

Holybelly Coffee-shop

Coffee-shop Holybelly*, 5 rue Lucien Sampaix, 75 010 Paris |
Tous les jours, de 9h à 17h (10h le WE)

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 18

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Réserve aux huiles » (bidon)

De retour de Melbourne, un couple ouvre un coffee-shop australien en 2013, dans une toute petite rue proche du canal Saint Martin. Le succès est tel qu'en août dernier, un second voit

le jour ... à quelques numéros du premier** !

Impossible de le manquer : une longue file s'étire sur le trottoir ; plutôt bon signe. No contrainte today, a blue sky ; on prend notre tour ... pour décrocher notre Graal une trentaine de minutes plus tard. Surprise : plusieurs tables étaient libres. Pour susciter l'envie ? Pas un peu too much ?

Une salle toute en longueur mais aérée (belle hauteur de plafond !) ; des murs de briques blancs, un carrelage étoilé, des ampoules suspendues à une rampe de cuivre qui zig-zague, c'est tendance ! Notre table est collée aux autres – on n'a pas pu avoir l'une des alcôves. Qu'importe ! L'ambiance est animée et même friendly, les serveurs souriants et décontractés (sans nous presser pour libérer la place malgré l'affluence) et les conversations bourdonnent, en anglais pour

la plupart : dépaysement garanti. Tout au fond, sous une grande verrière, une table d'hôtes, un canapé et un flipper entourés de plantes suspendues forment un espace plus cosy.

La carte se veut rassurante : « Vous avez fait le plus dur, maintenant, on s'occupe de tout ! » Préparé par le barista avec des grains de la brûlerie de Belleville, l'expresso est un mélange de Guatemala-Honduras-Ethiopie, servi avec un petit verre d'eau gazeuse pour se rincer le palais avant et bénéficier ainsi de tout l'arôme : du grand art ! Quant au Latte, il est, au dire de mon cher et tendre, non pas remarquable mais exceptionnel ! Nos voisins attaquent leurs « eggs and sides »*** (un must !), tandis que ceux de droite semblent savourer leurs « Sweet Stack »**** : une touche sucrée idéale pour terminer le breakfast ? Malgré les produits maison et healthy,

la note un peu salée risque d'en refroidir certains ...

Pour conclure : un coffee pour s'éc-Latte.

<http://www.brunch.fr/restaurant/holybelly/>

* Contraction des termes anglais *holy*, sacré, et *belly*, le bidon.

** HB5 pour les intimes, le premier, HB19, a fermé quelques mois pour se refaire une beauté.

*** Oeufs brouillés, au plat ou pochés garnis de hashbrown, galette de pommes de terre.

**** Pile de trois pancakes surmontée de fruits de saison, noisettes torréfiées, crème fouettée maison et sirop d'érable.

Le Plomb du Cantal

Le Plomb du cantal, 4 bd Saint-Denis, 75 010 Paris |
Tous les jours, de 7h à minuit | Station Vélib' Aboukir-Alexandrie

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,20 € (1€ en terrasse couverte du lundi au vendredi de 8h30 à 11h)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Quartier de bœuf » pour « étable »

Vivent les vacances ! Et en février, on part où ? A la montagne !

Pour nous, c'est le Massif central et son deuxième plus haut sommet, le Plomb du Cantal* ...

dans un bistrot auvergnat sur les grands boulevards.

A deux pas des théâtres Saint-Martin (comme la porte du même nom qu'on aperçoit de sa terrasse), de la Renaissance, du Gymnase ou du Splendide**, voilà de quoi faire une pause avant ou après un spectacle : ses baies vitrées et sa grande verrière sur le toit permettent de profiter du moindre rayon de lumière et les autres salles plus rustiques de se réchauffer au cœur de l'hiver.

Déco typiquement montagnarde : chaises et bancs en bois foncé imposants (on ne risque pas de partir avec !),

épais radiateurs de fonte et énormes cloches qu'on imagine au cou de Salers***. C'est du lourd, du très lourd !

Un escalier tout aussi massif monte au premier étage, plus tranquille, avec de belles poutres au plafond.

L'ambiance est provinciale et conviviale ; on s'y retrouve volontiers autour de grandes tablées entre amis.

L'accueil est simple et authentique, comme la cuisine. Car c'est pour elle aussi que l'on vient – sauf à être une midinette nourrie par deux feuilles de radis ou un végétarien patenté. Ici, il faut aimer la bonne chair et être carnivore : les assiettes sont généreuses et les plats de terroir roboratifs : saucisse fraîche et chou farci, truffade**** ou aligot***** servis à table directement de la casserole en cuivre. Avis aux Depardieu et autres Gargantua !

Pour conclure : un Plomb qui vaut de l'or.

http://www.leplombducantal.com/acces_rivedroite.php?descr_sl=fr

* Après le Puy de Sancy, il culmine à 1 855 m.

Son nom est celui du massif dont il fait partie et qui forme le plus grand volcan d'Europe,

mais aussi celui d'un département, d'un fromage ... et du cheval que montait Napoléon à la bataille d'Austerlitz !

** Et si vous allez au théâtre d'Edgar ou à Bobino, il y a ses grands frères à Montparnasse !

*** Race de vaches portant le nom d'un village de l'ouest cantalien, à la robe acajou et aux longues cornes en forme de lyre, particulièrement réputées pour leurs qualités bouchères.

**** Plat typique de la région, à base de pommes de terre et de cantal assaisonné d'ail et de persil, servi directement du point de cuisson à la table dans la casserole ayant servi à son élaboration.

***** Spécialité aveyronnaise, à base de purée et de tomme, à la consistance élastique.

Les optimistes

Les Optimistes, 46 avenue Claude Vellefaux, 75 010 Paris |
Station Vélib' 69 rue de la Grange
aux Belles | Tous les jours, de 8h à 2h, brunch le WE de 11h à
16h

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 13 | Accueil : 17 | Ambiance : 15 |
Café : 13 | Brunch (21 €) : 17

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « N'est pas grave s'il est contagieux »
pour « rire »

Dans un quartier tranquille, à la limite du XIXème, une
enseigne attire le regard ; difficile de ne pas être de bonne
humeur en la découvrant : les optimistes !

Mais qui sont-ils ?

Ceux qui complètent leurs mots croisés directement au stylo, à
l'instar de mon cher et tendre ? Ou celles qui préfèrent
pédaler sous la pluie plutôt que de se vacciner contre la
grippe, comme votre spécialiste es cafés ?

Plus sérieusement, si l'on en croit l'Académie, ce sont tous
ceux qui, sans occulter le négatif, refusent de s'y attarder ...
qui savent apprécier un rayon de soleil, quoi !

Une petite salle simple et claire, quelques caquettes
transformées en étagères et des étampes* (dont un Pétrus !)
pour orner le comptoir, où Emile nous accueille avec une vraie
gentillesse.

Il assure le service à son rythme mais avec efficacité, sans
jamais se départir de son calme olympien malgré les groupes
qui défilent – assisté de deux solides gaillards, tout aussi

agréables et attentifs.

La clientèle est plutôt jeune, hormis quelques habitués multigénéralistes ; l'ambiance chaleureuse et conviviale. On peut même emprunter des jeux de société.

Mais l'heure est au brunch, servi « à l'assiette » : orange ou pamplemousse pressé, traditionnelle boisson chaude et sa corbeille de mini-viennoiseries sorties du four (« Et s'il n'y en a pas assez,

il faut redemander ! »), pain (varié et de qualité), beurre (d'Isigny) et confitures maison (mention spéciale à l'abricot-amandes) : ça commence bien ! Vient ensuite une tartine Poilâne « terre » (poulet-tomates) ou « mer » (saumon-avocat) accompagnée d'un œuf coque et de roquette, puis un dessert au choix (fromage blanc au coulis de fruits rouges, salade de fruits frais ou crumble pommes-poires) : on a beau chercher l'erreur, c'est un sans faute !

Un conseil : pensez à réserver car la formule ... cartonne** !

Pour conclure : et mille*** bravos pour le brunch !

<https://www.facebook.com/optimistesisgood/>

* Les étampes sont les côtés des caisses en bois sur lesquels sont imprimés les noms des vins et leurs logos, souvent des dessins des châteaux. ** Nous aussi ... déménagement oblige ! ☐ *** Emile.

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>

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 €, 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 plaît !), 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>

Les petites écuries

40 rue des Petites écuries, 75010 Paris | Station vélib' dans la même rue |

Samedi de 8:00 à 2:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 16 | Accueil : 13 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « En chair ou en or » pour « Etalon »

Nouveau concert demain. Notre chevauchée hebdomadaire est donc avancée. En selle ! Direction, les grands boulevards : « Y a tant de choses, tant de choses, tant de choses à voir ; on n'a qu'à choisir au hasard » ... un chouette petit café, où passer la matinée à faire des mots croisés !

Le hasard de nos flâneries nous conduit à la rue des anciennes écuries royales. Idéal pour poser nos montures. Devenue à présent un haut lieu du fooding, les gens s'y ruent et une belle animation y règne, notamment sur une grande terrasse (qui n'empiète pas sur le trottoir : suffisamment rare dans la capitale pour être souligné !), aux couleurs de Noël : auvent rouge vif et magnifique mur végétal (moi, je trouve sabot !) Une mezzanine plonge même dessus : de quoi donner envie d'y prendre un bain de chlorophylle ... si les fumeurs du coin ne s'y étaient déjà donné rendez-vous ! Pour les allergiques, mieux vaut se réfugier à l'intérieur ...

Nouvelles surprises : un curieux comptoir à l'entrée, composé de phares arrière de voitures artistiquement alignés et des arbres en pot, dont le tronc grimpe à l'étage à travers un trou circulaire percé dans le plafond !

De sympathiques vitrines aussi pour abriter la cave à vins – comme par hasard ! (Vous confirmez, Gibbon ?). Sans parler des lieux d'aisance dont le papier-peint change de dessins en fonction de la couleur de la lumière : psychédélique !

Ambiance jeune et sympa. Même si le service est un peu cavalier, l'équipe semble particulièrement de bonne humeur. La musique entraînante n'y est sans doute pas étrangère. Une petite suédoise en profite pour se trémousser autour de la valise familiale, en attendant ses parents venus prendre le coup de l'étrier*, tandis qu'un habitué demande un grog pour juguler son rhume naissant ... un traitement de cheval, en somme !

Pour conclure : allez-y au triple galop !

www.lespetitesecuriesparis.com

* Petit verre qu'on boit avant de partir.

Le Fil rouge café

3 rue René Boulanger, 75010 | Station vélib' au 50 de la même rue |Dimanche de 10h à 15 h

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 18| Accueil : 15 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Etoiles qui tournent» pour « Stars »

A deux pas des théâtres et de la République, la statue de la liberté trône sur le trottoir d'une petite rue parallèle au boulevard. Quelques tables sur les pavés, idéal pour une pause tranquille quand le soleil pointe ...

Retour dans l'Amérique des sixties : à l'intérieur, du sol au plafond, c'est du 100% made in USA : vieille voiture, scooter, jukebox, affiches, drapeaux, anciens téléviseurs et photos de pin up. On imagine Fonzie accoté au comptoir, en train de piocher dans le bocal à candies !

Au fond, un petit corner propose des produits tout droit venus des States (chewing-gum à la cannelle, pop corn, moutardes sucrées) : pas besoin de prendre l'avion pour rapporter des souvenirs de l'Oncle Sam !

Le patron a mis le paquet pour nous faire traverser l'Atlantique ; sans doute un peu chargé, mais so cute ! Haut en couleurs, c'est un vrai passionné.

Un poil brusque au départ, il s'adoucit en évoquant le décès de son fils et ses projets pour rester constructif : chaque 4

juillet (jour de l'indépendance !),

il crée l'événement en tentant de battre un record. En 2012, le plus gros double cheeseburger du monde (177 kg tout de même !) : pas vraiment diet mais tellement fédérateur et fun – utile aussi puisqu'il a pu reverser 5000 € à l'association

« Enfance et partage ». L'été dernier, c'était un Bagel, et pour le prochain, on annonce le plus gros des hot-dogs : avis aux amateurs !

En attendant, et selon la tradition américaine, c'est l'heure du brunch : quesadillas et nachos, oeufs pochés ou au plat suivis d'un burger kingsize pour les affamés, puis cheese-cake, brownies et pancakes. □ Sans oublier les nombreux softs (Cherry coke, Dr. Pepper etc.) ou boissons chaudes ... pour faire glisser tout ça ! L'ambiance est conviviale et colorée. Un jukebox diffuse du Elvis ou de la country : c'est Rock'n Roll à Paname !

Pour conclure : Sam plait vraiment !

<http://www.lefilrougecafe.com>

www.dailymotion.com/.../xrzbke_record-du-monde...

Le pachyderme

2 bis bd Saint Martin, 75010 | Station vélib' 50 rue René
Boulangier |Dimanche de 9h à 2h00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tube de rouge » pour « Internationale »

Juste en face du Caveau de la République, voilà un majestueux animal ... pachy empoté que ça !

Un cadre colonial pour rappeler sa terre natale et plusieurs espaces selon que l'on souhaite profiter de l'animation des Grands Boulevards, prendre un verre dans un endroit plus cosy ou tout simplement souper en sortant d'un spectacle.

La terrasse est spacieuse et idéalement placée à l'angle d'une petite placette. Couverte et chauffée à cette période, elle est donc tout à fait confortable, attrayante aussi avec ses immenses luminaires pour le moins originaux.

A l'intérieur, un comptoir de bois foncé en arc de cercle ainsi qu'un dédale de salles au milieu d'une végétation tropicale et de décorations exotiques – peintures d'éléphants et de rhinocéros, mais aussi une maman hippopotame et son petit d'un jaune citron aussi joyeux que sympathique !

Mais pour l'heure, on a plutôt envie de s'affaler dans les fauteuils club en cuir du coin salon : notre vélocipédie du jour nous a cannés !

Lumière filtrant à travers les lamelles des stores, boiseries

et tapis épais, plantes vertes et tables basses, musique jazzy et tons chauds. Ambiance intime et chaleureuse garantie !

L'accueil est souriant et le service efficace malgré les clients qui affluent peu à peu. Seule la note finale nous paraît quelque peu éléphantinesque compte tenu du quartier ...

Pour conclure : à coloniser sans hésitation !

<http://www.lepachyderme.com>

www.kewego.fr/video/iLyR0oafIeiz.html

Hôtel du Nord

102 quai de Jemmapes, 75010 | Station vélib' devant la porte !
|Dimanche de 9h00 à 1h30

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Hausse des cours » pour « Crue »

« Atmosphère ? Atmosphère ? Est-ce que j'ai une gueule d'atmosphère ? »

Le canal Saint Martin, l'écluse des Récollets, la façade de

l'hôtel, on s'y croit !

Pour un peu, on entendrait Arletty lancer sa fameuse réplique avec sa gouaille toute parisienne : rien ne semble avoir changé ...

Ah, si ! Une station vélib' est maintenant installée juste devant l'entrée de l'ancien bistrot de marinières ... mais ce n'est pas pour nous déplaire !

La porte est grande ouverte, un seau juste devant ; un homme en bleu de travail lave le sol à grande eau. On s'enquiert de l'heure d'ouverture :

« Dans un quart d'heure, mais si vous voulez, je peux vous faire un café ! »

Aussitôt dit, aussitôt servi, puis tout en continuant à descendre les dernières chaises des tables, il discute tranquillement avec nous ...

Atmosphère ? Atmosphère ? Cet estaminet a vraiment une atmosphère :

Entrée presque théâtrale avec ses lourds rideaux de velours rouge, imposante bobine de cinéma, spot de ciné, photos noir et blanc des acteurs de Carné, affiches de films : de quoi faire le bonheur des cinéphiles !

Carrelage vintage, mosaïque colorée, long comptoir en bois et plantes vertes : l'ambiance est intimiste et feutrée ...

Et pour un dîner romantique, il suffit de monter quelques marches et accéder à la grande salle : bibliothèque, piano, tables nappées et canapés, la déco est particulièrement soignée : non, décidément, ce n'est pas seulement un café emblématique, c'est un lieu où l'on se sent bien ...

Pour conclure : un accueil et un caractère qui l'honorent.

http://www.hoteldunord.org/dossier_fr.pdf

Les Parigots

5 rue du Château d'eau, 75010 | Station vélib' en face
|Dimanche de 10h00 à 2h00

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 10 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 11

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Commencement de la faim » pour « Appétit
»

Mercredi, Bourse du travail : conférence sur la prévention de la violence à l'école avec Naprous et Tisseron. Organisateur de cette matinée, les camarades du Syndicat des Enseignants jouent les prolongations avec les deux intervenants dans le bistrot voisin ... où les syndicalistes se retrouvaient déjà au siècle dernier.

Ambiance taverne, chaleureuse et animée, au milieu d'un sacré bric à brac : des casseroles dégringolant du plafond, une

sympathique bouteillothèque, des livres jaunis et calés par de vieux objets et quelques rangées de conserves à déguster ou emporter ...

On arrive à 15 ! Qu'à cela ne tienne : en serrant un peu tout le monde, on nous dégotte une grande table derrière le comptoir en zinc. Deux tabourets, des bancs de bois, chacun trouve une place : pas énorme ni vraiment confortable, mais on apprécie de pouvoir rester tous ensemble ! Service dynamique et souriant, malgré l'encombrement et le brouhaha.

Avant de partir, je récupère la carte de visite (en forme de ticket de métro !) et me renseigne sur l'heure d'ouverture dominicale ...

Dimanche, retour à la République : cruciverbissage hebdomadaire avec mon cher et tendre. Ouverture annoncée à 8 h, mais par précaution – on a changé d'heure ce matin ! – on arrive à 9 h $\frac{1}{4}$. Lumière vacillante, chaises encore empilées, mais une (petite) partie de la salle étant prête, on demande (gentiment) s'il est possible de prendre un café : eh bien non ! On nous a mal informés, il est seul et ne sera pas prêt avant 10 h ... même si d'habitude, ça ouvre à 9 h $\frac{1}{2}$! De quoi nous donner envie de fredonner la chanson des Glochos « C'est tous des rigolos, Parigots têtes de veau ! » ... Parce que franchement, servir deux petits noirs, c'est quand même pas la mer à boire !

Pour conclure : parigot-los le dimanche matin !

<https://www.facebook.com/LesParigotsBistrot>