Père & Fils

86 rue Montmartre, 75002 Paris | Station vélib’ 21 rue d’Uzes | De 7:00 à 1:30, 7j/7

Note globale : 13,5

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

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Deviendra grand » pour « père »

Un PaPa à la fête … et ses fils, forcément ! Pour cette (grande) occasion, skype avec l’aîné qu’on retrouve dans quelques jours (et 5000 kilomètres) et – j’ai de la suite dans les cafés ! – brunch avec le second. Enfin, petit-déjeuner car la Maison ne fait plus le premier (j’ai heureusement vérifié sur place hier, car si j’avais pris les dires de la Toile pour argent comptant …)

De l’église Saint Eustache, on remonte l’ancienne route qui menait à la butte Montmartre jusqu’à une terrasse à l’angle de trois rues. Clin d’œil à mon cher et tendre : on est dans le quartier historique de la Presse ! A la veille de la première guerre, elle était la plus lue au monde ; les rotatives des imprimeries et les neurones des salles de rédaction tournaient à plein. Progressivement déserté pour la banlieue dans les années 80, le secteur voit revenir de grands titres depuis quelque temps : un renouveau ?

Mais passons aux choses sérieuses et entrons dans notre adresse du jour au nom du père et du fils : le grand bar ajouté à la belle hauteur sous plafond font impression. Choix

ensuite entre une salle en contrebas ou une mezzanine, avec dans chacune, de confortables banquettes en épais cuir clouté, dont une en demi-cercle. On décide de prendre de la hauteur. Peinture noire et bois flotté, soin apporté à la déco, lumière tamisée, voilà qui est propice aux conversations feutrées.

Côté petits déjeuners, pas de déconfiture. Nous les testons tous (enfin, chacun un !) : le français (7 €), l'anglais (9 €) et le norvégien (12 €). La looooongue tartine du premier est croustillante mais son croissant, comment dire, un peu cartonneux ; par contre, les toasts grillés et œufs brouillés des deux autres sont savoureux et le saumon fumé du dernier ferme et fondant à la fois. Rien à dire non plus sur les boissons, avec un jus d'orange de bonne facture et un café crémeux à souhait. Le tout servi avec autant de discrétion que d'attention : pas d'impair non plus à ce niveau !

Pour conclure : un bon père colateur.

http://www.cafe-pere-et-fils.com/

Le Tambour

41 rue Montmartre, 75002 | Station Vélib' en face | Dimanche de 8:30 à 6:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 18 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’: «Pour elle, ce n’est pas demain la veille» pour «sentinelle»

Non loin du ventre de Paris, en plein quartier Montorgueil mais dans la rue plus calme qui mène à Montmartre (d’où son nom !), se niche cette petite maison à colombages aux allures d’auberge d’autrefois. Passée la terrasse, on s’engouffre dans un lieu atypique : retour au Paname d’autrefois !

Au sol, des pavés, clous d’anciens passages protégés, bouches d’incendie et autres plaques d’égouts : on se croirait sur le trottoir du Paris d’antan.

De nombreux éléments de mobilier urbain complètent le décor : vieilles plaques de rues, enseignes de magasins, fontaine, lampadaire, ancien plan et banquettes de métro, poteaux d’autobus transformés en tabourets, et même un feu tricolore … qui fonctionne !

Et puis aussi, des citations et de vieux livres posés sur quelques étagères, au milieu de bustes de penseurs antiques. Vous êtes dans la « salle de notre ici-ailleurs d’urbain bucolique » : tout un programme !

L’accueil est tranquille et décontracté. Pas grand monde à cette heure : un grand gaillard un peu bourru qui essaie – sans succès – de gruger gentiment le patron, des bobos du quartier, un Texan de passage …

Ouvert sans discontinuer (ou presque), c’est un refuge pour les insomniaques, noctambules ou somnambules … voire plus : on peut même savourer un pied de cochon à 3 h du mat’, ou bien encore une bonne soupe à l’oignon à l’heure du laitier : bon pour les fringales nocturnes !

Et même si on ne vous pousse pas à la consommation (ici, le vin se prend « à la ficelle » : on ne règle que ce qu’on a

bu), avec les tables serrées, propices aux échanges, l’ambiance ne doit pas manquer d’être chaude au plus fort de la nuit.

Pour conclure : allez-y tambour battant !
http://www.google.fr/search?q=le+tambour+75002&hl=fr&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=TUV0UeWjNKHY7Aa6gYHoDA&sqi=2&ved=0CGoQsAQ&biw=1024&bih=509

Le Pain de la Bourse

33 rue Vivienne, 75002 | Station vélib’ Saint Marc | Dimanche 7:30 à 18:00 | Accessible ♿

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Elle se met en boule » pour « Neige »

Une fine pellicule de neige a recouvert les trottoirs durant

la nuit, mais impossible de sortir nos skis : pas de pistes de fond ici comme à Helsinki ! On enfourche donc nos bons vieux vélibs …

A deux tours de roues de l'Opéra, juste à côté du Palais Brongniart, une délicieuse odeur de viennoiseries nous montre la voie : dans une ambiance rustique, de belles et grandes tables de bois massif invitent à la pause, à l'image des boutiques du Pain Quotidien auquel cette maison appartenait autrefois.

Un lieu de détente, pour un café-journal le matin (quotidiens à dispo), un brunch-bio le midi, un goûter d'anniversaire l'après-midi (réserver la grande table centrale et demander les rehausseurs pour les petits derniers), un café-travail sur ordi (option wifi) ou un chocolat chaud entre copines pour la fin d'après-midi.
Il y a même une petite salle au sous-sol à laquelle on accède par un bel escalier en pin doré. C'est un cadre où on se sent bien, simple et convivial, parfait pour un cocooning bien au chaud …

Sur les tables, en libre service, des confitures et pâtes à tartiner (du « noisella » pour MH !), aussi appétissantes les unes que les autres (et bio, bien sûr). Dans les immenses confituriers accolés aux murs, de nombreux produits à emporter : viennoiseries, petits kugelhofs individuels, huiles, confitures et chocolats …

Un seul serveur à cette heure matinale … mais pas le plus bavard ! Heureusement, les clients sont plus volubiles : trois jeunes bardés de leurs anoraks et bonnets commentent avec verve l'actualité, une petite famille Ricoré, dont deux fillettes mignonnes à croquer avec leurs chapkas lilas, brunchent avec enthousiasme, tandis qu'un couple d'anglo-saxons s'émerveille de la vue sur la place de la Bourse …

Nos cafés arrivent dans de petits bols en grès, bien rustiques

: c’est comme au chalet, j’vous dis !

Pour conclure : une bonne action pour le palais.

http://www.google.fr/search?q=pain+de+la+bourse&hl=fr&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=MkwqUeXcDIXU0gGKwIHwAw&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1024&bih=509