Le Prétexte

111 rue Tolbiac, 75013 Paris | Station vélib’ au 86 de la même rue | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 10 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12 | Brunch : 24,00 €

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Commence par la faim » pour « repas »

Le dimanche midi à Paris, tous les brunchs sont permis ! Loin de l’effervescence des pièges à touristes, en voici un qui vaut le détour : à deux pas du Parc de Choisy, un bistrot à l’ancienne dont la salle s’enroule autour du comptoir. Boiseries et briques, tables plutôt espacées (pour la capitale) et terrasse chauffée (non fumeurs le midi).

Jeunes cadres dynamiques et familles tri générationnelles se retrouvent pour les agapes dominicales dans une ambiance conviviale, sous (léger) fond de musique reggae – A noter, de bien pratiques rehausseurs à disposition des plus jeunes.
L’atmosphère est sûrement plus studieuse en semaine avec les collégiens et lycéens de Claude Monet ou étudiants de l’Ecole Supérieure de Journalisme, situés en face …

Mais passons aux choses sérieuses : un buffet en entrée composé de mini-crêpes, pain perdu, viennoiseries, muesli, baguette, beurre et confitures, avec un Jus de fruits fraîchement pressé et des boissons chaudes à volonté. Petit bémol pour les dernières : thermos d’eau (pour le thé), de chocolat et de café filtre, avec du lait froid …

Vient ensuite l’assiette garnie d’œufs brouillés, coleslaw* et croquette de camembert (goûteux !) avec, au choix, un bacon-saucisse, du saumon fumé ou un brick de chèvre-aubergine accompagné de purée de carottes au cumin.

Mais le meilleur est pour la faim, avec le buffet desserts : tartes aux fruits, cakes variés, salade de fruits et surtout … leurs mousses : une explosion pour les papilles ! Qu’elles soient au café, au chocolat ou à la pistache – Eh, oui ! On était 3, on a pu toutes les tester ! -, elles suscitent l’unanimité d’une Danette** (sauf peut-être pour les enragées du régime qui considèrent une tomate cerise comme un plaisir coupable !)

Pour conclure : une mousse à ne rater sous aucun prétexte !

http://www.restaurantlepretexte.fr

* Populaire en Amérique du Nord et simplement appelée « salade de chou » au Québec, le coleslaw est une salade de chou cru râpé incluant communément des carottes râpées et des oignons.
** On se lève tous pour elles ! (Cf. Publicité télévisée des seventies)

Chez Lili et Marcel

1 quai d’Austerlitz, 75013 | Station vélib’ rue Fernand Braudel | Dimanche de 7h00 à 1h00

Note globale : 15

Situation : 12 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 15

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Un Saint pour la mode » pour « Laurent »

En sortant du Djoon pour les clubbers (fermé à cette heure … 7 h !), d’une expo à la Cité de la mode pour les fashionistas, voire de Bercy pour les mélomanes, quoi de mieux qu’un petit noir chez L&M ?

”Lili et Marcel”, c’est un clin d’œil à Lili des Bellons et Marcel Pagnol, dont le second nous a si joliment conté leur enfance à courir dans les collines provençales en espadrilles de corde et culottes courtes.

Un parfum de nostalgie nous saisit d’ailleurs quand on franchit le seuil de ”leur” bistrot à la déco tout droit sortie du siècle dernier : chaises et tables rétro, fauteuils-club moutarde, armoires patinées aux étagères garnies de boîtes en fer blanc, gros radiateurs en fonte et même des strapontins dont une pancarte précise : ”Ne pas utiliser aux heures d’affluence” !
Au mur, de veilles réclames en plaques émaillées aux phrases évocatrices : “Pendant les chaleurs, la volaille est au frigo“, ou “Désormais, exigez le suisse triple crème“ ou encore “Toutes nos ventes sont faites strictement au comptant“ (au content ?)
Le mobilier différencie les espaces : “le bureau”, “la compta”, “l’épicerie” (avec une grande table d’hôte pour les bandes de potes) et “la pâtisserie”, dont la devanture ancienne ouvre sur la cuisine.

A l’heure du laitier, la salle est déjà bien animée (plutôt rare un dimanche !) Au comptoir, les casquettes sont vissées sur le crâne et les conversations vont bon train ; l’ambiance est conviviale.

Dehors, quelques tables au soleil avec vue imprenable sur le métro aérien … et le boulevard : pas sûr que ce soit la meilleure place !

Pour conclure : un coup d’oeil dans le rétro.

http://auroreinparis.com/2010/…/17/lili-et-marcel-brasserie/

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