

Mamie Bonne-Nouvelle

Mamie s'est installée à Bonne Nouvelle, près des théâtres et du Grand Rex : on y va pour ses bons petits plats, ses légendaires burgers ou un simple café.

Matamata

Matamata, c'est un coffee-shop du quartier Montorgueil. Minuscule mais à l'accueil chaleureux et au café parfaitement maîtrisé.

Bistrot d'Edmond

Edmond a son bistrot, il y est dès 8h alors qu'il a fermé bien tard la veille, bien après les théâtres voisins dont il récupère les spectateurs ...

Zouzou

Zouzou, c'est un coffee-shop voisin de la rue Montorgueil. On l'a repéré samedi dernier, il était plein comme un œuf : bon signe !

Sunday in SoHo

SoHo, pour un brunch dominical à l'américaine dans un sympathique coffee-shop à deux pas des Grands Boulevards.

L'Arbre à Café

L'Arbre à Café vient de réouvrir au Sentier pour la plus grande joie des amateurs de très bons cafés torréfiés dans la brûlerie du XIVè.

Café Joyeux

Café Joyeux, 23 rue Saint Augustin, 75 002 Paris |
Du mardi au samedi, de 10h à 17h

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Toujours joyeux » pour « drille »

Y'a d'la joie, ici on sert avec le coeur

Y'a d'la joie, le soleil brille à l'Opéra

Y'a

d'la joie, de bons p'tits plats et d'la chaleur

Y'a d'la joie, ici, y'a d'la joie !

Avec le printemps, une nouvelle enseigne a fleuri dans ce quartier d'affaires du centre de Paris. Inaugurée mercredi, journée mondiale de la Trisomie 21, elle est loin d'être ordinaire : en cuisine comme au service, c'est une vingtaine de salariés porteurs de trisomie ou de troubles autistiques qui officient, encadrés par trois responsables.

Leurs activités sont choisies selon leurs aptitudes et adaptées à leurs besoins : horaires de travail aménagés pour tenir compte de leur fatigabilité (de 12h à 25 h), fabrication séquencée par étapes, repères sur les machines (pictogrammes indiquant dans quel sens tourner le percolateur etc.), tenues de travail pratiques (lacets sans nœuds, velcros sur les vestes et tabliers) et autres accessoires (planche adaptée en cuisine, pièces de Duplo jumelles en salle : une pour le consommateur à la commande au comptoir et l'autre pour le plateau, afin que le serveur puisse l'associer plus facilement à la table quand il est prêt).

Parmi eux, deux anciens élèves de l'Ulis-lycée que j'espérais apercevoir, mais qui n'ont visiblement pas encore pris leur service : un bon prétexte pour revenir ! ☐

Mais au fait, pourquoi « Joyeux » ?

L'entrepreneur breton à l'origine de cette initiative explique avoir autrefois accueilli dans ses bureaux un jeune garçon trisomique. Comme l'équipe ressentait un vide énorme quand il n'était pas là, sa fonction avait été précisée sur son contrat de travail : « Assistant joyeux » ... et est devenue concept !

– « Cube bleu ? » interroge un jeune serveur perplexe.

– « Ici ! », s'excuse une cliente confuse en agitant l'objet extirpé de son sac ...

dont elle avait sans doute pensé qu'il s'agissait d'un cadeau de la Maison !

« On ne peut pas nous rater ! » explique un autre. Effectivement, même avant d'avoir avalé par son café matinal, on ne voit qu'elle : l'enseigne jaune vif de cet ancien café transformé en coffee-shop, juste à l'entrée du passage Choiseul, rue Saint Augustin ... dont le nom rappelle l'auteur de la célèbre formule devenue règle d'or de l'établissement :
» *On s'efforce tous d'atteindre la même chose : la joie.* »

Pour conclure : du cœur à l'ouvrage.

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

<https://www.youtube.com/watch?v=o3k27z2PS-U>

https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/carriere/vie-professionnelle/travail-et-handicap/un-cafe-joyeux-emploie-des-serveurs-atteints-de-handicaps-mentaux_2667736.html

Le Comptoir des frangins

Le Comptoir des Frangins, 97 rue Montmartre, 75002 Paris |
De 8h à 1h, le dimanche de 11h à 17h | Station Vélib' 14 rue Bachaumont

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 15 | Ambiance : 13 |
Café : 15

Prix d'un café : 2,40 € (Brunch : 23 €)

Aux mots croisés du jour :

« Manifestation de savoir-vivre » pour « longévité »

Décollage immédiat ... non pour Montréal – ou tout au moins pas encore pour notre aîné,

mais pour la rue Montmartre, à deux pas du Sentier : c'est là que deux frangins ont repris ce Comptoir voilà un peu plus d'un an.

Ils en ont fait un espace cosy à la déco travaillée : parquet et tables en bois, murs de briques rouges ou recouverts de papier peint tropical, lustres vintage et lumières tamisées ; on s'y sent vite chez soi. Nous héritons de la petite banquette de moleskine jaune moutarde, propice aux échanges avec sa forme en arc de cercle. Ca tombe bien, c'est notre dernière rencontre familiale avant des mois ...

Avec un tel nom , on s'attend à une ambiance amicale, voire fraternelle :

c'est tout à fait ça ! Le staff est accueillant et officie tranquillement.

L'heure est au brunch, il est servi à table (pas besoin de faire la queue au buffet !) :

une boisson chaude au choix (avec un vrai expresso pour les amateurs – suffisamment rare, pour être souligné !), un jus de fruits pressé (dont le fameux « détox » aux framboises, citron, ananas et canneberges* venant fort à propos après nos nouvelles agapes de la veille !),

corbeilles de pains, cake et viennoiseries avec beurre et confiture, (copieuse) assiette d'ici ou d'ailleurs** puis pain perdu au caramel beurre salé pour terminer. C'est frais, varié, de qualité : on en redemande ! (Euh, non, c'est juste une expression, parce que là, on est vraiment calés !)

On y passerait bien l'après-midi, voire davantage d'autant qu'un vrai dancefloor*** nous tend sa piste au sous-sol. Mais pour l'instant, c'est celle de Roissy qui nous attend ...

Pour conclure : une bonne piste près du Sentier ...

www.comptoirdesfrangins.com/

* Cranberries pour nos cousins canadiens.

** Parisienne (œuf au bacon, salade, pommes grenailles et

champignons), Londonienne (œuf au plat, bacon, saucisses, boudin noir, haricots blancs, champignons et tomates), New-Yorkaise (burger au bacon, oignons, œuf et frites au cheddar), Norvégienne (oeufs brouillés, bagel à la crème fraîche citronnée, saumon et crudités), végétarienne (salade de quinoa et langoustines snackées et mini pizza de polenta aux légumes grillés)

*** Possibilité de le privatiser pour un évènement.

Au Rocher de Cancale

Au Rocher de Cancale, 78 rue Montorgueil, 75002Paris | Station Vélib' 32 rue Etienne Marcel |
Tous les jours, de 8 h à 2h

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abordable avec le bac » pour « île »

Hugo écrivait* qu'« à la fatigue, pour filer un câble, pour virer un cabestan, Jean Valjean valait quatre hommes : il soulevait et soutenait parfois d'énormes poids sur son dos, et remplaçait dans l'occasion cet instrument qu'on appelle cric et qu'on appelait jadis orgueil, d'où a pris nom, soit dit en passant, la rue Montorgueil près des halles de Paris ». Cette artère qu'empruntaient jadis les mareyeurs pour livrer leurs huîtres bretonnes et normandes est justement notre escale du jour. Vieilles boutiques et commerces de bouche sont toujours

de mise dans cette rue perpétuellement vivante ...

A l'angle d'une ruelle, les murs d'un vieil immeuble plient sous le poids du temps. La (curieuse) sculpture d'un rocher où s'agrippent moules et huîtres orne le bas et sa façade pastel aux encadrements de bois sculpté a incontestablement du cachet ; elle est d'ailleurs classée. Quelques tables sont installées au soleil face à la rue piétonne, de quoi donner envie de s'y échouer !

L'intérieur est hors du temps, avec ses murs de guingois et ses poutres apparentes. Le rez-de-chaussée nous transporte dans une vieille auberge avec ses petites tables serrées et son ambiance conviviale et bruyante (à éviter pour un tendre tête à tête !)

A l'étage, la salle est plus calme et raffinée : chaises anciennes, lustre (raccord avec cet établissement illustre depuis des lustres !) et fresques du dessinateur Gavarni (qui payait ainsi ses repas du soir). Egaleme nt fréquenté à l'époque par Théophile Gautier, les Goncourt et Dumas, c'était surtout le restaurant préféré de Balzac qui y fit défiler nombre de ses personnages de *La Condition humaine*.

Mais revenons au XXIème siècle ! La Carte « Limonade » nous propose les boissons apportées (un bon moment plus tard) par un serveur pour le moins nonchalant. Mais le café est parfumé, la mousse du crème magnifique et les petits verres à pied accompagnés de leur carafe d'eau tout à fait délicats.

Pour conclure : très honorés de prendre place après Balzac !

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

* *Les Misérables*.

Caffè Stern

Caffè Stern, 47 Passage des Panoramas, 75002 Paris | Station Vélib' au 42 rue Vivienne |
Du mardi au samedi de 8h30 à minuit

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 12 |
Café : 17

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Broyé par certains » pour « noir »

De passage dans l'une des plus belles galeries couvertes de Paris, nous voilà transportés deux siècles en arrière au milieu de petites échoppes et restaurants qui ont su préserver toute leur authenticité. Assurément l'un des endroits les plus romantiques de la capitale !

A côté des magasins de philatélie, une devanture nous intrigue : un loup et un renard empaillés s'y font face. Ceux d'un taxidermiste ? Nenni ! C'est un ancien atelier de gravure* repris par des restaurateurs de Venise et Padoue ... qui ont demandé à Philippe Starck** de le re-designer : ailes et colliers de diamants pour les deux carnassiers, coussins Picasso, objets vaudou, chapeaux en guise d'abat-jour, lustres Murano, tabourets en aluminium et tables en inox. On reconnaît son style d'un certain goût faute d'être d'un goût certain ...

Heureusement, il n'a pas pour autant sacrifié le décor d'origine et ses boiseries sculptées, ses murs gansés de cuir et ses parquets d'époque. La succession de petites salles et les éclairages vacillants accentuent encore cette atmosphère

singulière et l'impression d'être hors du temps.

Mais on vient aussi pour le *caffè* au goût unique qui vous réveille dès 8h30 : l'expresso serré à la poudre de cacao, le vigoureux Jamaïcain de Vérone*** ou le mini cappuccino de Trieste à la mousse de lait froide. La Légendaire Faema E61 n'y est pas étrangère : un vrai bijou, cette machine à café !

On les accompagne d'une brioche à l'huile d'olive, safran et réglisse, d'une tartelette à la ricotta ou d'un croissant fourré. En salle, pour ceux qui ont le temps de les savourer, au comptoir pour les plus pressés ou sur une table à l'extérieur pour les curieux désireux d'observer le ballet matinal des livreurs...

Pour conclure : à graver dans nos mémoires pour épater la galerie ...

www.caffestern.fr

* Ancien haut lieu de la gravure de 1834 à 2008, classé Monument historique.

** Créateur français mondialement connu pour ses décorations intérieures, ses productions en série de bien de consommation courante et son design industriel.

*** Le torrificateur de cet excellent café fournirait les plus grandes tables d'Italie.