

Liperli

Liperli est le nouveau coffee-shop de la rue de Douai : calme et élégant, il est tenu par des passionnés !

Braun notes

Plus qu'un coffee-shop, une tanière gourmande dans le fourmillant quartier des Grands magasins.

Auburn

Auburn est un coffee-shop niché dans le secteur piétonnier du théâtre Edouard VII : à deux pas de l'Opéra, un havre de tranquillité !

BKNK

NK est un coffee-shop littéraire d'un nouveau genre, puisqu'il a été installé par 2 amies de 28 et 29 ans dans leur maison d'édition.

Léandrés

Léandrés, c'est la contraction de Léa et Andrés, le jeune couple franco-colombien qui a ouvert ce coffee-shop latino près de la Gare du Nord ...

Le Brébant

Le Brébant est une brasserie tendance des Grands Boulevards, au cadre coloré d'esprit brocante ... ouverte 21h/24, 7 jours sur 7 !!

Espressamente Illy

Le 3 février 2019

Espressamente Illy, 13 rue Auber, 75 009 Paris

Tous les jours de 7h30 à 19h30 (8h30 le week-end)

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il a réponse à tout » (écho)

C'est dans le quartier de l'Opéra qu'Ott-illy est allée enquêter aujourd'hui ...

dans une boutique qui, au premier abord, ressemble plus à un magasin d'électroménager :

derrière les grandes baies vitrées, ce sont d'abord les services et machines à café qu'on remarque !

Et puis au centre, l'immense lustre qui surplombe la grande table haute nous intrigue avec sa ribambelle de tasses, toutes différentes, disposées en spirale : la collection complète de la Maison.

En 1992, Francesco Illy a eu l'idée de combiner le plaisir sensoriel du café à celui esthétique de l'art en repensant cet objet du quotidien qu'est la tasse. Il a demandé à plus de cent artistes d'en créer ; ainsi est née, la « Illy Art Collection ».

Pour la dégustation, les commandes se font au comptoir : des boissons mais aussi d'appétissantes spécialités judicieusement présentées sous une vitrine au même endroit ... difficile de ne pas craquer ! D'autant que, pour peu qu'elles soient un peu élaborées, la réalisation des premières nécessite du temps ... qui laisse le loisir d'admirer les secondes !

Le service est classe (à l'Italienne !) et non dépourvu de charme (en italien !)

Par contre, il faut ensuite porter son plateau : on redescend sur terre !

Il reste une petite place sous le regard du célèbre ténor, Andréa Bocelli, sur le point de savourer son espresso – une immense photo en noir et blanc qui ne manque pas de chic ! – dans une salle rouge et noire non dépourvue de pep'.

Mais il est temps de succomber à l'excellence : Illy est mondialement connu comme leader du café haut de gamme. Depuis 1933, l'entreprise familiale importe ses grains – « les meilleurs que la nature puisse offrir » – dans ses usines de Trieste, où elle les trie et les torréfie. Pour nous permettre de connaître la véritable expérience du goût ... et un plaisir illy-mité !

Pour conclure : allez-y ... Illy-co !

<https://www.illy.com/fr>

Mamie Burger

Le 18 novembre 2018

Mamie Burger, 21 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

Tous les jours, de 8h à 2h

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,30 €_

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Parfois à cran » (cheveux)

Mamie Burger ? C'est l'idée d'un restaurateur qui voulait lancer des bistrots de burgers avec des produits made in France. Autant dire : rien à voir

avec son cousin américain !

Dans la famille des burgers de Mamie, je demande :

- le Papi Dédé avec viande de bœuf de l'Aubrac, bacon grillé, cheddar, pickles, oignons caramélisés et sauce barbecue,
- le Cousin de Savoie avec viande d'Aubrac, cheddar, batavia, oignons rouges, tomates et sauce mayonnaise.
- le ... non, je vous laisse les découvrir !

Il existe à présent une demi-douzaine de Mamies ; la notre s'est installée dans le quartier des grands boulevards, à deux pas du Rex, des Folies bergères et du Musée Grévin.

Out le look US ; bienvenue dans la salle à manger familiale : chaises et tables en bois patinées par le temps, casseroles en cuivre et anciennes photos et, sur la vieille gazinière, soupière débordant de croissants. Et puis un téléphone à cadran, un vieux poste de radio, une machine à coudre : pas de doute, on est bien chez Mamie ! Sur le mur de briques, une antique raquette de tennis et de vieux skis : mais c'est qu'elle était sportive en plus !


A l'angle des deux rues, les baies vitrées inondent la salle de lumière. Un couple d'italiens s'est installé contre la vitre, pour profiter du moindre rayon, bercé par la musique années 50. Sur la grande table ronde, deux petits d'hommes et leurs parents attaquent le brunch dominical – Mamie s'est mise au goût du jour ! ☐ -, tandis que nous testons notre étalon, l'expresso ... malheureusement assez quelconque : sans être mauvais, il manque vraiment de saveur.

Pour conclure : pourtant ... Grand-mère sait faire un bon café, non ?

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

* Le week-end de 10h à 16h.

Medi Terra Nea

Medi Terra Nea, 13 rue du Faubourg Montmartre, 75 009 Paris |
Du lundi au samedi de 12h à 23h, de 11h30 à 16 h30 le dimanche
| 

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 16

Ambiance : 14

Café : 14

Brunch : 17 (Adultes 28€, enfants : 15€)

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Deviendra grand* » (père)

« Bonne fête des pères ! » A deux pas des grands boulevards, voilà une enseigne pour nous qui voulons justement honorer le héros du jour !

La salle**, toute en céramique bleue, rappelle les habitations du sud, mais l'ensemble est un peu froid, même si quelques touches de blanc et rouge l'égayent un peu, ainsi que d'originaux abat-jours en papier qui dégringolent du plafond.

Heureusement, l'accueil est vraiment chaleureux : une équipe jeune à l'accent chantant de l'Argentine sous la houlette d'un responsable d'une gentillesse rare. Il passe de table en table

pour expliquer, vérifier que tout se passe bien ... et offrir un verre de vin aux heureux papas.

En semaine, un long ruban** serpente au milieu de la salle pour faire défiler antipasti et desserts devant les clients attablés – tandis que les plats se commandent aux serveurs « volants ».

Mais aujourd'hui dimanche, l'heure est au brunch ... et quel brunch !

Copieux, varié, régulièrement approvisionné et de très grande qualité ; c'est simple, on a beau chercher, pas un produit qui ne soit goûteux – jusqu'au pain !

La cuisine étant ouverte, on suit la préparation des plats de la Grande Bleue, de l'Espagne au Liban. Un vrai voyage qui nous fait découvrir des saveurs pleines de soleil et chanter nos papilles: charcuteries corses, taboulé libanais, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, fallafels, pâtisseries orientales ... entre autres ! Et bien que ce soit un buffet, il est organisé pour que l'on puisse se déplacer et se servir sans se gêner : suffisamment rare pour être souligné !

Pour conclure : un brunch formida...bleu !

<http://www.medi-terra-nea.fr>

* Grand-père !

** Comme dans un Kaïtenzushi ou Sushi roulant, sauf qu'ici, la cuisine est méditerranéenne.

NB. Une autre salle à l'étage accueille les groupes ou les enfants auxquels une animatrice propose des ateliers bricolage, maquillage, pâte à sel ou autre, selon l'humeur du jour ...

Le Barbe à Papa

Le Barbe à Papa, 18 rue Condorcet, 75009 Paris | Station Vélib' 19 rue d'Abbeville |
Brunch le dimanche de 12h à 17h

Note globale : 14

Situation : 11 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 |
Café : 13

Prix du brunch : 27 €

Aux mots croisés du jour :
« Collier d'homme » pour « barbe »

Aujourd'hui n'est pas un jour à commettre un impair, mais avec toutes ces fêtes, je m'y perds !

Heureusement, pour célébrer le héros du jour, j'ai trouvé une idée au poil : un bistrot de quartier façon salon-barbier.

Vieux sièges de coiffeur, ciseaux et rasoirs, chauffe-serviettes (pour faciliter la pénétration de la crème), vaporisateur à talc (pour apaiser la peau après rasage), affiches et autres objets chinés nous plongent dans l'univers de la pogonotomie*.

La salle n'est pas immense mais joliment éclairée par les baies vitrées en arc et aussi chaleureuse que les deux jeunes qui nous accueillent : le barman, élégamment moustachu (comme il se doit !), et la jeune serveuse (non, ce n'est pas une femme à barbe !)

Dans l'alcôve du fond, une table en U permet aux bandes de barbus et leurs amis de se réunir – jusqu'à 10 installés comme aujourd'hui sur ses banquettes.

Seules les quelques tables alignées en rang d'oignons sur le trottoir sont encore libres, toutes les autres ont déjà été prises d'assaut (heureusement, nous avons réservé !) – des

familles pour la plupart, jusqu'à 4 générations !

Une ambiance pas rasoir – un peu bruyante, mais conviviale et bon enfant.

Le brunch est servi à l'assiette : traditionnels jus de fruits fraîchement pressés (servis dans de jolis verres à pied), boisson chaude et pain en corbeille. Mais la première tartine à peine beurrée, on nous apporte déjà la planche principale. Vite, faire de la place puis se dépêcher avant que plat ou boisson ne soient froids. La barbe ! Dimanche est le seul jour de la semaine où l'on pensait pouvoir ne pas être bousculés ! Par chance, le dessert arrivera plus tranquillement.

Au final, si le tarif est un poil élevé, tous les produits sont de qualité et l'on repart repu ... il y a même une coupe remplie de bonbons pour faire passer la note!

Pour conclure : un brunch qui décoiffe.

<http://www.lebarbeapapa.fr/barb-brunch/>

Et, pour le rasage à l'ancienne :

<https://www.youtube.com/watch?v=ZYDgJMZn-F8>

* Rasage des poils du menton et des joues.