Malongo

Malongo, le salon de café de la rue Saint-André-des-Arts, où savourer un vrai nectar accompagné de son carré de chocolat noir bio à 70%.

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/

La Fontaine de Belleville

Le 14 avril 2019
La Fontaine de Belleville, 33 rue Juliette Dodu, 75011 Paris
Tous les jours de 8h à 22h
Note globale : 14
Situation : 12
Cadre : 14
Accueil : 14
Ambiance : 15
Café : 15
Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « A toujours le dernier mot » (écho)

Il ne faut jamais dire : « Fontaine, je ne boirai pas de

ton eau » … surtout quand elle est pétillante, faite maison et destinée
à préparer le palais avant un espresso dit de « spécialité ». Car chez elle coule un café frais et de qualité, avec une légère pointe d'acidité. L'Allongé et le filtre sont plus doux, le Latte onctueux avec une mousse joliment décorée.
Ici, point de jus de chaussette, de bière bas de gamme ou de sandwich de mauvaise qualité : les propriétaires misent
sur des produits artisanaux de petits producteurs triés sur le volet. Fondateurs de la Brûlerie de Belleville, ils ont aussi
(et surtout !) un très bon atelier de torréfaction à deux pas … Ceci explique cela !
Quelques bières locales*, jus de fruits** et apéritifs délicieusement vintage*** complètent la carte des breuvages.
Et pour se sustenter à cette heure, un petit déjeuner**** qu'attaque à notre droite un groupe de randonneurs allemands ou brunch … qu'un coup d'œil sur la carte nous dissuade d'essayer : 28€ pour un contenu réduit avec boissons en supplément !

Dans cet estaminet des années 20, moulures, sol carrelé et plafond (superbe !) ont été soigneusement conservés.
Le comptoir de cuivre en arc de cercle aussi, où tant d'habitués se sont accoudés. Quelques belles chaises « bistrot »,
des tabourets hauts, de belles tables en bois et de grands luminaires complètent le décor qui reflète bien l'ambiance
du populaire quartier de Belleville.
Au fond, une inscription annonce « Jazz tous les samedis à 16h30 » sur le grand miroir piqué : saxo, contrebasse,
batterie et trompette viennent alors compléter le piano pour faire swinguer la salle, petite mais haute de plafond …
de quoi égayer l'apéro !

Pour conclure : belle ville et bon café.

https://cafesbelleville.com/pages/la-fontaine-de-belleville

* Deck & Donohue ou Outland en pression, deux des meilleurs brasseurs franciliens, à Montreuil et Fontenay-sous-Bois.
** Importés d'Allemagne via le fournisseur Van Nahmen.
*** Casanis, Pastis H. Bardouin, Pernod, Ricard, Suze Saveur, Quinquina et Vieux Pontarlier.
**** Tartines de pain fumé rustique, œufs-mouillettes, tranches de pain perdu et compotée de rhubarbe.

Café Ciro

Le 7 avril 2019
Ciro, 43 rue de la Pompe, 75 016 Paris
De 8h à 23h (Le WE : 12h-15h/19h-23h)
Note globale : 14
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 14
Ambiance : 14
Café : 14
Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Coup de pompe » pour « faste »

Tiens ! Une vespa ! Une rutilante Vespa bleue des années 50 qui trône à l'entrée d'un café-restaurant, italien bien sûr … le genre qui vous é-pâte !
Moderne et de caractère, avec de beaux volumes et un carrelage à l'ancienne. Lumineux aussi parce qu'à l'angle de deux rues, l'une passante et commerçante, l'autre plus tranquille – c'est d'ailleurs sur son trottoir que se sont installés les clients à l'ombre de grands parasols colorés.

Son nom ? Ciro ! Equivalent de Cyril – in italiano, certo !
Car l'équipe est originaire de la botte, à commencer par son chef cuisinier tout droit venu des Pouilles.
Alors pour l'apéritif, c'est antipasti et, au repas, des pâtes (nombreuses variétés joliment dessinées sur le flanc du comptoir), pizzas au goût de Calabre (mieux qu'un pizzaller, une au Nutella, MH !!) et autres plats transalpins.

Mais à cette heure, c'est l'espresso, servi dans une tonique petite tasse rouge toute en rondeur et en douceur, curieusement accompagné d'un spéculoos* – un amaretti** aurait été plus raccord avec le cadre !

Autour de nous, l'ambiance est animée : des bambini excités sirotent bruyamment leur jus de fruits (c'est l'heure de la sortie des deux écoles voisines !), un trio d'ados refait le monde devant un Spritz*** et les facteurs décompressent de leur journée – la tournée après la tournée ;), tandis qu'un peu plus loin, des mamies bijoutées observent toute cette agitation un brin interloquées.

Chez Ciro, pas de cirage de pompe, c'est juste simple et … éclectique !

Pour conclure : des pâtes al Dante !

https://leciro.fr/fr

* Biscuit néerlandais. ** Petit biscuit à l'amande habituellement servi avec l'espresso en Italie.
** Mélange de Prosecco (vin blanc pétillant), eau de Seltz et alcool (Campari, très amer, ou Aperol, plus sucré).

Le Petit Cluny

Le 31 mars 2019
Le Petit Cluny, 19 bd Saint-Michel, 75005 Paris
Waypoint GPS : latitude : 48°51’5.72″N, longitude : 2°20’36.94″E
Tous les jours, de 9h à 2h
Note globale : 13
Situation : 15
Cadre : 12
Accueil : 13
Ambiance : 15
Café : 12
Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Don du ciel » (eau)

« Ultreïa* ! », se lancent les anciens marcheurs des chemins de Compostelle. Il est 19h, et comme chaque dernier vendredi du mois depuis l’an de grâce 2004, ils se retrouvent ici pour partager souvenirs et anecdotes**.
De futurs jacquets*** les rejoignent pour récupérer bons plans et informations pratiques. Pas d’inscription, vient qui veut, juste pour le plaisir d’échanger dans une ambiance conviviale, devant une bière ou un café, quelques fruits secs sortis de la besace ou un plat bien roboratif pour ceux qui ont besoin de recharger leurs batteries : avis aux futurs cheminants*** et nostalgiques du Camino**** !

Au Carrefour des boulevards Saint-Michel et Saint-Germain, face au musée du Moyen-Age, la brasserie est bien située.

Pas de rabatteurs à l’entrée, contrairement à la plupart des restaurants du secteur qui vous alpaguent sans relâche, et si l’intérieur est plutôt ordinaire, il offre l’avantage de multiples espaces : de petits box qui sont autant de coins tranquilles pour un repas en tête à tête, ou de plus grands pour les groupes.

Deux terrasses (chauffées l’hiver) ouvrent sur le Boul’Mich pour l’une, la rue piétonne pour l’autre : de quoi profiter du spectacle de l’agitation parisienne de ce haut-lieu du quartier Latin, avant de reprendre son bâton de pèlerin pour arpenter ses pittoresques ruelles aux noms évocateurs*****. Avec sa foule d’étudiants et de visiteurs de l’Hexagone ou d’ailleurs, l’ambiance est toujours animée … de jour comme de nuit !

Pour conclure : un café où certains viennent à des saints*****.

http://le-petit-cluny.zenchef.com

* Salut de ralliement des pèlerins au Moyen-Age, il vient du latin, « Ultr » pour « au-delà de » et l’idée de dépassement ; « eia » pour « allons ! » et l’idée d’encouragement. En lançant ce cri, ils se disaient en réalité « Courage ! Allons plus loin ! ».
** Ferdinand Soler a eu l’idée de ce rendez-vous mensuel en rencontrant de nombreux franciliens lors de ses multiples pèlerinages (Il est l’auteur du « Guide pratique du chemin de Saint-Jacques de Compostelle »). D’abord organisé face à la tour du même nom, il a maintenant lieu depuis 2013 au Petit Cluny.
https://www.terragalice.org/le-site-de-ferdinand-le-pot-des-pelerins
et https://www.youtube.com/watch?v=f6bsZfnt-7E
*** Noms donnés aux pèlerins de St-Jacques de Compostelle.
**** De l’espagnol : le chemin, la route.
***** Rue Boutebrie, rue de la Huchette, rue de la

Parcheminerie, rue du Chat qui pêche (la plus étroite de Paris).
***** Saint-Michel, Saint-Germain et Saint-Jacques … à dessein !

L’Heure gourmande du Passage Dauphine

Le 24 mars 2019
L’heure gourmande, 22 Passage Dauphine, 75006 Paris
De 11h30 à 19h (15h le lundi)
Note globale : 14
Situation : 16
Cadre : 13
Accueil : 12
Ambiance : 16
Café : 13
Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Fleur que le jardinier peut avoir à l’œil » (iris)

Le plus difficile, c’est de trouver l’entrée ; sans connaître impossible ! Entre les rues Dauphine et Mazarine*,
la grille d’un passage que personne ne remarque, pas plus que la discrète enseigne en forme de théière.
On est à Saint-Germain-des-Prés, au cœur du Paris historique, avec pourtant l’impression d’être à mille lieues de la capitale : plus de voitures, de boutiques, de touristes. Juste un passage ancien au milieu duquel se niche une cour pavée, véritable oasis de calme et de fraîcheur. Et puis, parmi les

appartements d’exception et bureaux hautement design,
ce salon de thé installé dans une ancienne ébénisterie …

Dehors, une poignée de tables prises d’assaut. Dedans, une bonbonnière un peu désuète avec son papier peint pour le moins daté (il faut aimer !), sa collection de théières (originales) et son chariot de desserts (visiblement faits maison) … également bondée. On finit par trouver une place sur la mezzanine, moins agréable car moins haute sous plafond
et pour le coup sans charme, mais tout aussi animée.
Etudiants de l’institut de langues d’en face, personnel des maisons d’édition voisines ou habitants du quartier,
tous se retrouvent devant une boisson chaude** et d’appétissantes douceurs à grignoter.

Tout le monde semble prendre son temps … surtout les serveurs ! Agréables mais leeeeeeeeents ! Or notre greeteuse*** tourangelle doit bientôt reprendre son train. Je descends accélérer le mouvement. Une délicieuse odeur de chocolat
a envahi l’escalier : il est servi à l’ancienne et fouetté devant vous dans sa chocolatière ; un peu amer et épais, mais doux
et réconfortant : « ça glisse dans la bouche, on dirait du velours », commente une connaisseuse qui l’accompagne d’une brioche à la confiture. Ici, la gourmandise n’est plus un vilain défaut : avis aux amateurs !

Pour conclure : un chocolat show.

https://www.facebook.com/pages/category/French-Restaurant/lheure-gourmande-228100473895438/

* Entre le n°30 de la rue Dauphine et le n°58 de la rue Mazarine.
** Belle carte de thés siglés.
*** Ambassadrice passionnée de sa ville, Evelyne nous a fait découvrir, avec nos amis canadiens cet été, les maisons insolites, passages secrets et cours privées de Tours … devant

lesquels nous étions pourtant déjà passés à plusieurs reprises sans les remarquer ! (https://greeters.fr)

Marcello (Saint-Germain-des-Prés)

Le 17 mars 2019

Marcello, 8 Rue Mabillon, 75006 Paris
Tous les jours, de 8h à 23h, 23h30 le week-end
Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 17
Ambiance : 14
Café : 17
Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Fait tourner la tête » (cou)

Deux ans déjà que notre bel italien s'est installé face au marché Saint-Germain* !
En toute discrétion, car seuls les initiés le remarquent. Ou les lynx : si on dirige ses yeux vers le bas, on aperçoit sa terrasse en contrebas. Une petite passerelle nous conduit d'abord dans l'ancienne bâtisse d'où l'on rejoint un escalier qui permet de descendre jusqu'à la jolie cour pavée : surprenant !

Loin du bitume et du brouhaha, c’est un vrai havre de paix. Bucolique avec son mur végétal (rafraîchissant en période de canicule !) et italien avec sa petite fontaine si romantique, où certains ont même lancé des piécettes comme à celle de Trévi**.
L’intérieur est aménagé en café turinois industrialisé (mur argenté, néons colorés, câbles apparents), cosy (canapés Chesterfield) et décontracté. Quoique … un chat s’y promène nonchalamment : félinophobes ou allergiques, tous aux abris !

Mais qui sont les Marcello ? « De fortes personnalités, exigeants et sérieux, mais capables de se détendre franchement » nous éclaire le dictionnaire des prénoms. Voilà qui correspond bien à nos serveurs du jour, tous chaleureux et pro.

Mon caffè matinal est un Malabar d’Inde, pesé et moulu à la minute pour exprimer toutes les saveurs de ses arômes et très court, comme il se doit ; il est accompagné d’un biscuit aux amandes et d’un verre d’eau « frizzante » pour rafraîchir le palais avant de le déguster. Mon cher et tendre a préféré un Caffe d’Orzo, aux graines d’orge torréfiées comme à Turin (une alternative au déca), et notre aîné (photographe émérite !), la Colazione***, pour attaquer la journée !

Pour conclure : un café qui nous botte …

http://www.marcello-paris.com

* Ancien marché couvert du quartier de l’odéon, il a réouvert en 2017 après cinq ans de travaux : quatre enseignes internationales (Apple, Nespresso, Uniqlo & Mark et Spencer Food) et deux boutiques consacrées à l’alimentation haut de gamme (boucherie et restaurant), ouvertes le dimanche car situées en zone touristique internationale.
** A Rome où Fellini a tourné la scène mythique de son film, « La dolce vita », palme d’or au festival de Cannes en 1960 :

on y voyait un journaliste de presse people, prénommé justement Marcello, y rejoindre sa dulcinée …
*** Boisson chaude, jus de fruits au choix et croissant nocciola ou marbré italien (12€) – La Grande Colazione comprenant en plus un yaourt au granola et aux fruits rouges, des oeufs à la napolitaine ou pancakes au mascarpone ou tarte focaccia-avocat et de la mozzarella ou une assiette de fromages italiens (32€).

Café do Museo de Arte Sacra (Madère)

Le 10 mars 2019

Café do Museo de Arte Sacra, Praça do Município 85, Funchal
De 10h à 22h, 9h à 23h vendredi et samedi, fermé le dimanche
Note globale : 13
Situation : 13
Cadre : 13
Accueil : 11
Ambiance : 14
Café : 14
Prix d’un café : 0,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « On lui voit les côtes » (île)

Funchal ? Drôle nom pour une ville ! Celui du fenouil sauvage – « funcho » – que les portugais ont trouvé en abondance dans la baie à leur arrivée, il y a 600 ans.
Un climat à la douceur légendaire et une flore exubérante ont favorisé depuis son développement. Avec ses maisons
et jardins agrippés à la montagne, ses rues étroites flanquées de monuments historiques et de vieilles boutiques,
elle est décidément pleine de charme.
Deux conditions toutefois pour l'explorer : ranger ses stilettos et garder les yeux rivés au sol. Pavé de pierres noires
et blanches formant des motifs* (écailles de poissons, armoiries, madérois en costumes ou scènes de la vie quotidienne), ce sont de véritables oeuvres d'art … mais gare à l'entorse !

Sur la place de la Mairie, à deux pas de la cathédrale, l'église des Jésuites et l'Université font face à l'ancien palais épiscopal devenu musée : grâce à la canne à sucre cultivée dans l'île, des échanges commerciaux ont pu se faire avec la Flandre aux XVè et XVIè siècles, et notamment permettre l'acquisition de ces tableaux.
Mais c'est aussi un café-restaurant (nous y voilà !), avec son esplanade en plein air et sa terrasse aménagée sous les arcades. Légèrement en contrebas, l'endroit est tranquille et visiblement prisé des locaux. Sur fond de jazz – clarinette
et contrebasse -, ils se retrouvent autour d'une bière portugaise (grand choix !) ou un café : très ancré dans leur culture,
ils peuvent en boire jusqu'à 4 ou 5 par jour, bica, carioca, garoto, chinois ou galao**. Ils les complètent parfois d'un plat (raffiné et innovant, une belle alternative à la cuisine typique de Madère) voire un brunch le samedi (Eh, oui : eux aussi,
s'y sont mis !). Seul l'accueil nous laisse sur notre faim : concentré et efficace mais sans plus. Par contre, ils servent jusque tard le soir (Enfin, pour Funchal !). Suffisamment rare

ici pour être souligné !

Pour conclure : un bel endroit pour muser …

http://www.madeira-restaurants.com/funchal/cafe-do-museu

* Caractéristiques du Portugal, la calçada est une mosaïque de pavés, du basalte noir et du calcaire blanc sur le continent, de la pierre volcanique locale à Madère avec parfois des pierres rouges pour ajouter de la couleur au dallage à motifs.
** Le « bica » est un café courant, fort et bien tassé, dans une tasse remplie à mi-hauteur ; le « carioca » est plus allongé.
Le « garoto » est un crème servi dans une petite tasse ; le « chinois » un café au lait servi dans une grande tasse,
s’il est dans un grand verre, c’est un « galao ».