

La Maison Sauvage

La Maison Sauvage, 5 rue de Buci, 75 006 Paris

Tous les jours de 7h à 2h

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bailleur de fond » (cancre)

Ca y est ! On est d'équerre pour la rentrée ... des glaces ! Direction Odéon et la très animée rue de Buci, temple des italiennes où se précipitent les parisiens branchés et milliers de touristes – j'exagère à peine, c'est pire que la gare Montparnasse un 31 août !

Au numéro 5, une petite maison à deux étages, construite en 1851, dont la façade de lierre et de glycine attire l'attention ... et les objectifs ! C'est du faux, donc un peu kitsch, mais non dénué de charme. D'autant que la déco de la terrasse est tout aussi bohème : les chaises proviennent d'un ancien stock du Parc Monceau et les abat-jours sont tressés de raphia.

Par contre, il ne faut pas craindre la promiscuité ; on est serré, très très serré, et ceux dont les tables bordent la chaussée se font carrément frôler par les voitures ... sans que cela semble les déranger tant ils sont pris par leurs discussions !

L'intérieur est minuscule et intemporel : poutres et vieux

plancher, meubles chinés (dont un étonnant comptoir en arc de cercle !), déco hétéroclite et champêtre avec ses bouquets de fleurs sauvages et plantes vertes ... sur fond de reggae bien tonique ! De quoi donner la pêche aux serveurs qui ne savent plus où tourner la tête tant les commandes affluent.

Les clients qui le souhaitent peuvent se réfugier à l'étage, plus intime et confortable, mais tout aussi surprenant, entre boudoir et cabinet de curiosités.

Ils peuvent même, en s'installant près la fenêtre, profiter de la vie bouillonnante du carrefour ... en toute tranquillité !

Quant à mon étalon, l'expresso, il ne manque pas de caractère*, mais pourquoi le servir dans un (petit) verre de cantine rempli à peine à moitié ?

Pour conclure : une façon de se mettre au verre ?

<http://www.maison-sauvage.fr/#>

* Massaya mexicain bio, 70% arabica, 30% robusta.

The Moose

The Moose, 16 Rue des Quatre Vents, 75 006 Paris |
Tous les jours, de 11h à 2h | Station Vélib' Cujas – St Michel

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |
Café : 13

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Montreur d'ours » pour « planétarium »

Je me souviens ... de cette taverne où Aymeric nous avait entraînés avec son frère et sa marraine, pour nous faire goûter

sa poutine(1) québécoise – et à Paris, c'était The adresse ! Une graisseuse(2) recouverte de sauce brune et du célèbre « fromage couic-couic » (en effet, c'est bien le bruit qu'il fait sous la dent !), du genre qui tient tellement au corps qu'après, on est armés pour remonter le Saint-Laurent torse nu

à la nage ! Pas si tant pire(3) côté goût, mais il faut vraiment avoir un appétit de bûcheron.

D'ailleurs, on s'attendait presque à en croiser icitte(4) tant la déco était rustique : bar recouvert de rondins de bois, panneaux d'alerte au caribou et cornes d'orignal(5) accrochés au mur et même ... empreintes d'ours au sol !

Seuls des écrans rappelaient l'influence des States avec une retransmission du dernier match de hockey dans une ambiance survoltée. Pas facile de s'entendre jaser(6) mais c'était chaleureux et bin raide(8) dépaysant !

Cette année, ambiance grand nord dans notre capitale : l'hiver est vif comme une claque(7), à nous donner envie de retourner nous réfugier dans notre cabane au Canada ... beaucoup plus calme asteure(9) – ils viennent seulement d'ouvrir !

Quelques habitués discutent tranquillement en prenant une tite frette(10) tandis que le serveur québécois reste assis sur son steak en pelletant des nuages(11), et que, sur les écrans, des patineurs rivalisent d'arabesques et autres axels pour décrocher un titre olympique ...

Pour conclure : un endroit qui ne vous laissera pas de glace.

<http://www.mooseparis.com/fr/>

- 1 – Spécialité québécoise, une institution là-bas où on en trouve à quasi chaque coin de rue.
 - 2 – Portion de frites.
 - 3 – Pas mal.
 - 4 – Ici.
 - 5 – Animal emblématique du Québec (en anglais, « the moose »), équivalent de l'élan chez nous.
 - 6 – Parler.
 - 7 – Cf. Chanson de Beudommage.
 - 8 – Complètement.
 - 9 – A cette heure.
 - 10 – Une bière comme dans « Broue », la pièce de théâtre « Une tite frette mon Gérard » nous précise Anne-Marie.
 - 11 – Assis à ne rien faire en se laissant aller à la rêverie.
-

La Rotonde

La Rotonde, 105 bd du Montparnasse, 75006 Paris | Station vélib' au 40 rue du Montparnasse | Tous les jours, de 7h30 à 1h

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Porte-voix » pour « urne »

En marche vers la rive gauche ! Riche en brasseries réputées,

on y trouve notamment le Select,
la Coupole, le Dôme et la Rotonde quasiment face à face. A
l'angle des boulevards Raspail et Montparnasse, la dernière
étale son nom en lettres d'or sur fond de stores d'un rouge
éclatant : impossible de la manquer !

Célèbre café emblématique des années folles, elle a gardé son
cadre chic, avec ses lampes et lustres art déco, ses cuivres
bien astiqués, ses banquettes rouges et nappes blanches
immaculées et ses reproductions d'artistes l'ayant
fréquentée : Modigliani, Chagall et Picasso. D'autres
personnalités littéraires ou politiques s'y sont aussi
affichées : Apollinaire, Cocteau ou Prévert mais aussi Lénine,
Trotski et plus récemment, François Hollande à l'occasion de
sa victoire à la primaire socialiste en 2011 ... et Emmanuel
Macron, après sa qualification au second tour de l'élection
présidentielle il y a tout juste deux semaines, pour une
soirée de fête

au milieu de ses soutiens et people.*

Aisance et élégance sont les maîtres mots : sous de
majestueuses orchidées, les assises sont confortables et les
lourdes tentures des sas d'entrée empêchent les courants
d'air. Voilà qui explique sans doute la forte proportion de
retraités BCBG. De nombreux touristes aussi (beaucoup
d'asiatiques), et en semaine, des hommes d'affaires qui
réservent les box du
rez-de-chaussée ou les salons du premier pour pouvoir échanger
en toute discrétion.

Le personnel est irréprochable, aimable et efficace ; chefs de
rangs, maîtres d'hôtels et serveurs sont vêtus de noir avec le
long tablier blanc de rigueur.

Les prix sont à la hauteur du lieu : petit noir à 3€ et thé à
12, mais parmi les formules de petit-déjeuner proposées, l'une
est particulièrement intéressante : pour 5€, on a vous
offre un expresso, une tartine beurrée et un verre du jus
d'orange ... d'autant que la baguette semble vraiment bonne :

nos voisins en redemandent !

Pour conclure : on peut en faire sa brasserie d'élection.

*

<http://www.bfmtv.com/culture/la-rotonde-un-brasserie-mythique-repere-des-artistes-a-paris-1149759.html>

La Balle au Bond

La Balle au Bond, Port des Saints Pères, 75006 Paris | Station vélib' au 5 quai Malaquais |

Du mardi au samedi de 12 h à 18 h, brunch le WE de 11h30 à 15h, 24€

Note globale : 16

Situation : 19 | Cadre : 15 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On peut y être mené en bateau » pour « île »

Rive gauche, au pied du Pont des Arts, une jolie péniche blanche est amarrée : embarquement immédiat, larguez les amarres ! ... Euh, non, elle reste à quai, mais bien à quai !

Qu'à cela ne tienne : à bord, l'intérieur est cosy et la terrasse du pont supérieur ouverte hiver comme été. De l'un comme de l'autre, vue imprenable sur le Musée du Louvre et les

quais de Seine. De quoi s'offrir une pause tranquille au coeur de la capitale, sur l'eau ... histoire de prolonger les vacances avec un café, un cocktail, une glace (bio) ou un brunch. Notre cadet a besoin de forces, il vient de franchir le seuil d'une nouvelle année : va pour le dernier !

Malgré le grand soleil, nous préférons le salon moins venté et plus tranquille

– ceci d'autant plus qu'on est servi à table : après les traditionnels jus de fruits, boissons chaudes, petits pains et viennoiseries, on a le choix entre trois assiettes dont les noms évoquent des peintres* exposés sur l'autre rive, puis on finit sur une note sucrée avec une verrine de fromage blanc accompagnée d'un cake au citron. Des produits vraiment goûteux et de qualité,

y compris le pain ce qui n'est pas si fréquent ; seul le café crème n'était pas à la hauteur ... et

le service un peu précipité : tout notre repas étant arrivé quasiment au même moment, notre table était encombrée et nos plats ont refroidi (Saint Croc**, faites quelque chose !)

Outre la gastronomie, la culture est de règle ici : il y a quelques années, on assistait à des numéros de cirque (d'où le nom) ; actuellement plutôt des expositions et rencontres littéraires, des soirées festives aussi où les artistes se jettent à l'eau et la musique résonne sur la Seine*** (pop, folk, électro, wave, indé ou autres, c'est éclectique !) Et puis, la péniche est régulièrement privatisée pour des tournages de clips et émissions, ou des shootings photo : il est prudent de passer un coup de fil avant de s'y rendre !

Pour conclure : un brunch où tout est au quai.

<http://laballeaubond.fr/peniche-paris/>

* Berthe Morisot, Georges Seurat et Louise Abbéma, impressionnistes ou inspirés par ce mouvement de la seconde moitié du XIXème (2 femmes sur les 3 !)

** Synchro ...

*** Scène

Le Lucernaire

53 rue Notre-Dame des Champs, 75006 Paris | Station vélib' au 41 de la même rue | L 9h-21h, Ma au V 9h-0h30, S 10h-0h30, D 11h- 21h | 

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Occupe le devant de la scène » pour « rideau »

Au rez-de-chaussée d'un immeuble haussmannien, l'ancien atelier de fabrication de chalumeaux s'est transformé en Centre national d'art et d'essai il y a tout juste 40 ans. Lieu étonnant, il est construit autour d'une rue intérieure pavée avec sa fontaine Wallace, ses réverbères, ses bancs publics et pas moins de trois cinémas, trois théâtres, une galerie d'exposition, une librairie, un restaurant et ... un café.

Mais d'où vient ce nom ? D'origine latine, le « Lucernarium » désignait ce moment où l'on allume les lampes, à la tombée de la nuit ... il est aussi celui où sont frappés les trois coups et où se remplissent les salles obscures !

Le bar est plutôt sombre et quelque peu étriqué (les petites tables rondes sont vraiment collées), mais il y règne une atmosphère paisible et authentique : fond rouge et noir, spots accrochés à des chariots de travelling, et sur les murs, les engrenages des Temps modernes et des affiches de films, pièces ou one-man show (actuellement, celui de Michael Hirsch, jeune auteur-interprète, dans la lignée des Devos et Desproges, avec « L'Art de trouver une question à chaque réponse »).

Sans doute croise-t-on ici des artistes et leurs équipes avant ou après les spectacles. Mais à cette heure matinale, on y retrouve surtout les habitués venus simplement se détendre avec un journal ou un ami. L'ingénieur du son a branché Radio classique et Haendel distille à présent sa musique sacrée, tandis que la réalisatrice prend les commandes avec une gentillesse toute naturelle (en voilà une qui ne fait pas de cinéma !) puis nous apporte bientôt notre café (Richard) accompagné d'un spéculoos. Le prix est particulièrement raisonnable pour le quartier (c'est tout de même l'arrondissement le plus cher de Paris !). Mais il est temps que je m'attaque au script de mon article : rideau !

Pour conclure : retour au siècle des Lumières.

www.lucernaire.fr/restaurant-bar/37-bar-restaurant.html

Le Guynemer

78 rue d'Assas, 75006 Paris | Station vélib' 90 rue d'Assas |
Tous les jours de 8:00 à 18:00 (9h le WE)

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tête en l'air » pour « Aviateur »

Ici, on l'appelle le Luco, c'est le jardin du (Palais du) Luxembourg. A l'ombre de ses arbres centenaires, on déambule paisiblement avec la sensation que le temps s'est arrêté. C'est qu'il en a vu défiler des générations depuis plus de quatre siècles : des petits d'hommes venus écouter Guignol, se promener à dos d'âne ou tenter d'attraper la queue du singe au manège, des amoureux roucoulant à l'ombre d'une statue, des étudiants bouquinant au soleil, des sportifs échangeant quelques balles, des écologistes s'initiant à l'apiculture, des retraités pointant à la pétanque et puis, bien sûr, des sénateurs prenant juste l'air après une séance.

En face de la sortie Guynemer, des joggeurs font une pause au soleil, installés sur les quelques tables d'une brasserie face au jardin. L'établissement a repris le nom de la rue et de son célèbre aviateur ; il aurait pu tout autant reprendre sa devise : « Faire face » !

On retrouve notre As des As (de la rue d'As-as !) à l'intérieur, posant fièrement près d'un Morane-Saulnier, un Nieuport ou un SPAD sur des photos en noir et blanc. Le reste

de la déco est tout aussi rétro – chaleureux et lumineux aussi, grâce aux grandes baies vitrées et miroirs. Les tables sont suffisamment espacées et les banquettes confortables pour qu'on s'y sente à l'aise. Et pour la note d'originalité, une curieuse lampe-seau à champagne « Veuve Clicquot » trône sur le vieux bar !

De bons petits morceaux de jazz sont diffusés en fond sonore – les propriétaires sont visiblement des amateurs ! -, pas trop fort, juste ce qu'il faut pour permettre lectures ou discussions dans une atmosphère tranquille et conviviale.

Passage au sous-sol (Claustrophobes, s'abstenir !) : une cave voûtée accueille des conversations plus intimes ou le suivi passionné de matchs de football sur grand écran. Mais pourquoi diable n'ont-ils pas laissé les pierres apparentes ? Cette peinture grise qui les recouvre est bien malvenue ...

Pour conclure : on ne peut mieux pour s'accouder au zinc !

<https://www.youtube.com/watch?v=gspV5ihTCpA> (Guynemer, 2'09)

La Table des Arts

54 rue Saint-André des Arts, 75006 Paris | Station vélib' 2
rue Danton | En semaine de 8:00 à 22:00 (19:00 le lundi) |
♿

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Connu dès l'enfance » pour « Art »

Les Arts ... mais pas lézards : c'est à l'aube que nous enfourchons nos montures pour filer vers le Quartier latin.

Au cœur de celui-ci (et pourtant au calme !), cet authentique bistrot Parisien est tenu par un natif de l'arrondissement.

Autrefois Café-Tabac-Cabaret « A la Croix d'Or » d'un vieil immeuble se dressant à l'angle des deux rues, sa belle façade a été photographiée dès 1900 par Eugène Atget dont on peut admirer les oeuvres au Musée Carnavalet.

L'intérieur est resté dans son jus, délicieusement rétro et plein de charme ; il a su garder son âme d'antan.

Le carrelage est ancien et le comptoir antédiluvien, les banquettes et chaises de velours carmin sont assorties au plafond lie de vin (pas ce que je préfère ... mais l'on sait que si la critique est aisée, l'art est difficile !), tandis que les larges baies vitrées font entrer la lumière.

L'accueil est chaleureux ; c'est le patron lui-même qui nous installe. Il est aux petits soins et passe de table en table pour discuter, prenant visiblement plaisir à converser avec chacun. Plus discret, son garçon n'en assure pas moins un service dans les règles de l'art. Une bonne maison assurément !

Les habitués ne manquent d'ailleurs pas (Pour un peu, on s'attendrait à les voir sortir leur rond de serviette tant ils semblent bien installés !), les touristes aussi ... quartier oblige ! Mais l'ambiance reste conviviale et les conversations tranquilles, sur fond de notes légères grattées à la guitare par Django Reinhardt.

L'ardoise annonce une formule à 13,90€ pour deux plats – appréciable dans ce secteur ! – et une cuisine familiale à base de produits frais. Des petits déjeuners sont servis à

cette heure (avec des baguettes tradition très tentantes !), mais nous nous en tenons à notre petit noir : un Café Richard servi avec un spéculoos dans une sympathique tasse bicolore.

Pour conclure : art-êtez-vous sans hésiter !

www.latableledesarts.fr

Café Laurent

33 rue Dauphine, 75006 Paris | Station Vélib' 7 rue du Pont de Lodi | De 9:00 à minuit

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne sèche pas facilement » pour « érudit »

Les ennuis volent autour de vous en escadrille ? Il est temps de vous poser dans un endroit quiet pour reprendre votre souffle. Un petit havre de paix se cache justement derrière les murs de l'hôtel d'Aubusson, au coeur du vieux Paris.

Passée la porte cochère en chêne massif, cette authentique demeure du XVIIème a un charme fou : des pièces grandioses,

d'énormes poutres, de majestueuses tapisseries (à l'origine du nom), de lourdes tentures ainsi qu'une monumentale cheminée en pierres de Bourgogne et un piano à queue.

Mais notre coup de cœur va au patio central, invisible de la rue et tranchant avec l'animation très urbaine du quartier : jardinières de fleurs et buis taillés, statue grecque et fontaine encadrée de treillages donnent l'impression d'être hors du temps. Un immense parasol protège autant des regards que du soleil (et réchauffe même l'hiver venu). L'occasion de se déconnecter pour s'évader du quotidien tout en savourant une boisson ou un petit-déjeuner. Ici, tout est calme et sérénité.

Le personnel s'active discrètement, absolument impeccable et d'une exquise gentillesse ; les autres clients (anglo-saxons pour la plupart) s'entretiennent à voix feutrée. On savoure notre nectar – servi dans des tasses en porcelaine sur des nappes immaculées ...

Les vieilles pierres nous rappellent que le lieu est chargé d'histoire : depuis 1690, les gens de lettres y dissertent autour d'une nouvelle boisson, « l'Eau de Café » et Montesquieu déclare : « Au Café Laurent, on apprête le café d'une telle manière qu'il donne de l'esprit à ceux qui en prennent ».

Devenu « Café Tabou » après guerre, il reste le rendez-vous des intellectuels : Sartre, Camus, Beauvoir et Queneau s'y retrouvent, Vian joue du jazz tandis que Greco déclame du Prévert. Bardot y dansera quant à elle des nuits entières : les ouvriers des Messageries de Presse voisines travaillant 24 heures sur 24, il a en effet obtenu l'autorisation de rester ouvert et devient alors le centre de la vie nocturne Germanopratin.

Depuis, il a repris son nom d'origine mais poursuit la tradition en accueillant régulièrement concerts et cafés littéraires.

Pour conclure : pour un peu, je me prendrai pour la Dauphine ...

www.cafe-laurent.com

Le Café Pouchkine

155 bd Saint-Germain, 75006 Paris | Station Vélib 141 bd Saint Germain | Dimanche de 9:00 à 23:00 |

Accessible 

Note globale : 15,5

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

Prix d'un café : 3,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Grand père slave » pour « Papyrus »

Années 50 : de nombreux artistes fréquentent un certain Кафе Пушкинь (Café Pouchkine), mais il finit par disparaître, y compris de la mémoire des moscovites ...

Années 80 : diplômé des Beaux-Arts à Paris, Andrey retourne sur les terres maternelles vendre ses toiles et s'improvise guide pour gagner sa vie. Tous les touristes hexagonaux lui demandent d'aller boire un chocolat dans ce fameux café qui n'existe pourtant plus : c'est qu'entre temps, Gilbert Bécaud a gravé « Nathalie » dans les sillons ! Les paroles leur trottent dans la tête et le jeune artiste se rappelle sa grand-mère qui lui avait parlé de ce café.

Ses tableaux se vendent bientôt comme des petits pains et il acquiert des restaurants dont en vrai esthète, il soigne la déco ; sa « French touch » fait un tabac. En 1999, un emplacement de prestige se libère à deux pas de la statue d'Alexandre Sergueïevitch Pouchkine : le jour du bicentenaire de la naissance du grand poète, il y fonde ce qui deviendra une institution ... et Bécaud fait le déplacement !

Années 2010 : de retour à Paris, il ouvre des succursales dont celle-ci.

Cadre intimiste et baroque, boiseries revisitées, moulures Grand Siècle, lustres d'inspiration Louis XV, samovar ancien et miroir majestueux : on est transporté dans la Russie impériale.

Vêtue d'une blouse au col si caractéristique, une jeune slave nous souhaite le bonjour dans la langue du poète. En cette heure matinale, nous sommes les premiers et pouvons profiter de la musique aux accents mélancoliques, tout en savourant des yeux les alléchantes pâtisseries : Sirniki, petit chausson au fromage blanc, Bostock, brioche fourrée de crème d'amandes et de myrtilles, Vatrouchka, pâte feuilletée garnie de crème légèrement citronnée, Koulitch, brioche traditionnelle aux fruits confits ou Medovick, biscuit au miel de sarrasin et à la confiture de lait (le best seller de la maison !) Certes, tout cela n'est pas donné mais semble justifié au regard de la qualité ...

Pour conclure : star du pays des Tsars.

[www.http://cafe-pouchkine.fr](http://cafe-pouchkine.fr)

http://www.france2.fr/emissions/comment-ca-va-bien/videos/societe_la_russie_a_paris_19-11-2015_986504

Le hibou

16 Carrefour de l'Odéon, 75006 Paris | Station vélib' 6 rue des quatre vents |

Dimanche de 8:00 à 23:30

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passa les menottes » pour « Tâta »

Nom d'une chouette en carton, voilà de quoi me donner envie de prendre la plume: une vraie terrasse ! Pas quelques tables en rang d'oignons sur un trottoir où l'on se fait marcher dessus ! Et chauffée en plus – option appréciée en ce jour ! On n'y est pas non plus asphyxié par les pots d'échappement car elle est en retrait du carrefour, et pourtant bien au cœur de l'animation germanopratine.

D'ailleurs, c'est un vrai show-off : « Qui c'est déjà ? » Ici, on vient pour voir autant qu'être vu : les élégances locales, hommes politiques (le Sénat n'est pas loin) ou acteurs (l'Odéon est tout proche). Comme le quartier, l'établissement est dans l'air du temps de ce qui est à la mode en ce moment dans la capitale. Les touristes ne s'y trompent pas qui affluent à tire d'ailes...

Si la façade est bleue de bleue, l'intérieur est noir ... très noir ! Même les chaises de bébé à l'ancienne ! Déprimés s'abstenir, presbytes également : difficile de déchiffrer la carte ! Une fois l'œil habitué à l'obscurité, on apprécie le

décor : parquets, boiseries, portraits XIXème et lustres à pampilles ; quelques éléments plus inattendus aussi, tels ces volatiles naturalisés qui semblent surveiller le bar ou cette grande table d'hôte (plus accueillante !) dans la pièce du fond ...

Un large escalier de bois sombre mène à l'étage vers une salle plus intime, un salon « cottage » avec cheminée et un autre bar à cocktails. De drôles d'oiseaux aussi, empaillés ! De quoi donner la chair de poule à ceux que cela Effraie ... Pour le sous-sol, un « One Way » indique la voie. On accède aux ténébreux lieux d'aisance : lavabos à l'ancienne au centre, cabines de chaque côté. A gauche, les dames ; à droite, les messieurs ... quand on parvient à décrypter les pancartes !

Pour se remettre de ces pérégrinations, un petit noir ! (On reste dans le ton !) Pas de biscuit ou de carré de chocolat pour l'accompagner, juste un verre d'eau. Le crème de mon cher et tendre est quant à lui servi sans soucoupe pour la bagatelle de 5,80 €. On ne le prendrait pas pour un pigeon ? Attention, ce n'est pas un perdreau de l'année, il pourrait bien leur clouer le bec ! Mais nos breuvages s'avèrent excellents et la musique doucement jazzy nous fait oublier cette note.

Pour conclure : un endroit plutôt chouette !

www.lehibouparis.fr