

Café 1701

Dans le vieux centre de Saint Briec, un bistrot authentique dans une jolie maison à colombages ... avec une terrasse cachée pleine de charme !

Armani Caffè

A Cannes, la terrasse de l'Armani Caffè est certainement l'une des plus agréables sur la Croisette.

Le Bizien

Le Bizien, café-presse-tabac de Pouldouran et Michel Le Merdy, une figure locale !

Perroz Sea Side

Ambiance surf et bon café sur la plage de Trestraou à Perros-Guirec.

Le Pilier rouge

Le 21 avril 2019

Le Pilier rouge, 5 rue du Pilier rouge, 72 000 Le Mans

Du lundi au samedi de 8h à 20h (14h le mardi, 22h30 le jeudi)

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 15

Ambiance : 13

Café : 13

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passage à tabac » (fumoir)

A l'entrée de la Cité Plantagenêt, une rangée de maisons à colombages surplombe la route de la Basse-Ville.

Avec une enseigne, qui attire notre attention : « le Pilier rouge », un vrai bistrot de quartier sans prétention mais authentique, qui se démarque des (nombreux) cafés du vieux Mans.

Une poignée de chaises et de tables posées en rangs d'oignons sur la ruelle pavée en guise de terrasse – d'où l'on aperçoit le clocher de la cathédrale Saint Julien -, parfait pour écrire mon article en savourant un café au soleil ☐

L'intérieur est grand comme un mouchoir de poche mais aussi fonctionnel qu'un couteau suisse : tabac, cartes postales, cadeaux, souvenirs, jeux de loterie, dépôt de pain, petite épicerie et restauration, sans compter les boissons. On y trouve tout ... ou presque ! Si la première partie de la salle est pour le moins banale, la table ronde est conviviale et la

petite pièce du fond, séparée par quelques colombages rouges, pleine de charme.

Mais l'âme de ce Pilier, c'est Monique, la patronne. Nature et directe, elle fait en sorte que chacun s'y sente bien ! Et ce ne sont pas des touristes mais des habitués qui viennent en majorité. Ici, tout le monde se connaît, c'est un village dans la ville. Le midi, on casse la croûte à la bonne franquette, les salades et les quiches de Momo, du simple mais fait maison.

Un vieux manceau raconte sa vie en long, en large et en bouteilles tout en avalant le dernier beurre-rosette au comptoir. Son premier bistrot, c'était pour une grenadine, il était encore en culottes courtes ; depuis, il est passé au Côtes du Rhône : pilier de bar et fidèle au rouge, rigole-t-il !

Le jeudi soir, la musique envahit le petit espace dans une ambiance chaleureuse et amicale. La scène est ouverte, une guitare à dispo. Avis aux musiciens et chanteurs amateurs ... ou juste spectateurs !

Pour conclure : petit café et grand cœur.

<https://www.facebook.com/LepilierRouge72/>

Le Bistrot des amis

Le 11 novembre 2018

Le Bistrot des Amis, 10 rue du Crucifix, 15 000 Aurillac

Du lundi au samedi de 7h à minuit

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Hausse le ton » (dièse)

Aujourd'hui, c'est le centenaire de l'armistice ! Un anniversaire que les Chorales franco-Allemandes se devaient de fêter. Les voilà donc (presque) toutes réunies à Aurillac pour y chanter la Paix et la Fraternité – dont la notre, de Paris !

Il y a cinq mois, jour pour jour, un Cantalien faisait le même trajet ...

mais pour lui, c'était un retour aux sources après plus de trente ans dans la capitale.

Son projet ? Ouvrir un Bistrot des amis, convivial et authentique.

Son nom ? Christian Bienvenu (Ca ne s'invente pas !)

Après des années au Fouquet's et autres grandes brasseries, il a changé de disque

et œuvre désormais au cœur de sa ville natale, dans l'une des vieilles rues piétonnes et animées.

Sans renier sa première vie, bien au contraire : Paris est partout ! Sur les emballages des sucres et chocolats, les sous-verres à bières et même un mur entier recouvert d'une immense photo

en noir et blanc, représentant la place des Vosges de la rue des Francs-Bourgeois.

Il en a gardé le rythme aussi, avec une tendance à accélérer la cadence :

« Toujours à fond ! », confesse-t-il.

Derrière son grand bar en étain, le tablier bien sanglé, il prend les choses à c(h)œur et ne compte pas ses heures : tout est réglé comme du papier à musique.

Mais il n'a pas oublié ses racines pour autant, les murs en attestent – pierre locale volcanique, vieilles poutres. Les plats de la Carte aussi, véritable Ode à l'Auvergne : truffade* et aligot** assortis de bourriols*** pour ne citer qu'eux.

Pas de fausse note mais une cérémonie bien orchestrée, pour un concert de louanges si l'on en croit l'affluence, autant en salle qu'en terrasse !

Pour conclure : un café qui livre une belle partition.

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/51372133>

* Plat auvergnat à base de pommes de terre et de fourme de type Salers,

assaisonné avec de l'ail et servi avec une salade.

** Spécialité culinaire rurale traditionnelle de l'Aubrac (Cantal, Aveyron et Lozère)

à base de purée de pommes de terre, de tome fraîche, de crème, de beurre et d'ail.

*** Crêpes de blé noir d'origine paysanne, appelées aussi « Galettes du Cantal »,

qui constituaient le panier du travailleur de la Haute Auvergne autrefois.

Le Bateau Lavoir Café

Le 4 novembre 2018

Le Bateau Lavoir Café, 105 bis Grande Rue, 72 000 Le Mans

Tous les jours sauf le lundi, de 10h à 19h (22h du jeudi au samedi)

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se fait au son du tambour » (lessive)

Un Bateau Lavoir Café ? Késako ??

On se souvient (peut-être) des grandes baraques flottantes des rivières des grandes villes, où les lavandières battaient le linge autrefois. Mais avec l'arrivée de l'eau courante et des machines à laver, elles ont disparu après guerre ... et puis, ce n'était pas des estaminets !

Alors, quoi ? C'est le projet de deux frères qui, après avoir burlingué sur les mers et découvert les terres d'origine du café, ont voulu revenir sur leur sol natal pour ouvrir un endroit atypique. Le temps de s'informer sur le droit fluvial, les contraintes techniques, rencontrer les collectivités locales, leur Bateau Lavoir Café devrait s'amarrer en bord de Sarthe d'ici un an ou deux ...

En attendant, nos deux baristas ont ouvert un Café de spécialité dans la vieille ville en juin dernier. Une petite

salle tout en longueur, des tableaux exposés à la vente, un piano et deux guitares à disposition des amateurs, plus quelques fleurs fraîches sur fond de couleurs vives : l'ambiance est conviviale et décontractée.

A notre tour de faire le tour du monde : Éthiopie, Kenya, Burundi, Brésil, Costa Rica, Honduras, il en arrive tous les jours ... ou presque ! Mais sans une machine au top, des grains de café d'excellence ne suffiraient pas, alors ils ont mis le paquet : une Marzocco trône sur le comptoir. Mon espresso est doux et légèrement velouté, délicat à souhait.

Pas de Déca, par contre : « Ce n'est pas dans nos critères, ni bon pour la santé** ».

Une noisette comblera le palais de mon cher et tendre ... mais pas l'insomnie future !

Pour conclure : un café qui ne Mans pas.

<https://www.facebook.com/bateaulavoircafe/>

* Machine à café surnommée « la Ferrari des expressos ».

** Café dont au moins 97% de la caféine est retiré selon différentes méthodes, qui ont toutes la même base : le gonflement des grains à l'eau ou à la vapeur, leur lavage pour ôter les résidus et enfin leur séchage. La différence se situe dans les produits utilisés pour l'extraction : le solvant organique (généralement à base de chlore), l'eau, le CO₂ ou l'acétate d'éthyle.

C'est le chlore qui peut être dangereux pour la santé, même si ses effets néfastes n'ont pas été scientifiquement prouvés : dans le doute, il est préférable d'acheter un décaféiné par méthode sans solvant.

Sinon, il présente des avantages et inconvénients similaires à ceux d'un café classique.

Son principal point positif concerne les personnes qui ont du mal à métaboliser la caféine

ou veulent tout simplement réduire leur consommation de ce stimulant.

La Cale du Flambard

Le 28 octobre 2018

La Cale du Flambard, 4 venelle des Trois avocats, 22 300 Lannion

Le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 16h30

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne peut être ramassé après être tombé » (vent)

Depuis août 2017, une ruelle s'anime à quelques pavés de la Mairie, sous l'impulsion

d'un nouveau collectif : « Le bout de la place qui bouge » !

A l'origine de cette idée, Nicole, patronne du tout proche Flambard* qui voulait redonner vie à son quartier ; 40 ans qu'elle y habite ! Elle désespérait de voir cette venelle, si active autrefois, s'éteindre lentement. « Faut que ça vive, que les gens circulent ! » Et quoi de mieux que des artistes pour lui redonner des couleurs ?

Alors pendant l'été, chaque jeudi matin, jour de marché, artistes professionnels ou amateurs apportent leurs pinceaux et ciseaux pour peindre et sculpter en plein air. Les promeneurs s'arrêtent volontiers et échangent quelques mots. Il y a comme un petit air de Montmartre en Trégor !

Cette même année, Nicole acquiert un ancien restaurant qu'elle renomme

« Cale du Flambard » et y ajoute salon de thé et galerie d'art. La grande cave, qu'on rejoint par un bel escalier à vis en pierre, complète la surface d'exposition.

Elèves et artistes sont invités à peindre les panneaux extérieurs pour donner du pep à la façade. Et c'est Laure** qui, depuis l'été, concocte gâteaux et petits plats* à déguster entre aquarelles*** et bouquins (albums pour les plus jeunes) devant la cheminée : c'est ainsi qu'aujourd'hui, bien calés dans nos fauteuils, on profite d'une bonne flambée.

Naturelle et spontanée, notre hôtesse retourne jeter un œil sur ses marmites en nous invitant

à remettre une bûche si nécessaire. A son retour, nous voilà remis à contribution avec la cafetière à piston – ça nous change des capsules Nespresso ! Le feu crépite dans l'âtre ; on a l'impression d'être chez une amie qu'on connaît depuis toujours ...

Pour conclure : une patronne tout feu tout flamme.

<https://www.facebook.com/LaCaleduFlambard/>

* Petite chaloupe (de 12 à 15 pieds soit 3,6m à 4,6m), gréé à deux mâts avec des voiles au tiers (une misaine et un taillevent bômés) qu'on démâte pour aller à la rame aider les pêcheurs.

** Laure Prigent, auto-entrepreneuse, s'est lancée dans « La cuisine vagabonde » grâce à une opération de crowdfunding en juin dernier pour financer ses 2 stages, le permis

d'exploitation,
un peu de matériel et les matières premières (bio).
*** En exposition-vente actuellement.

Déodéba

Le 21 octobre 2018

Déodéba, 3 place Saint-Michel, 72 000 Le Mans

Du mardi au samedi de 11h à 19h

(fermeture de 12h30 à 14 h mardi et jeudi)

Note globale : 13

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ils sont parfois enceintes » (remparts)

Cernée par son antique muraille gallo-romaine, la Cité Plantagenêt* a conservé ses maisons

à pans-de-bois aux fenêtres Renaissance et leurs lourdes portes cochères. Ses vieilles ruelles nous font remonter le temps, et pour un peu, on ne s'étonnerait pas de voir surgir Ronsard

et du Bellay** ...

A l'ombre de l'imposante cathédrale, une étonnante petite boutique :

« Dépôt-vente, magasin de décoration, salon de thé » : nous y sommes !

Sur les historiques pavés de la place, quelques tables de jardin invitent Manceaux et touristes à profiter de la douceur automnale – sans doute la terrasse la plus tranquille de la Cité Cénomane !

A l'intérieur, un dédale de petites salles qui débordent de vêtements, chaussures et objets de toutes sortes. Dans l'une d'elles, deux autres tables de jardin invitent à un café, un chocolat,

un thé ou un jus de fruits – voire une petite douceur.

J'opte pour le premier, un éthiopien bio équitable à l'arôme délicat, tandis que mon cher et tendre préfère un cocktail orange-carotte-citron qu'il scanne aussitôt. « Excellent », le rassure Yuka*** : 100% de fruits et légumes, bio, sans sel ni graisses saturées mais un peu trop sucré.

Autour de nous, des créations artisanales sont exposées, ensemble hétéroclite qui peut prêter à débat ... mais quand on les découvre, on a plutôt tendance à pousser des oh !

Un visage qui nous épie ? Non, un vieux téléphone à qui l'on a coincé des jumelles de théâtre entre les oreilles ! Un sportif qui hisse une pendule à bout de bras ? Non, une cisaille de jardin qui donne l'heure ! Et moult autres objets détournés qui valent vraiment le détour :

décidément, ce créateur sarthois**** a du talent !

Pour conclure : un lieu original pour consommer autre ... Mans.

<http://deodeba.blogspot.com/p/le-salon-de-the.html>

* Ainsi nommée en l'honneur d'Henri II, père de Richard Coeur-de-Lion, né au Mans en 1133.

** C'est ici qu'ils créèrent la Pléiade.

*** Application mobile qui scanne nos produits et les analyse pour indiquer leur impact sur notre santé, tout en proposant des alternatives à ceux qu'il vaut mieux éviter.

**** Kristianjr.

Le Bistrot 1900 / Puy du Fou

Le Bistrot 1900, Le Puy du Fou, 85 590 Les Epesses |
Du 6 avril au 4 novembre, de 10h15 à 19h

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 15

Accueil : 16

Ambiance : 17

Café : 10

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Tire sur sa fin » (tacot)

Longtemps à l'abandon, le Puy du Fou* est devenu la mémoire vivante de notre culture, et après quarante ans, le premier parc à thème au monde, sollicité par de nombreux pays pour mettre en valeur leurs propres racines.

Des spectacles historiques grandioses, un espace naturel magnifiquement préservé mais aussi des villages reconstitués à différentes époques.

Au centre du Bourg 1900, on se donne rendez-vous sous la halle Eiffel, bordée de boutiques aux vitrines alléchantes et bien sûr ... d'un bistrot !

Une grande brasserie Belle Epoque, aux verrières de style typiquement « Art Nouveau », à la terrasse de laquelle Puyfolais d'un jour ou de toujours profitent de l'ambiance animée : sur des chansons d'antan rythmées par l'accordéon, les plus jeunes tournevirent sur le carrousel, le garde-champêtre aux bacchantes solennelles et au bedon vendéen (la célèbre brioche !) tonitruue les annonces officielles, tandis que des automates jaillissent de leurs fenêtres.

Les serveuses s'activent dans un ballet bien huilé. Avec leur costume d'époque – chemisier et tablier blancs sur longue robe noire, le chignon élégamment recouvert de dentelle choletaise** – elles contribuent au dépaysement.

« Pour la limonade, c'est avant 11h30 ou après 15h », est-il précisé.

L'expresso relève plus du mélange de robusta et de chicorée – avec un tantinet d'alcool de pneu, persiflent les mauvaises langues ! – mais la bière de Vendée pression est légère et fluide.

Et à l'heure de l'apéritif, le « Troussepinette »*** tout à fait conseillé.

Pour conclure : ambiance musette, café lavette.

<https://www.youtube.com/watch?v=jlWAaEkxjIY>

* Le Puy vient du latin « Podium » qui signifie promontoire et Fou, du vieux français « fouteau », désigne le hêtre. La consonance du premier évoque la profondeur et le mystère ; celle du second, le grain de folie déposé en chacun de nous.

** De Cholet (à 20 km), réputée au XIXème siècle pour ses mouchoirs et ses dentelles.

*** Autrefois fabriqué clandestinement, le vin d'épines, ou troussepinette en Vendée, est un vin aromatisé dont le nom vient de son ingrédient spécifique, le prunellier. Il se boit le plus souvent frais en été, en apéritif, mais aussi l'hiver,

en vin chaud.