

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.

Dudule

Dudule, 205 bd Vincent Auriol*, 75013 Paris | Station vélib' au 11 place d'Italie | 365 jours par an, de 6h à 2h, brunch de 11h à 16h | 

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,10 € | Prix du brunch : 19,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle sort de la cruche » pour « idiotie »

Dudule ! Comme un pied de nez à la froideur des tours qui le surplombent, ses lettres dansent sur la devanture du café dont il a pris le nom.

Celui du personnage burlesque interprété par Clyde Cook dans les années 20 ?

Ou le diminutif** d'un des jeunes patrons qui ont repris l'affaire ?

A l'intérieur, la déco rétro fait plutôt penser au premier avec ses carrelages blancs style métro et ses banquettes de cuir noir. Petites ou grandes tables, sièges ou banquettes, alcôves ou grands espaces, chacun peut y trouver son bonheur. Et ça ne désemplit pas, aussi bien au zinc qu'en salle ou en terrasse ! Qui pour lire son journal ou faire ses mots croisés (Tiens, tiens !), qui pour commenter la passation présidentielle du jour ou encore fêter un événement à l'instar de ce groupe de onze personnes qui s'engouffre jusqu'au fond.

Les deux serveuses accueillent chaleureusement les clients et virevoltent entre les tables. Arrangeantes : bien qu'il ne soit que 9h, notre demande de brunch est validée. Le grand crème en guise de boisson chaude ne nous laissera pas un souvenir impérissable (comme dans trop de cafés parisiens, il manque de saveur et d'onctuosité) mais le jus d'orange est fraîchement pressé et la tartine coupée dans une vraie baguette tradition : deux bons points ! Quant au pain perdu, il nous rappelle les goûters de notre (lointaine !) jeunesse : comme une petite madeleine ...

Une assiette de saumon (ou lard), œufs brouillés, laitue et pommes de terre sautées est ensuite servie, tellement copieuse qu'on terminera par la salade de fruits plutôt que le fromage blanc. Du fait maison avec des produits de qualité : un bon spot donc pour bruncher le dimanche ou un jour férié ... Et d'après nos échos, on y propose aussi une viande d'Aubrac goûteuse et tendre :
à tester peut-être après une journée shopping au Centre « Italie 2 »*** ?

Pour conclure : un treize-or dans le treizième.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/chez-dudule-bar-brasserie-75013-paris/>

* Premier président de la IV^e République, brillamment élu par le Parlement dès le premier tour en 1947. ** Théodule. *** Centre commercial de la place d'Italie.

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 cœur 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

Les Marquises

Les Marquises, 145 rue Oberkampf, 75011 Paris | Station vélib' au 137 bd Ménilmontant | De 8h à 2h en semaine,

Dim de 10h à 18h (brunch de 11 à 15h) | 

Note globale : 15

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 18 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un des 7 péchés capitaux qui permet de

ne pas commettre les 6 autres » pour « Paresse »

Oberkampf, fondateur de la célèbre manufacture royale de toiles de Jouy, a donné son nom à cette artère de l'Est de la capitale où artisans et commerçants sont légion ... des cafés notamment* ! Avant d'escalader les premières pentes de Ménilmontant, on opte donc pour une halte dans ce joli bistrot.

Quelques tables alignées sur le trottoir pour les couples casquette-cigarette en mal de soleil. Et un intérieur éclairé par de larges baies vitrées, avec bibliothèque et miroir d'époque ... celle des anciennes marquises** du quartier ?

Côté prix, c'est plutôt attractif : le café est à 2€ (en deçà de la moyenne parisienne) et le brunch 17,80€ (là, on est vraiment au bas de la fourchette !) La qualité est pourtant là : le buffet est plus qu'honorable (viennoiseries légères et croustillantes, pain, beurre, confitures et jus de pomme, orange ou pamplemousse ; tandis qu'une boisson chaude est apportée à table, suivie d'une grande assiette d'œufs brouillés, saumon, salades et pommes de terre grenaille, puis d'un dessert au choix. Simple mais goûteux et servi avec beaucoup de gentillesse. Seul petit bémol, la musique de Radio jazz branchée un peu fort pour nos (vieilles !) oreilles.

Sans doute rien à côté du soir où l'ambiance devient festive : bœuf manouche, électro tango, musique brésilienne, folk ou chanson française mais aussi impros ou one man show et même ... cours de tango ! Eclectique, la programmation !

Et petit plus pour qui veut fêter un événement – anniversaire, afterwork ou soirée entre amis : une cave voûtée au sous-sol, privatisable comme le haut, qu'on transforme à son gré en salle de projection ou dance-floor : on peut apporter sa nourriture et ses instruments ou sa musique, choisir d'installer les enfants à un étage, les adultes à l'autre,

c'est à la carte !

Pour conclure : un brunch royal pour les Marquises.

<https://www.facebook.com/Les-Marquises-287836414920484/>

* Plus de 800 bars et restaurants dans cet arrondissement !

** La Marquise d'Angoulême notamment.

Wanted

Wanted, 46 rue de Meaux, 75019 Paris | Station vélib' au 53 de la même rue | De 8h (D 10h) à minuit (V et S 2h) | 

Note globale : 16

Situation : 12 | Cadre : 18 | Accueil : 15 | Ambiance : 15
| Qualité du café du brunch : 9

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Recherché par les Américains » pour « Wanted »

Escapade dans le XIXème : après les Buttes Chaumont, petite descente à la Halle Secrétan, ancien marché inspiré des pavillons Baltard, classé Monument historique. Après deux ans de fermeture (et quinze millions d'euros de travaux), elle a terminé sa mue. Malheureusement, si la façade a gardé son authenticité, l'intérieur a perdu de son charme : magasin de mode, supermarché et salle de sport ; seul le restaurant d'un artisan-boucher apporte un peu d'âme ainsi

qu'un ... resto-bar !

Créé par les fondateurs des Petites Gouttes*, il dégage la même atmosphère, chaleureuse et atypique. Sa gigantesque terrasse extérieure s'étale sur le parvis, tandis que la seconde, couverte et chauffée, invite au dépaysement avec sa végétation exotique.

Le voyage se poursuit à l'intérieur, immense : on hésite entre un refuge de trappeur canadien (peaux de bêtes au sol, tête de cervidé au mur et cabane en bois perchée**), un loft à Brooklyn (skateboards et impressionnant circuit de tuyaux métalliques) et une trattoria italienne (énorme four à pizza en forme de boule recouvert de mosaïques).

En bas ou sur la mezzanine, dans les Chesterfield pour le farniente ou sur des sièges pour petit-déjeuner, c'est woody ... mais pas cosy : les tables sont vraiment collées et les chaises pliables pas vraiment confortables ! Qu'à cela ne tienne, l'endroit est beau-beau ! Les trentenaires ne s'y sont pas trompés qui débarquent en tribu***, accueillis par une équipe jeune et souriante ... mais vite débordée !

A cette heure, c'est brunch à volonté (pour la néanmoins conséquente somme de 26€ !) : seuls les jus de fruits (frais) sont apportés, pour le reste, c'est la razzia au buffet. Si beaucoup de produits sont de bonne voire très bonne qualité (Mention spéciale aux fromages et charcuteries italiennes ainsi qu'à la tradition de sésame et au clafoutis aux quetsches), les plats et boissons chaudes s'avèrent décevants (lasagnes à peine tièdes et café-filtre en thermos : non è possibile, Alessandro****!)

Pour conclure : wanted and ... aproved ☐

<http://www.wanted-paris.com>

*

<http://lescafesdottilie.fr/les-petites-gouttes-paris/#more-586>

1

** Repaire du DJ en soirée. *** Espace poussettes et chaises hautes à dispo pour les bambini.

**** Nom du chef, originaire de Calabre.

La Librairie

2 rue Duban, 75116 Paris | Station Vélib' 51 rue des Vignes | Brunch le dimanche de 11h30 à 15h30 (28€, 14 pour les moins de 10 ans) | Accessible 

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Homme de lettres » pour « facteur »

C'est en face de la charmante gare de Boulaivilliers que nous posons nos montures, pour passer ensuite devant ce petit bijou qu'est le théâtre du Ranelagh* et remonter vers la rue piétonne de l'Annonciation, toujours très animée. Juste avant, cette ancienne librairie où l'on peut à présent aussi se restaurer ... dont je vous livre, sans attendre, mes impressions.

C'est un lieu à la page, à la fois intimiste et soigné : les tables sont installées au milieu des bibliothèques, sous des citations rimbaldiennes et autres portraits d'écrivains, avec

des livres du sol au plafond – et même sur la carte, puis l'addition. L'occasion, pour les amoureux des lettres (ou amoureux tout court) de se sustenter en compagnie des grands noms de la littérature ; Balzac notamment, dont la maison, nichée au cœur d'un joli jardin, est toute proche.

Mais les classiques ne sont pas seuls à l'honneur : récits de voyages, bandes dessinées, livres d'art ou albums pour enfants se côtoient dans de vieilles ou plus récentes éditions ; il y en a pour tous les goûts : il ne reste plus qu'à dévorer ces mille feuilles sur place (une boîte à lunettes est même prévue pour les étourdis !) ou chez soi ; on les rapporte alors plus tard, ou d'autres – ou pas : ici, tout est basé sur la confiance !

Le dimanche, le long comptoir se transforme en buffet : habitants du quartier et touristes étrangers se retrouvent pour le brunch dans une ambiance conviviale et décontractée. L'espace est par contre limité et il devient vite difficile de se déplacer : mieux vaut venir à la première heure !

Imperturbables, un garçonnet s'applique à un coloriage entre deux bouchées de brioche au Nutella tandis que sa soeur bouquine en dégustant un appétissant pain perdu nappé de sirop d'érable. Le cuisinier en connaît visiblement un rayon ! Variété, fraîcheur ; seules les boissons chaudes des thermos sont bien décevantes au regard de la qualité des autres produits. Mais le sourire et l'efficacité des serveuses nous les font vite oublier ...

Pour conclure : une bonne adresse à plus d'un titre !

<https://www.facebook.com/restaurant.lalibrairie/videos/>

* Salon de musique transformé en cinéma d'art et d'essai dans les années 30, il est à présent classé et propose des programmations éclectiques mêlant théâtre et musique.

L'Arrosoir

75 avenue Daumesnil, 75012 | Viaduc des Arts | Dimanche de 7:30 à 0:30 | Station vélib' 124 rue de Charenton

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il augmente chaque année » pour « Age »

Un anniversaire, ça s'arrose : quelle meilleure adresse que celle-ci ? Nous y donnons donc rendez-vous au héros du jour et sa dulcinée. A deux pas de la gare de Lyon (pratique quand on a un train !) et sous le Viaduc des Arts. Construit à l'origine pour soutenir la ligne Paris-Strasbourg puis laissé à l'abandon, il a finalement été restauré dans les années 90 pour abriter dans ses arches de nombreuses boutiques d'art et d'artisanat ainsi que deux cafés-restaurants ... dont cette magnifique brasserie.

La terrasse est tentante pour des parisiens en mal de vitamine D ; au soleil ou à l'ombre (voire chauffée en hiver) et suffisamment loin de l'avenue pour ne pas trop pâtir du trafic.

Mais sous les grandes voûtes de pierres, avec ses immenses verrières, son joli bar à l'ancienne et ses meubles en bois fleurant bon la récup', l'intérieur est tout aussi attrayant : rustique et chaleureux ! Des volumes généreux donc, mais aussi quelques tabliers de jardiniers, présentoirs à graines et arrosoirs pour la touche champêtre.

Sur la mezzanine, un espace plus intimiste accueille les groupes (un bon plan célébrer un événement !) tandis qu'en bas, les tables sont plus espacées mais les banquettes tout aussi confortables. Beaucoup de bruit et d'animation : typique de la vie parisienne !

Alors, café, entrecôte ou brunch ? A presque midi le dimanche, c'est plutôt le dernier : on démarre avec une corbeille de tartines-beurre-confiture complétée d'un mini pudding, d'une orange pressée et d'une boisson chaude. Vient ensuite l'assiette abondamment garnie d'œufs brouillés, de saumon, saucisses, salade et fromage, sans oublier les pommes de terre qu'on n'a pas sautées, et on a bien fait ! Enfin pour la note sucrée, une crêpe accompagnée de compote, fromage blanc et Nutella. Pas de viennoiseries mais du fait maison de qualité ... et copieux : une petite ballade digestive sur la coulée verte située juste au dessus sera la bienvenue !

Pour conclure : heureux comme des oiseaux sur le brunch.

<http://www.restaurant-larrosoir.com>

Le grand Amour

18 rue de la Fidélité, 75010 | Station vélib' : n° 10 017 au 1 de la même rue | Dimanche de 8:00 à 0:30 | Accessible 

Note globale : 17

Situation : 12 | Cadre : 17 | Accueil : 19 | Ambiance : 16
| Qualité du brunch : 19

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Homme d'union » pour « mari »

Valentins et Valentines, courez rue de la Fidélité : après l'Amour (en 2015), le Grand Amour ! (Je ne vous dis pas, l'an prochain ...)

Dans le très dynamique mais encore authentique Xème, le dernier des établissements Costes a ouvert ses portes le 23 novembre ; un lieu de vie 100% parisien, chic et arty à la fois.

L'entrée s'ouvre sur un bar en bois sculpté et une grande salle joliment arrangée. Au fond, de petits salons pour plus d'intimité, avec cheminée, bibliothèque et même cave à vins. A travers les baies vitrées, on devine le jardin d'hiver, avec ses fleurs et ses oiseaux, ainsi que la cour intérieure à ciel ouvert toute pavée de marbre vert. L'ensemble est lumineux, avec un mélange d'art contemporain et de vieux meubles chinés, très tendance. Des tables de toutes formes et tailles accueillent les Z'amoureux mais aussi familles du quartier et voyageurs tout juste arrivés de Munich, Londres ou Bruxelles : on est ici à deux pas des gares du Nord et de l'Est.

L'accueil est adorable, le brunch exceptionnel et d'un rapport qualité-prix jamais vu dans la capitale (Dépêchez-vous, ça ne va durer !)

Pour 20 E, on attaque avec des tranches d'un vrai pain de céréales (à la croûte épaisse et la mie bien alvéolée) tartinées de beurre à la baratte (du Bordier demi-sel s'il vous plait !), accompagnées d'un fruit pressé et d'une boisson chaude (avec un cœur dessiné sur le Latte !)

Vient ensuite l'assiette garnie d'une gaufre de pomme de terre coiffée d'un œuf poché, une saucisse et une salade de choux fleurs, pomelos, avocat, endive, sucrose et baies de goji (aussi goûteux que délicat !)

Et pour finir, un dessert au choix (dont un carrot cake

particulièrement moelleux) : originalité, abondance et qualité des produits, c'est un sans faute !

Après ce festin, une petite promenade digestive s'impose. Mais savez-vous où mène la Fidélité ? Au Paradis, bien sûr ! (Juste en face, la rue du même nom !)

Pour conclure : un petit paradis low Costes.

<http://www.hotelamourparis.fr/grandamour>

Les petites gouttes

12 esplanade Nathalie Sarraute, 75018 | Station vélib' 55 rue Pajol | Dimanche de 11h à 2h00 | Accessible 

Note globale : 13

Situation : 9 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coupai à travers bois » pour « Sciai »

Une ancienne messagerie des douanes le long de la voie ferrée, idéal pour fuir le train-train ! Au cœur de la nouvelle Halle Pajol, c'est le premier éco quartier parisien, un lieu en pleine mutation et ... une vraie bulle à bobos.

Entre jardins et ateliers, médiathèque et auberge de jeunesse, l'endroit est propice à la créativité et les propriétaires ne manquent pas d'idées pour donner une bonne vib' à leur café : concerts, DJ set, expos, cours d'œnologie, petits marchés de producteurs ...

Sur l'esplanade, une grande terrasse (rare dans la capitale !) avec des caquettes, chaises de jardin et chauffage pour l'hiver (et une version transats et plantes exotiques l'été). Et puis cette grande bâtisse recouverte de planches qui nous fait penser à une chaleureuse scierie canadienne.

Entrons ! Belle déco d'inspiration industrielle tendance wood, plutôt récup' que design. Lampes et tables en bois, fauteuils et coussins, petit salon plus intimiste côté jardin. Et pour le fun, quelques bornes d'arcades, des skateboards, une petite scène avec un équipement de pros et même une table de mixage à dispo pour ceux qui veulent s'ambiancer. C'est éclectique et dynamique, un poil bruyant et un peu sombre aussi : on n'y voit goutte !

Ouverture officielle du brunch à 11h30 : pour nous mettre l'eau à la bouche, grand jus d'oranges, de pamplemousse ou de carottes servi à table. Ensuite, c'est buffet à volonté : copieux et varié. Les produits sont loin d'être tous maison, mais de bonne facture et régulièrement réapprovisionnés, avec discrétion et efficacité. Il y même du sirop d'érable (dont ils nappent parfois du camembert rôti avec des amandes grillées, avis aux aventuriers !)

Compter 25 € par trappeur pour l'ensemble : correk !

Pour conclure : accrochez-vous au brunch !

<http://www.lespetitesgouttes.com>

Chez Papa

101 rue de la Croix-Nivert, 75015 | Station Vélib' de l'autre côté du carrefour | Dimanche de 10h00 à 1h00 | Accessible 

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 16 | Accueil : 17 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mâle de mère » pour « Père »

Voilà un Papa comme on l'aime : agréable et lumineux !

A la fois moderne et chaleureux avec ses pierres brutes et son parquet – sans compter LA petite touche originale : de mini radiateurs à l'ancienne posés les uns au-dessus des autres ! (j'adooore !)

Pour fêter son héros (c'est vrai qu'il sait tout faire : un vrai couteau suisse !), notre second nous fait l'honneur de nous accompagner (une pensée pour l'aîné à l'autre bout de l'Atlantique !)

Sur la terrasse pour certains, c'est déjà l'apéro mille dieux ! Une brochette de clients s'enflamme pour son équipe de rugby ... avé un accent qui sent bon le soleil.

On délaisse le coin lounge (aux petits fauteuils pourtant bien tentants), pour s'attabler sur les banquettes du fond ... et s'attaquer au brunch dominical – tout droit venu du sud-

ouest : c'est du lourd, du très lourd, de l'excellent !

– Plateau avec croissant ou tartine et confiture de figues, salade de fruits, jus d'oranges et boisson chaude (NB. Pour les exal-thés, une valisette entière de sachets différents !)

– Planche de jambon de pays, saucisson, cantal et œufs brouillés ou au plat, accompagnés de pommes de terre sautées et salade verte,

– Et le meilleur pour la faim : un véritable pain père-du (pas pour tout le monde !) et sa boule de glace caramel au beurre salé (prémices de nos futures vacances !).

Gargantuesque ! Le tout à la bonne franquette ... et à la papa : attentif et attentionné, mais sans hâte et grands efforts ! Pas grave, on a toute la journée devant nous ...

Voilà un Papa comme on l'aime : convivial et généreux !

Pour conclure : évidemment, à la maison c'est papa-reil !

<http://www.chezpapa-paris15.com>