Le Café rouge

32 rue de Picardie | Station vélib’ Mairie du IIIème | Dimanche de 10:00 à 1:00

Note globale : 17

Situation : 16 | Cadre : 19 | Accueil : 16 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 15

Prix d’un café : 2,20 E

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Discipline de fer » pour « Escrime »

Axel s’envolant demain à Helsinki, et MH rentrant tout juste de Montréal, nous décidons d’un brunch en famille ; Alice accompagne le premier, Aymeric, la seconde. Premier tour de roue à 11 h : leur grand suisse de père ronge son frein (c’est le cas de le dire !) : c’est qu’il a un coucou monté dans l’estomac !

Enfin, on y est ! Entre la République et le Marais, une petite rue tranquille à deux pas du carreau du Temple. A l’extérieur, le café est classique, avec sa terrasse aux stores rouges bien sûr, et deux premières salles tout à fait ordinaires. On s’engouffre jusqu’ au fond, et là, surprise : une immense verrière déverse un puits de lumière sur une salle étonnante, surplombée de 2 étages et leurs poutres métalliques. Renseignements pris, il s’agit d’une ancienne orfèvrerie dont la structure est signée Eiffel – pas plus, mais guère moins !

Au centre, d’immenses canapés regroupés dos à dos, style anglais ; autour, de grandes tables rondes. Murs rouges ornés de vieux vinyles, bougies et lumière tamisée, espace et jazz en fond : voila qui est propice aux conversations tranquilles.

Le service est sympa, un peu débordé, mais c’est vrai qu’il y a du monde (nous avons réservé, et bien nous en a pris : on a eu la dernière table !). Notre brunch est varié : vrai jus d’orange, viennoiseries et boisson chaude, tartines, beurre/confiture ou Nutella, pommes de terre nouvelles accompagnées d’œufs sous différentes formes, et salade de fruits pour terminer. Le tout pour 20 E : tout à fait honorable !

Un petit tour dans les étages avant de partir : on emprunte le petit escalier en colimaçon pour arriver jusqu’aux mezzanines : quelques tables encore, de gros fauteuils, et aussi … un babyfoot géant, pour une partie endiablée !

Pour conclure : un bon petit noir chez les rouges.

http://www.lecaferouge.fr/