

# Babel

Babel, c'est le nouveau café-hôtel-restaurant de Belleville : une véritable invitation au voyage pour le palais et pour les yeux !

---

## Maison Générale

Un café-magasin où l'on trouve une sélection éclectique d'objets et de boissons du monde entier, pour une pause ... exotique !

---

## Ma Salle à Manger

Ma Salle à Manger, place Dauphine, 75 001 Paris |  
Du lundi au samedi, de 9h à 22h30

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 12

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

**Prix d'un café : 3,00 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Béarnais comme Henri IV » (béret)

À la pointe de l'île de la Cité, la place Dauphine est l'une des plus romantiques de la capitale. Contrairement à ce que l'on croit bien souvent, elle n'est pas royale : ce n'est pas un « ensemble urbanistique homogène destiné à mettre en valeur la statue d'un souverain située en son centre ». Il y a bien celle d'Henri IV, mais elle se trouve à quelques mètres, dans un renforcement du Pont-Neuf, histoire de rappeler qu'il l'avait fait construire en l'honneur du Dauphin\*.

Bordée de beaux immeubles\*\* à l'arrière du Palais de justice, elle comporte quelques galeries d'art et cafés-restaurants ... dont notre étape du jour.

Une demi-douzaine de tables aux nappes un peu froissées et de jolis pots de fleurs donnent à sa petite terrasse un air de campagne. On s'installe au soleil – il reste juste deux places !

Aucune voiture pour nous troubler ; par contre, des inconditionnels de la pétanque tirent et pointent sur le terre plein central, à l'ombre des marronniers : ambiance farniente à souhait ...

La vitrine de la Maison annonce la couleur : tresses d'ail et de piment\*\*\*, invitation au Concours de belote – « S'inscrire ici ! » – et basque rondouillard en costume traditionnel.

L'intérieur, blanc et rouge, est tout aussi pittoresque, avec ses murs tapissés d'affiches à la gloire des fêtes de Bayonne. La patronne nous accueille avec une vraie gentillesse (et un accent délicieux !) : c'est vrai qu'on a l'impression d'être dans sa salle à manger – grande comme un mouchoir de poche, mais on s'y sent bien ...

Une pancarte m'interpelle : « Une journée sans café, c'est risquer de s'endormir avant l'apéro : ne prenez pas ce risque ! » Voilà une adresse qui ne manque pas de piment ... idéale pour prendre un Pau !

Pour conclure : on resterait volontiers accrochés à ses basques.

<https://www.facebook.com/Ma-salle-à-manger-316476178476152/?rf=103856096428177>

\* futur Louis XIII.

\*\* dont celui où vivaient Simone Signoret et Yves Montand.

\*\*\* même la crème brûlée à la vanille est parfumée au piment d'Espelette !

---

## 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.

---

## Le Michelet Café

Le Michelet Café, 1 rue Michelet, 22 000 Saint-Brieuc | De 8:30 à 22:00, 1h vendredi et samedi, fermé dimanche et lundi

**Note globale :** 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 15  
| Qualité du café : 13

**Prix d'un café :** 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Zone bleue » pour « mer »

Un bateau échoué au coeur de la ville, à l'intersection de deux rues piétonnes – ou plutôt un demi : car c'est bien la moitié d'une coque qui abrite la terrasse où l'on boit ... un autre demi ! Couleur de la barque : vert-bouteille (ça ne s'invente pas !)

Un bistrot qui a le vent en poupe car c'est aussi un beau bar à huîtres. Le samedi matin, jour de retour de pêche et de marché, les briochins affluent pour une dégustation accompagnée d'un petit verre de blanc. Des habitués, de fins connaisseurs ou des néophytes, c'est devenu le rendez-vous incontournable des bons vivants et des curieux.

D'humeur marine, on part à l'abordage pour pénétrer dans les entrailles du navire : hublots, lanternes, filets, bouées, maquettes de bateaux de pêche et tableaux de vieux gréements

(dont l'Ar Gentilez de Perroz-Gireg !), mât de bateau avec une mouette perchée dessus et, bien sûr, tonneaux ! Pas un nuage à l'horizon, le ciel (du plafond) est bleu comme la mer ... avec une bouteille qui émerge !

Le capitaine apporte les boissons ; ma tasse est remplie à ras-bord : de quoi me donner la pêche ! Au comptoir, la bière coule à flots ... sous une ribambelle de vêtements de bébé suspendus à une corde à linge, tous rayés, rose-blanc ou bleu-blanc. Intrigant ! Renseignement pris, ce sont des faire-part. Il y a quinze ans, une cliente étant sur le point d'accoucher, la patronne était tous les jours questionnée pour savoir si le petit matelot était arrivé. C'est ainsi qu'elle a eu l'idée de broder son prénom sur une mini marinière quand il a posé pied à terre ... et elle a continué depuis avec les suivants !

On en ferait bien notre port d'attache tant c'est un lieu d'agrément, mais l'heure est malheureusement venue pour nous de lever l'ancre et hisser les voiles. Qu'à cela ne tienne, on reviendra y faire escale !

Pour conclure : une belle ballade en mères.

<http://www.baiedesaintbrieuc.com/votre-sejour/ou-boire-un-verre/634808-le-michelet>

---

## **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](http://www.france2.fr/emissions/comment-ca-va-bien/videos/societe_la_russie_a_paris_19-11-2015_986504)

---

## Coutume Instituutti

60 rue des Ecoles, 75005 Paris | Station vélib' 5 rue de la Sorbonne | Dimanche de 10:00 à 18:00 | Accessible 

Note globale : 15

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

**Prix d'un café : 3,00 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il nécessite un certain dépouillement » pour « vote »

Rue des Ecoles, un dimanche : il fallait le vouloir ! Et tout ça pour trouver porte close : j'enrage ! Heureusement, mon cher et tendre aperçoit une faible lueur tout au fond et subodore une autre entrée : on contourne le pâté de maisons et c'est finalement au 31 rue Sommerard qu'on obtient notre Sésame. Sauvés !

Pourquoi la Finlande aujourd'hui ? Mais c'est leur Fête ! Déjà 98 ans d'existence en tant qu'état souverain : Hyvää itsenäisyyspäivää\* ! L'occasion de trinquer avec un verre de glögi, vin chaud national – bon, il n'y a pas que du vin, mais contre les frissons hivernaux, on n'a jamais fait mieux !

Pourquoi un café alors ? Parce que c'est aussi le pays où l'on en consomme le plus au monde : 5 tasses par jour et par habitant, soit 12,9 kg par an, oui Madame !

Nous voilà donc dans un petit bout de Scandinavie au cœur du quartier latin. Volumes impressionnants, déco lumineuse et épurée qui rappelle la fraîcheur des grands espaces nordiques : reposant et même totalement « hygge », comme on dit ici, le top du bien-être paraît-il ...

L'ambiance est aussi chaude que celle d'un sauna du Grand Nord : accueil (international) par des passionnés du café, familles petit-déjeunant joyeusement sur les longues tables immaculées (bonnets rouges de lutins pour les plus jeunes !) et brochettes d'étudiants le long des baies vitrées (le nez dans leurs ordinateurs : tant pis pour la vue sur le musée de Cluny !)

Bon cru de café (mais au prix non proportionnel à la quantité), vrai latte avec un joli coeur sur la mousse (dommage qu'il soit servi dans un verre de cantine posé sur une soucoupe !), bonnes effluves de pipari \*\* et

korvapuustit\*\*\*, sans compter les appétissantes assiettes de pumpernickel-crème au raifort- crudités-poisson fumé- ou blini-crudités-viande rôtie-confiture d'airelles.

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

[www.institut-finlandais.asso.fr](http://www.institut-finlandais.asso.fr)

\* Joyeux jour de l'indépendance !

\*\* Petits gâteaux aux épices de Noël \*\*\* Brioches à la cannelle

---

## Maison de Jeanne

24 rue Ernest Renan, 22 220 | Dimanche de 11:30 à 19:00

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 16 | Accueil : 16 | Ambiance : 15  
| Qualité du café : 12

**Prix d'un café : 1,00 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Souvent donnée, jamais rendue » pour « Heure »

Changement d'heure et même ... d'époque ! A l'occasion d'une escale sur le Jaudy, remontant la grand rue de la capitale du Trégor jusqu'à sa cathédrale St-Tugdual, notre œil (de lynx) repère l'ardoise posée devant une vieille maison à pans de bois: «Vente de crêpes». Pourtant rien ne laisse augurer d'une boutique...

Passée la lourde porte, nous voilà propulsés un siècle avant ; pour un peu, on se croirait chez une lointaine grand-tante : la salle n'est ni très grande ni très claire (les ouvertures sont étroites et les poutres et meubles très sombres), mais rustique et authentique. Deux longues tables attendent les groupes tandis que les deux autres, rondes, s'offrent aux solitaires ou aux duos. Un vieux fourneau et une grande cheminée de granite complètent le mobilier – où devant l'âtre, des conteurs viennent animer les veillées durant les longues soirées d'hiver.

Des ustensiles et autres bocaux de confitures garnissent les étagères, tandis que d'anciennes photos de Trégorroises en costumes ornent les murs de pierres. L'un des ouvrages mis à disposition des clients nous apprendra que leurs «Touken» de dentelle, ces étonnantes coiffes à deux ailes, étaient destinés à cacher aux regards les cheveux considérés comme des «allumettes du diable». Voilà une maison qui ne manque pas d'âme ...

Une bonne odeur de galette emplit l'espace : dans le coin cuisine ouvert sur la salle, la patronne s'active sur son billig. Impossible de résister : à la boisson prévue viendra s'ajouter une crêpe au miel de châtaignier ou de sarrasin (bien parfumé, mais fort de caractère !) Etonnamment, les assiettes sont en papier et les couverts en bois : recyclables, certes, mais moyen pour l'œil et le palais (Merci, les écolos !!) Heureusement, le contenu, lui, n'est pas en carton, plutôt goûteux même ...

Nos breuvages sont servis dans des bolées. Le jus de pomme artisanal de mes compères se révèle d'une grande finesse ; pour moi par contre, ce n'est plus un café, c'est une baignoire ! Mais bon, c'est raccord avec le cadre ...

Les produits proposés sont tous locaux ; on peut aussi les emporter (Ah, leurs lichouseries bretonnes !) : une cuisine de tradition, simple et fraîche, à l'image de l'hôtesse de la maison aussi tranquille et agréable que sa demeure.

Pour conclure : cote d'amour en Côtes d'Armor.

[dilka.over-blog.com/article-treguier-capitale-du-tregor-111028936.html](http://dilka.over-blog.com/article-treguier-capitale-du-tregor-111028936.html)

---

## La Maison du Pékèt

4 rue de l'Épée, Liège (Belgique) | Dimanche de 10h00 à 2h00

**Note globale : 15**

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

**Prix d'un café : 2,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ferme le col » pour « Bouchon »

« Il fait cru » : un froid humide qui donne envie de se réfugier dans une des tavernes de la Cité ardente. Face à la maison du bourgmestre, la nôtre s'est fait une spécialité du breuvage local : le pékèt (genièvre en wallon), eau-de-vie aromatisée. Ici, il coule à flots, plus de 40 sortes et jusqu'à 56 degrés ! Certains l'aiment sec, d'autres fruité ou même flambé : chacun a son pékèt mignon ! On se laisse enivrer par des arômes qui font tourner la tête sans en avoir l'air et ... « au plus on boit, au plus on a soif » dit une belge, hic !

Poutres en bois et murs de briques, l'endroit est intemporel. Dans cette vieille bâtisse, on peut aussi bien prendre un café en terrasse ou un pékèt au comptoir, souper au restaurant, voire terminer la soirée à la discothèque. C'est un véritable dédale de petites salles où chacun peut trouver son bonheur.

Ambiance bon enfant, les échanges fusent. « Tantôt, c'est les 15 km de Liège ... ça bouchonne ! », se marre l'un. Un autre charrie gentiment une joggeuse déjà de retour, qui réplique aussitôt : « T'as facile de m'critiquer, c'est pas toi qui l'fais ! » Et toc !

L'accueil est direct et chaleureux : « Une jatte pour toi aussi ? » Je finis par comprendre que c'est d'un café qu'il s'agit ! Et il est ... italien, mais accompagné des plus traditionnels spéculoos et dosette de lait.

Un café liégeois aurait sans doute fait plus local ? « Oui peut-être », me souffle mon voisin au ventre rebondi et aux bacchantes impressionnantes ; « en fait, c'est une spécialité de Vienne ; mais comme elle s'était acoquinée avec les ennemis en 14, les Français l'ont débaptisée pour lui donner le nom de notre ville qui les avait aidés ». Il me suggère plutôt la « boukète » (crêpe au sarrasin) ou la « blank dorêyre » (tarte au riz), en ajoutant avec un large sourire : « Ca me goûte bien ! » ...

Pour conclure : Jatte-ire votre attention sur ce café liégeois.

# Le Thé dans la vigne

8 place des Halles, 21 340 Nolay | Dimanche 10:30 à fin de soirée

**Note globale : 17**

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

**Prix d'un café : 1,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Gens du milieu » pour « Centristes »

A l'occasion d'une petite halte dans un village viticole des hautes côtes de Beaune, nous apercevons cette vieille maison datant de 1810, nichée à l'ombre des halles médiévales. Quelques tables de jardin et transats nous accueillent à l'extérieur tandis qu'une belle devanture verte garnie de théières anciennes et autres antiquités attire notre regard. A priori, c'est un salon de thé, mais peut-être ne sont-ils pas sectaires et proposent-ils aussi du café ?

Gagné ! Notre hôtesse nous propose même de choisir entre un mexicain, au goût très doux et parfumé, et un guatémaltèque, aux arômes fleuris avec une note chocolatée. Elle nous en annonce par ailleurs de nouveaux, haut de gamme, dans les deux prochaines semaines ...

L'intérieur est à l'image de la vitrine : délicieusement vieillot et plein de charme. Tout est dépareillé et pourtant, l'ensemble donne une impression d'harmonie : les tables, chaises, fauteuils et canapés, même les plaids et la vaisselle ancienne. De vieux moules sont suspendus aux poutres, ainsi que des couronnes de pin sur lesquelles sont sagement installés des ours en peluche. Sécotine, un gros chat gris, ronronne sur un coussin, tandis que son cousin Lucifer, profite de l'ouverture de la porte pour s'échapper prestement ...

Un couple vient réserver son dîner aux chandelles tandis qu'un quatuor d'anglais s'installe pour goûter aux spécialités de la région; un vieil homme s'est confortablement installé pour lire son journal : l'atmosphère est paisible.

Sur un guéridon, d'appétissants desserts faits maison attendent les clients sous leur cloche, de même qu'une bonbonne remplie de confiture de vieux garçon. La carte des plats éveille nos papilles : potage de céleris-bananes-pommes-curry, assiette de fromages de Bourgogne, daube de bœuf en sauce et vins du cru.

Pour conclure : à dégusté en toute tranquillité ...

