Les Tanneurs de la Butte

Ces Tanneurs permettent une halte qui fleure bon le terroir au coeur
du pittoresque quartier de la Butte aux Cailles.

We love coffee

« We love Coffee » s’est installé dans le quartier des Gobelins : cadre, accueil, ambiance, café, on a des raisons de l’aimer !

Le Verbalon

Verbalon, comme verre + ballon. Au pied de la Butte aux Cailles, ce café-restau-bar à vin plein de charme ne désemplit pas …

Circus

Circus est une brasserie située au pied de la Butte aux Cailles, sur le thème du cirque. Confortable, chaleureuse … et même magique en soirée !

La Manufacture

Situé à côté de l’ancienne Manufacture Royale, notre bistrot en a repris une partie du nom et du décor pour un rendu chaleureux et dans une ambiance popuulaire …

Le Mêlécasse

La Butte-aux-Cailles, son village et son Mêlécasse** : c’est dans cette brasserie pleine de charme et de caractère que tous se retrouvent …

Vidici

Vidici, c’est le nouveau concept de restauration rapide italienne. Après la première ouverte à Lyon en 2014, voici celle de la gare d’Austerlitz …

T-Kawa

T-Kawa, un lieu de rencontre chaleureux, convivial et culturel, ouvert en octobre 2018 et tenu par de jeunes bénévoles, des Petits Frères des Pauvres.

Caffètteria de la Felicità

Le 13 janvier 2019

Caffètteria de la Felicità, 5 Parvis Alan Turing, 75 013 Paris
L/Ma : 12h15/14h30, Me : 12h15/14h30-18h/minuit,
J/V : 12h15/14h30-18h/1h du mat, S 12h/1h, D : 12h/23h
Note globale : 15
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 15
Café : 16
Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Bonne pâte » (macaroni)

Colossal, énorme, XXL ! La Felicità, nouveau food-hall italien du groupe Big Mamma,

c'est 4 500 m^2, 3 bars et 5 cuisines, installés dans la Station F* depuis fin mai.
Le plus grand restaurant d'Europe, un lieu hors du commun !

A l'extérieur, terrasses, fours à pizzas, barbecues géants et

chaises longues.
A l’intérieur, stands de restauration installés entre d’anciens wagons**, sous des tonnelles verdoyantes
et d’énormes ballons, dans un bâtiment industriel au plafond démesuré. Impressionnant !

D’immenses tables peuvent accueillir plus de 1000 personnes :
parfait pour engager la conversation avec ses voisins … ou jeter un œil sur leurs assiettes.
Pâtes fraîches, légumes marinés, calamars grillés, pizzas, burrata, olives, focaccias
et autres spécialités de la Botte, La Felicità fait rayonner la gastronomie italienne.
Pas de service à table, il faut faire la queue à chaque fois … et elle peut être longue,
mais on vous propose parfois, limoncello*** et parmigiano pour patienter.

Pour les entrepreneurs de start up, la Caffètteria est ouverte 24h/24, pour le vulgum pecus**** (nous !),
c’est à partir de 12h15. Au milieu de la végétation luxuriante et sur de grands tapis,
des banquettes, tables et chaises de toutes tailles, formes et matières, avec prises ordinateurs
pour les plus hautes. De jeunes geeks y sont déjà nombreux ; quelques curieux (comme nous !)
complètent la clientèle et font (légèrement) monter la moyenne d’âge.

La commande se fait au comptoir … et en italien ; on complète avec des gestes.
L’espresso, plutôt serré, est servi dans une jolie tasse en porcelaine :
j’ai opté pour un lungo histoire de l’adoucir … et faire durer (un peu) le plaisir !
Sur la note, il est précisé : « Il caffe della Peppina non si beve la mattina » :
Le café Peppina n’est pas consommé le matin … Ils insistent !

Pour conclure : on y travaille avec en-train mais… gare à l’affluence !

https://www.lafelicita.fr/#1

* Installée en 2017 sous l’immense verrière de l’ancienne halle de la gare d’Austerlitz,
la Station F est l’incubateur de start-up imaginé par Xavier Niel :
34 000 m2 avec restaurants, cuisines, cafés et espaces événementiels ouverts 7j/7 !
** Qui abritent un bar à vin, une cuisine dédiée au poisson cru et un glacier.
*** Cocktails de citron.
**** Commun des mortels.

L’arobase Café

Le 2 décembre 2018

L’arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris
De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h
Note globale : 12
Situation : 10
Cadre : 13
Accueil : 12
Ambiance : 15
Café : 10
Prix d’un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’: « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l’immense quadrilatère minéral qu’est la BNF, universités et buildings ont émergé à l’est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l’acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur…

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l’ancien XIIIème. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l’un d’eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaids.
Les conversations sont tranquilles, à l’image de la rue …

L’arobase Café, c’est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap’, ses journaux et … ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXIème siècle … et on s’explique le nom* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant … mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiatto ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à l’expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner** non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l’arobase ! – ou bagels faits minute … plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l’arôme demeure virtuelle.

http://www.arobasecafe.com

* L‘arobase viendrait d’une confusion avec l’arroba, unité de mesure utilisée dès le XIe siècle en Espagne et au Portugal,

symbolisée par l’@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d’un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l’utilisaient au XIXe siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ $ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d’ailleurs qu’à l’heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).
En 1971, l’inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l’émetteur de celui l’organisme de messagerie … et choisit l’@ pour créer des adresses que l’on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

** Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muësli ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).