Coronavirus Café / 5

La cafetière de la boulangerie voisine : une alternative pour palier la fermeture des cafés
(un mois déjà !) pour se resocialiser à distance.

Coronavirus Café / 4

Les nounours des Gobelins pour lutter contrer le climat anxiogène généré par la pandémie … et le café de la Manufacture réquisitionné !

Coronavirus Café / 3

A Bangkok, un Thaïlandais a trouvé la solution pour servir des cafés tout en respectant la distanciation sociale …

Coronavirus Café / 2

La pandémie augmente, les masques diminuent … et manquent cruellement. Une solution : les filtres à cafés !

Coronavirus Café / 1

Plus de Corona, finis les cafés ! Tous les commerces non essentiels sont fermés, épidémie de coronavirus oblige … et pour une durée indéterminée.

Caffètteria de la Felicità

Le 13 janvier 2019

Caffètteria de la Felicità, 5 Parvis Alan Turing, 75 013 Paris
L/Ma : 12h15/14h30, Me : 12h15/14h30-18h/minuit,
J/V : 12h15/14h30-18h/1h du mat, S 12h/1h, D : 12h/23h
Note globale : 15
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 15
Café : 16
Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Bonne pâte » (macaroni)

Colossal, énorme, XXL ! La Felicità, nouveau food-hall italien du groupe Big Mamma,

c'est 4 500 m^2, 3 bars et 5 cuisines, installés dans la Station F* depuis fin mai.

Le plus grand restaurant d’Europe, un lieu hors du commun !

A l’extérieur, terrasses, fours à pizzas, barbecues géants et chaises longues.
A l’intérieur, stands de restauration installés entre d’anciens wagons**, sous des tonnelles verdoyantes
et d’énormes ballons, dans un bâtiment industriel au plafond démesuré. Impressionnant !

D’immenses tables peuvent accueillir plus de 1000 personnes :
parfait pour engager la conversation avec ses voisins … ou jeter un œil sur leurs assiettes.
Pâtes fraîches, légumes marinés, calamars grillés, pizzas, burrata, olives, focaccias
et autres spécialités de la Botte, La Felicità fait rayonner la gastronomie italienne.
Pas de service à table, il faut faire la queue à chaque fois … et elle peut être longue,
mais on vous propose parfois, limoncello*** et parmigiano pour patienter.

Pour les entrepreneurs de start up, la Caffètteria est ouverte 24h/24, pour le vulgum pecus**** (nous !),
c’est à partir de 12h15. Au milieu de la végétation luxuriante et sur de grands tapis,
des banquettes, tables et chaises de toutes tailles, formes et matières, avec prises ordinateurs
pour les plus hautes. De jeunes geeks y sont déjà nombreux ; quelques curieux (comme nous !)
complètent la clientèle et font (légèrement) monter la moyenne d’âge.

La commande se fait au comptoir … et en italien ; on complète avec des gestes.
L’espresso, plutôt serré, est servi dans une jolie tasse en porcelaine :
j’ai opté pour un lungo histoire de l’adoucir … et faire durer (un peu) le plaisir !

Sur la note, il est précisé : « Il caffe della Peppina non si beve la mattina » :
Le café Peppina n’est pas consommé le matin … Ils insistent !

Pour conclure : on y travaille avec en-train mais… gare à l’affluence !

https://www.lafelicita.fr/#1

* Installée en 2017 sous l’immense verrière de l’ancienne halle de la gare d’Austerlitz,
la Station F est l’incubateur de start-up imaginé par Xavier Niel :
34 000 m2 avec restaurants, cuisines, cafés et espaces événementiels ouverts 7j/7 !
** Qui abritent un bar à vin, une cuisine dédiée au poisson cru et un glacier.
*** Cocktails de citron.
**** Commun des mortels.

Mombini

Le 23 décembre 2018

Mombini, 22 rue Gerber, 75 015 Paris
Du mardi au dimanche, de 10h30 à 19h
Note globale : 15
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 17

Café : 14
Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Adjoint aux mères » (biberon)

Petit Papa Noël,
Quand tu descendras dans l’XVème,
Trouver des jouets par milliers,
Passe donc par la rue Gerber :
C’est là que les mombini vont chercher leurs idées !

D’abord un tour du monde, puis un nourrisson pour un jeune couple franco-italien … qui réalise alors la difficulté de sortir
à Paris avec un enfant en bas âge. Il imagine donc un espace, à la fois convivial et ludique, pour les mères et leurs enfants – d’où le nom de Mombini, contraction de mamma et bambini -, mais aussi les papas.

L’espace boutique est frais et coloré : doudous, hochets, layette, mobiles et autres accessoires pour les touts petits, jouets en bois, petits meubles et éléments de déco ; des produits originaux et bien conçus.

Au fond, surprise : un « Café-poussettes » ! On laisse la sienne à l’entrée (déjà fort encombrée par les précédents) pour s’installer dans un petit salon de style scandinave éclairé par un puits de lumière.
De la cuisine américaine s’échappent de bonnes effluves de brownies, cookies, carrot et cheese cakes.
Le barista y prépare latte, macchiato, cappucino et expresso – et même « babyccino », pour les moins de 10 ans !

En face, c’est le coin des plus jeunes qui s’activent à la dînette, font rouler le train ou empilent des cubes, tandis que leurs aînés feuillettent des albums allongés sur de grands

coussins. Un cadre à leur mesure où ils s’amusent tranquillement. C’est simple, on ne les entend pas. Et pourtant, ils sont nombreux ce matin !

A l’étage, une grande salle est destinée aux (nombreux) ateliers d’éveil et de bien-être pour les futurs ou jeunes parents,
bébés et enfants*, voire à l’animation d’anniversaires à thèmes.

Pour conclure : fini le pousse-café, place au poussette-café !

http://mombini.com

* Sculpture-modelage, contes et création, contes pour les plus petits, yoga maman-bébé, apprentissage du portage en écharpe, premiers secours, massage bébés, éveil corporel des 0-6 mois, gym des 7-12 mois, éveil musical parents-bébés, communiquer avec bébé par les signes, gym des 1-3 ans, yoga enfant, anglais ludique, initiation à la technologie avec des
Lego, yoga adultes.

Bateau Chocolaté

Bateau Chocolaté, face au 1 de la rue René Albert, 78700 Conflans Sainte-Honorine | De 10h à 22h, du jeudi au dimanche et jours fériés | Buffet sucré ou brunch caribéen le week-end (12 ou 35€ pour les adultes, 8 ou 25€ pour les moins de 12 ans)

Note globale : 17

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 20 | Ambiance : 17| Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Quart de révolution » pour « été »

Un avant goût de vacances ! A une vingtaine de kilomètres de la capitale, au confluent de la Seine et l'Oise*, de nombreuses péniches sont amarrées – notamment un théâtre flottant et sa voisine dont le nom aiguise nos papilles …
Avant de devenir « Bateau-Chocolaté », elle servait à transporter des céréales.
Anne-la-Belge et son antillais de mari l'ont transformée en restaurant à thème, salon de thé et boutique gourmande.

Bienvenue à bord ; ici, pas besoin de bouger pour voyager, on est juste bercé par un léger roulis : quelques places sur le pont pour profiter du soleil, deux petits salons privés en bas pour plus d'intimité et un roof top : lumineux et joliment décoré, avec des tables bien espacées et de petits clins d'œil ultra-marins (coquillages, feuillages plantés dans du sable multicolore, sucres variés posés sur de mini transats…)
L'ambiance est tranquille et propice à la détente (avec une bonne petite mizik créole en sourdine !), la patronne chat-leureuse** et enthousiaste.

Au ti-déjeuner, un buffet des îles composé de jus de fruits et boissons chaudes (dont un extra-ordinaire chocolat chaud épicé***), viennoiseries croustillantes, brioches, pain d'épices et baguettes, beurre des Charentes et confitures (ananas, banane, coco, mangue ou sirop de Liège****), yaourts, compotes, ainsi que de croquignolettes tartelettes au citron : des produits frais – dont certains « faits bateau » – pour une nourriture Seine qui vous transporte au pays des mille saveurs : évasion garantie !

Pour conclure : un bateau où on se la coule douce …

www.bateauchocolate.fr

https://www.facebook.com/bateauchocolate/

* D’où le nom de la ville, également désignée « capitale de la batellerie ».
** Et non chat-peureuse comme moi, mais je n’y peux rien si j’aime les chats à la phobie !
*** Le traditionnel « Chocolat-communion » martiniquais avec vanille, cannelle, badiane, muscade et citron vert.
**** Sorte de mélasse à base de dattes et poires, fabriquée à l’origine dans les siroperies liégeoises en Belgique.

Digor Kalon

Digor Kalon, 89 Rue du Maréchal Joffre, 22700 Perros-Guirec | De 18 à 1h, 2h en saison, sauf le lundi ; fermeture 15j en janvier

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Marin d’origine » pour « sel »

Une façade aux couleurs franches et joyeuses : dans la peu commerçante rue remontant du port, impossible de la manquer. C'est celle d'une ancienne brocante transformée en taverne bretonne. Le nom intrigue. Renseignement pris, « Digor kalon » signifie ouvrir son appétit et son cœur à la fois. Tout un programme !

A l'intérieur, l'esprit de la chine a perduré, c'est un vrai bric-à-brac !
Vieux ustensiles (Ah ! Le presse purée en fer blanc de Mémé !), machine Singer transformée en table, portes de lits clos, Gwenn ha du* et souvenirs de voyages lointains. Il y en a jusqu'au plafond ; casseroles et cafetières, vieux vélos et même un canoë canadien suspendu au-dessus de la grande table. Au bar, de vieux loups de mer sculptés dans le bois crachent la bière, tandis que d'anciens fûts surmontés de selles de tracteur offrent une assise aux consommateurs.

Si l'on franchit la porte du fond, nouvelle surprise : l'arrière-cour a été transformée en ruelle sur laquelle s'ouvrent d'autres salles, plus petites, mais à la déco aussi hétéroclite. Et si l'on monte à l'étage, c'est encore une autre ambiance …

Mêler bar et restaurant est une idée que les propriétaires ont rapportée d'Espagne, la trouvant conviviale. Ils ont ajouté une grande armoire de livres et de jeux mis à disposition et des concerts de groupes locaux chaque vendredi. C'est une réussite : habitués et voyageurs discutent dans une ambiance bon enfant, à la lueur des bougies.

Le serveur est décontracté, un peu dans sa bulle ; il a glissé le menu dans une BD (Clin d'œil au 24ème festival du genre qui a justement lieu ici ce week-end).
On y trouve le boire et le manger : des bières bretonnes (dont la Lancelot, véritable potion magique) mais aussi des tapas (qui collent bien à l'esprit simple et convivial du lieu et lui permettent de se démarquer de la cinquantaine

d’établissements de la ville) et autres en-cas régionaux (moules aux épinards, assiette des 7 îles) ou plus lointains (fish and chips, pain perdu au sirop d’érable) …

Pour conclure : t’as pas des tapas ?

www.digor-kalon.com (dont la visite panoramique de l’établissement)

*Drapeau de la Bretagne noir et blanc (d’où le nom), composé de neuf bandes horizontales et d’un canton supérieur de mouchetures d’hermine côté mât.

Auto Passion Café

197 bd Brune, 75014 Paris | Station vélib’ 6 place du 25 août 1944 | Dimanche de 9:30 à 2:00 | ♿

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Autostoppeur » pour « Frein »

En voiture Simone ! Devant la façade apparemment banale de ce café, une vieille pompe à essence affiche la kart.

En poussant les enjoliveurs, on pénètre dans une véritable écurie de course : accrochez vos ceintures !

Des baquets* de Porsche transformés en fauteuils et des moteurs de grosses cylindrées en pieds de table plus une multitude d'accessoires : clés à molettes, pistons, fanions, drapeaux à damiers, panneaux de signalisation, lampadaires de pistes et feux de circulation ; ici, tout est dédié au sport auto, du sol au plafond ! Suspendue au-dessus du comptoir, une formule 1 rutilante (Renault 2016 en taille réelle !) et au milieu des tables, une voiture de compétition (véritable 205 GTI état concours), tandis qu'à l'occasion d'une vidange, on réalise que le sous-sol est aussi dans la course : piéton lumineux (vert ou rouge si c'est occupé !), harnais de sécurité** et casque intégral sèche-mains. Ca vaut la peine de marquer un stop !

Côté ravitaillement, de la grille de départ (entrées), on passe au stand (plats) pour embrayer sur la ligne d'arrivée (desserts). La liste des carburants est collée sur des bidons d'huile avec des cocktails aux noms évocateurs (ABS, Démonte pneu, Carbu, Pole Position ou File de gauche) – sans alcool pour ceux qui reprennent le volant : boire ou conduire, ici, pas besoin de choisir !

De nombreux écrans permettent de suivre les Grands Prix tandis que certains espaces peuvent être privatisés pour le lancement d'un nouveau véhicule, l'exposition d'un modèle historique ou la soirée d'un automobile-club. Et pour ceux qui veulent se prendre pour Alain Prost, il y a même un simulateur de conduite professionnel !

Pour les amoureux des bolides donc, mais pas seulement : certes, ce n'est pas forcément idéal pour une soirée romantique, mais nul besoin d'être passionné de voitures pour avoir envie d'entrer en piste … et rouler des mécaniques !

Pour conclure : un café qui en a sous le capot.

http://www.autopassioncafe.fr
https://www.youtube.com/watch?v=FxB4q_ES43A

* Sièges très profonds et aux flancs très enveloppants pour empêcher le corps de se déplacer latéralement dans les virages pris à vive allure.
** Dispositif de retenue du pilote fixé au siège baquet répartissant de manière optimale la force de décélération sur le corps entier lors de freinages très violents.