électronique pour échapper à la conversation des adultes, et même une vieille dame en robe de chambre rose arrivée au bras de sa fille : l'hôpital de la Croix Rouge est juste en face.

L'intérieur est sympathique et chaleureux, à l'image de l'équipe, souriante et décontractée, qui discute avec les habitués du comptoir : c'est qu'il y a déjà du monde au perchoir et la machine à coudes bat son plein !
Les esprits s'échauffent presque autant que les gosiers : « une fois, je m'suis fait braquer 20 000 Euros à l'aéroport !» ou encore, « la tête, quand il a déballé ses barrettes ! » : en voilà deux qu'on aurait bien vu figurer dans l'une des scènes des Tontons flingueurs ! Un troisième s'enflamme … du genre à sortir le canon pour tuer une mouche : encore un qu'Audiard n'aurait pas renié !

De grandes ardoises proposent une large sélection de vins : pour un verre entre copains ou une dégustation d'œnophiles – à

boire avec modération, bien sûr !

Quelques régalades alléchantes sont également annoncées : et pourquoi pas un tiramisu au Nutella pour éponger ? (Ca, c'est pour MH !)

Pour conclure : une garçonnière à découvrir dès aujourd'hui …

http://www.laetitia-mounier.com/article-la-mosaique-de-la-garonniere-54185563.html

---

La Cantine du Troquet

53 bd de Grenelle, 75015 | Vélib' en face, sous le Métro aérien ! | Dimanche de 9:00 à 23:30

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 6 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': «Joue de mauvais tours » pour «Rein»

Une serveuse m’avait indiqué quelques jours avant que la Cantine ouvrait à 8 heures le dimanche, mais quand nous nous présentons à 8h45 ce matin-là, on s’entend dire, de façon assez déplaisante, que c’est 9 heures. C’est fort de café ! … Mais bon, il y a des jours avec et des jours sans … et les jours sans, il faut faire avec: on en profite donc pour faire un tour de quartier … et notre réserve de kugelhopfs à la boulangerie alsacienne de la rue de Lourmel toute proche !

Vingt minutes plus tard, les chaises sont encore sur les tables et rien n’est prêt. A l’extérieur, une (future) cliente s’est installée et patiente, emmitouflée dans son châle. Après un bref moment d’hésitation, nous décidons de faire de même :
la terrasse n’est pas désagréable bien que déjà bruyante, entre les voitures du boulevard, pourtant peu nombreuses en ce jour de repos, et les métros aériens qui passent juste au dessus.

Une vieille dame ridée comme un code-barres arrive du marché voisin en traînant son caddie, tandis qu’une famille nombreuse envahit les dernières tables.
Deux petits scouts passent devant l’estaminet, sac au dos et béret sur la tête : attendrissant et … décalé à la fois !

A l’intérieur, la salle est confortable : tables de bois foncé et chaises recouvertes de velours rouge à l’instar des banquettes du fond, comptoir en zinc et tee-shirts de rugbymen basques encadrés sous verre. Il doit faire bon s’y restaurer l’hiver, d’autant que les produits ont l’air de qualité : nos « expresso » et « noisette » sont pleins d’arômes, et la collègue qui m’a conseillé cette adresse jure que c’est là qu’on trouve le meilleur chocolat chaud de la capitale.

Dommage que la serveuse soit si rêche : le seul moment où elle daigne nous sourire est celui où l’on apporte l’addition pour régler … Pas suffisant pour nous donner envie de laisser un pourboire !

Pour conclure : dommage qu’ils n’aient pas troqué la cantinière …

http://fr.mappy.com/activite/restaurant/75015-paris/la-cantine-du-troquet