# Fika

Fika, 41 rue Saint Guillaume, 22 000 Saint Brieuc | Du lundi au samedi de 8h à 19h | ♿

**Note globale :** 14

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 15 | Ambiance : 13 | Café : 14

**Prix d'un café :** 1,80 €

<u>Aux mots croisés du jour :</u>
La meilleure def' : « Somme modique » pour « sieste »

Fika ? Quel drôle de nom ! C'est du breton ? Non !
Votre Sherlock Holmes en herbe a dû enquêter jusqu'en Suède pour mieux comprendre ce concept* : il désigne la pause prise entre les repas** durant laquelle collègues, mais aussi amis ou parents se retrouvent autour d'un café*** et d'une collation.
Est-ce pour cela que leurs employés sont parmi les moins stressés au monde ?
En tous cas l'occasion de parler d'autre chose que du travail, prendre de la distance et s'épousseter le cerveau, s'enrichir des perspectives des autres et gagner en créativité.
Anna Brones, auteur d'un livre sur le sujet évoque un « moment qu'on attend avec impatience, où tout s'arrête et où l'on n'a plus qu'à savourer ».
On comprend qu'il soit devenu là-bas un rituel – que dis-je, une institution !

Passé par l'hôtellerie au Maroc et passionné de Scandinavie et d'Asie, Mohamed Zouhar, a repris ce concept pour ouvrir ici à la mi-août. Il propose le café d'un célèbre torréfacteur régional**** et un « Bouddha Bowl » de protéines, glucides et vitamines : tout ce qu'il faut pour l'organisme ! Mais pas

seulement : paninis, bagels, salades, muffins et autres douceurs complètent l’offre.

La décoration s’inspire des coffee-shops de Bali : bois clair, plantes vertes, macramé et raphia.
Au sol, un chemin de mosaïques nous emmène vers la petite salle du fond, tandis qu’un bel escalier s’élance vers une salle plus spacieuse où de jeunes briochins révisent studieusement leurs cours.

L’accueil est chaleureux et souriant, l’atmosphère détendue ; une guitare égrène quelques notes. C’est vrai que c’est dépaysant et relaxant !

Pour conclure : mérite un certi-fika d’excellence !

https://www.facebook.com/fika22000/

Vidéo présentant le concept (en anglais) : https://www.youtube.com/watch?v=7vUIPwiCipo

* Son nom est dérivé du mot “Kaffe” (Café).
** Deux fois par jour, en général vers 10h et 15h.
*** Les Suédois sont les deuxièmes plus grands consommateurs de café au monde derrière
la Finlande, mais devant les Norvégiens, Islandais et Danois (Les Français n’étant que 9èmes !)
**** « Le Café qui fume » à Auray, torréfié à l’anglo-saxonne pour un goût plus acidulé, épicé.

---

# Les optimistes

Les Optimistes, 46 avenue Claude Vellefaux, 75 010 Paris | Station Vélib’ 69 rue de la Grange
aux Belles | Tous les jours, de 8h à 2h, brunch le WE de 11h à

16h

**Note globale :** 14

Situation : 10 | Cadre : 13 | Accueil : 17 | Ambiance : 15 | Café : 13 | Brunch (21 €) : 17

**Prix d'un café :** 1,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « N'est pas grave s'il est contagieux » pour « rire »

Dans un quartier tranquille, à la limite du XIXème, une enseigne attire le regard ; difficile de ne pas être de bonne humeur en la découvrant : les optimistes !
Mais qui sont-ils ?
Ceux qui complètent leurs mots croisés directement au stylo, à l'instar de mon cher et tendre ? Ou celles qui préfèrent pédaler sous la pluie plutôt que de se vacciner contre la grippe, comme votre spécialiste es cafés ?
Plus sérieusement, si l'on en croit l'Académie, ce sont tous ceux qui, sans occulter le négatif, refusent de s'y attarder … qui savent apprécier un rayon de soleil, quoi !

Une petite salle simple et claire, quelques cagettes transformées en étagères et des étampes* (dont un Pétrus !) pour orner le comptoir, où Emile nous accueille avec une vraie gentillesse.
Il assure le service à son rythme mais avec efficacité, sans jamais se départir de son calme olympien malgré les groupes qui défilent – assisté de deux solides gaillards, tout aussi agréables et attentifs.
La clientèle est plutôt jeune, hormis quelques habitués multigénaires ; l'ambiance chaleureuse
et conviviale. On peut même emprunter des jeux de société.

Mais l'heure est au brunch, servi « à l'assiette » : orange ou

pamplemousse pressé, traditionnelle boisson chaude et sa corbeille de mini-viennoiseries sorties du four (« Et s'il n'y en a pas assez,
il faut redemander ! »), pain (varié et de qualité), beurre (d'Isigny) et confitures maison (mention spéciale à l'abricot-amandes) : ça commence bien ! Vient ensuite une tartine Poilâne « terre » (poulet-tomates) ou « mer » (saumon-avocat) accompagnée d'un œuf coque et de roquette, puis un dessert au choix (fromage blanc au coulis de fruits rouges, salade de fruits frais ou crumble pommes-poires) : on a beau chercher l'erreur, c'est un sans faute !
Un conseil : pensez à réserver car la formule … cartonne** !

Pour conclure : et mille*** bravos pour le brunch !

https://www.facebook.com/optimistesisgood/

* Les étampes sont les côtés des caisses en bois sur lesquels sont imprimés les noms des vins
et leurs logos, souvent des dessins des châteaux. ** Nous aussi … déménagement oblige ! *** Emile.

---

# Les deux Savoie

Les Deux Savoie, 23 bis bd Diderot, 75 012 Paris | Station Vélib' Gare de Lyon, bd Diderot |
Tous les jours, de 6h à 2h

**Note globale :** 12

Situation : 11 | Cadre : 11 | Accueil : 15 | Ambiance : 12 | Café : 11

**Prix d'un café :** 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Fait partie du gratin » pour « dauphinois »

Une montagne de choses à faire : voilà la conséquence de notre grand chambardement …
d’où l’idée d’un bon brunch pour nous requinquer. Pas de chance : l’adresse que nous visions est fermée. On se rabat sur une brasserie voisine, dont la terrasse fait face à la Gare de Lyon (pour ceux qui savent apprécier la mélodie des klaxons et les délicates effluves des pots d’échappement !)

A l’intérieur, l’idée était visiblement de recréer l’atmosphère d’un chalet savoyard : murs et parquet en bois, mezzanine (à escalader !), silhouettes de sommets sur les miroirs et, dans l’assiette, spécialités régionales : fondue aux trois fromages, raclette, tartiflette et autres plats roboratifs. Mais la déco ne date visiblement pas d’hier et aurait besoin d’un sacré coup de
rénov’ !

Par contre, le patron nous accueille vraiment gentiment ; Il a l’oeil à tout.
Le service est rapide (pratique quand on doit prendre un train !) et très aimable malgré une clientèle de passage. Avec le cliquetis des cuillères, le chuintement de la machine et les tables collées, c’est une vraie atmosphère de brasserie !

Pas de brunch mais des petits-déjeuners. On préfère coupler notre café (un vrai réveil-matin !) avec la Tatin qui nous a fait de l’œil à l’entrée : copieuse et maison, pas trop sucrée mais avec une bonne couche de pommes, accompagnée de crème fraîche, la vraie, qui sort direct du pis des vaches de l’alpage. Est-ce le coût du transport qui fait monter la note jusqu’aux cimes ou bien* ? (8, 30 € !)

Pour conclure : une Tatin ex-ski-se !

https://www.facebook.com/pages/Les-Deux-Savoies/

* Une des deux règles indispensables à respecter pour parler le vrai patois savoyard :
finir ses questions par « ou bien ». La seconde étant de mettre des « y » dans toutes les phrases (Ex. Il va pas y faire chaud demain).

---

# 108 Café

108 Café, 4 impasse de Joinville, 75 019 Paris | Station Vélib’ 6 rue Mathis |
Lundi et mardi de 8h à 19h, jusqu’à 22 h les autres jours

**Note globale :** 13

Situation : 12  | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 | Café : 13

**Prix d’un café :** 2,20 €

Brunch du WE (de 11 h 30 à 15h) : 20.90€

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Centre pour délinquants » pour « milieu »

Construite au pied des Orgues de Flandre*, tours ô combien emblématiques du quartier de la Villette, la librairie en a pris le nom et est devenue un lieu de partage et de rencontre. Depuis 2013, une nouvelle page est en train de s’écrire, toujours avenue de Flandre (au 108, d’où cette nouvelle enseigne), mais avec une activité complémentaire : la restauration … pour allier les nourritures terrestres à celles

de l’esprit, toutes deux vecteurs de lien et de culture. Nous voilà donc partis enquêter pour vous livrer nos impressions, à livre ouvert, comme d’habitude !

La petite cour par laquelle on y accède est tranquille et tranche avec la frénésie de la grande artère qui la longe. Une petite terrasse, bohème et colorée, offre quelques tables à l’ombre d’un mur peint par des artistes du cru : idéal, quand le soleil pointe, pour dévorer un livre tout en buvant son café … Et pratique, quand on vient en meute, pour laisser ses petits loups gambader en toute sécurité !

Beaucoup de lumière aussi dans la véranda qui la prolonge ; la salle du fond est plus intime et sans réelle délimitation avec la partie librairie … comme à la maison ! L’endroit est convivial :
on y vient entre amis ou en famille, autour d’un verre, d’un lunch ou d’un goûter.
On s’y retrouve aussi pour un atelier d’écriture, un débat ou une projection, une séance de dédicaces ou une expo.

Mais ce matin, c’est brunch ! Un vrai jus d’orange est apporté à l’arrivée puis on se jette sur le buffet où tout est à volonté (Une épreuve pour qui veut garder la ligne … au sens propre comme au sens figuré !) : boissons chaudes, mini viennoiseries, salades et quiches froides, quelques plats chauds, fromages et gâteaux. C’est abondant et fait maison (hormis le pain). On regrette juste l’absence de yaourts, mousses et tartes aux fruits … et que l’auteur du concept ait des idées tellement arrêtées qu’il soit impossible de changer de place : pourtant, des tables bien plus agréablement situées que celle qu’il nous avait octroyée au milieu du passage sont restées libres jusqu’à notre départ.

Pour conclure : un bon café à plus d’un titre.

https://www.facebook.com/librairiedesorgues/

* En 1978

# Drugstore Publicis

Drugstore Publicis, 133 avenue des Champs Elysées, 75 008 Paris | Station Vélib’ 63 rue Galilée | De 8h à 2h (10h le week-end), 365j/an

**Note globale :** 12

Situation : 17  | Cadre : 12 | Accueil : 8 | Ambiance : 13 | Café : 10

**Prix d’un café :** 4,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Un inconnu à Paris » pour « soldat »

L’immense vaisseau de verre amarré en haut des Champs a été relooké en 2004. Sa nouvelle façade aux formes mouvementées est articulée autour d’une spirale, toute de verre et de métal, dans laquelle se reflètent ciel et panorama.

Depuis plus d’un demi-siècle, c’est le rendez-vous des Parisiens qui savent pouvoir y trouver journaux, médicaments, cadeaux et autres, quel que soit le jour et jusque tard dans la nuit.
L’idée avait germé au retour d’un voyage aux States de Marcel Bleustein Blanchet, fondateur
de l’agence Publicis* (d’où le nom !), avec un concept consistant à proposer dans un même lieu et à toute heure, tout un ensemble de services. Il avait révolutionné les habitudes, en faisant
un lieu mythique incontournable.

Le Drugstore est aussi réputé pour sa brasserie qui vient d’être entièrement refaite.

Sa nouvelle déco, imaginée par un célèbre designer britannique, s’inspire des seventies :
marbre, laiton, cuir et acajou – matières intemporelles, mais sombres, beaucoup trop sombres,
et sans âme vraiment.
Heureusement, la terrasse est une vraie bulle de lumière, directement posée sur les Champs :
un poste d’observation formidable pour voir les passants déambuler sur la plus belle avenue
du monde ou les touristes embrasser la perspective du haut de l’Arc de Triomphe.

Si l’hôtesse qui nous accueille à l’entrée est agréable et souriante, notre serveuse est professionnelle certes, mais désagréable et hautaine, raide comme un « i » sur ses stilettos. « Son » café n’a pourtant rien d’extraordinaire, hormis le prix. Et si l’on se risque à le choisir gourmand, gare à la déception : les « douceurs » qui l’accompagnent alors sont aussi parcimonieuses qu’insipides. Il n’y a guère que la note qui tutoie les étoiles …

Pour conclure : un coup de fusil plus qu’un coup de foudre.

http://www.publicisdrugstore.com

* Troisième groupe mondial de communication.

---

# Mon Coeur Belleville

Mon Cœur Belleville, 1 rue des Envierges, 75 020 Paris | Station Vélib’ 30 rue Piat | De 11h à 2h du lundi au samedi, de 10h à 23h le dimanche

**Note globale :** 13

Situation : 15  | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Café : 12

**Prix d'un café :** 2,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Point de vue » pour « cécité »

Belleville, quartier cosmopolite perché sur une colline*. En dégringolant la rue du même nom,
on découvre la maison sur les marches de laquelle Piaf a vu le jour. De petites rues pavées au charme provincial nous mènent ensuite au belvédère surplombant le Parc** : vue plongeante sur tout Paris et la Tour Eiffel ! On s'amuse à reconnaître les principaux monuments …

Sur cette jolie placette, il flotte comme une ambiance de village. Avec un café qui ne manque pas de hauteur et permet, de sa terrasse, de profiter du panorama tout autant que de la douceur automnale. Petites et grandes tables sont d'ailleurs vite prises d'assaut.
L'intérieur est un peu suranné mais plaisant. Idée récup' : de vieux cageots fixés au mur en guise de bibliothèque au–dessus du canapé d'un autre âge.

Les clients sont en famille ou entre amis pour boire un simple café ou bruncher***.
Le jeune serveur sait quand on a besoin de lui, ni trop zélé, ni porté disparu ; il n'hésite pas à réveiller tout ce petit monde avec une bonne tourne de reggae et proposer des jeux de société ou kaplas aux plus jeunes.

Notre nectar du jour est un café Brosio bio mais il manque malheureusement de caractère ;
un petit verre d'eau l'accompagne. Mais quelle est donc cette saveur discrète en arrière-goût ? Bon sang, mais c'est bien sûr : du concombre !

Pour conclure : Belle vie à Belleville …

http://moncoeurbelleville.com/en/

* Deuxième colline la plus haute de la capitale après Montmartre, avec 128 mètres de hauteur.

** D'une surface de 45 000 m², le Parc de Belleville a été crée en 1988 : outre sa vue panoramique imprenable sur la capitale, il propose un village de bois avec escaliers, tourelles
et toboggans pour les petits d'hommes, des cascades et jets d'eau, mais aussi – en souvenir
du passé viticole de la butte – 140 pieds de vignes dont le raisin est récolté chaque année.

*** Brunch dominical : 19 € l'assiette + 5 € pour les deux boissons (pas donné !!)

---

# Les Caves populaires

Les Caves populaires, 22 rue des Dames, 75 017 Paris | Station Vélib' 10 bd des Batignolles |
De 8h à 1h du lundi au samedi, de 11h à 1h le dimanche

**Note globale :** 13

Situation : 9 | Cadre : 11 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 | Café : 13

**Prix d'un café :** 1,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Cave pleine de rouge » pour « veine »

Dans les Caves populaires
Les artisans parisiens,
Viennent prendre leur jus au zinc
Avant d’attaquer le turbin.

Dans les Caves populaires
Les p’tits r’traités du coin,
Viennent lire le quotidien
Dès l’ouverture, de bon matin.

Tous perchés d’vant l’comptoir
Ils échangent à tout va,
Sont là pour boire un coup,
D’autres réviser leur cours,
Ou déj’ner sans détour,
D’une planche, d’un verre,
Pour rire entre fous
D’une bande de potes ; y a foule
Le soir, quand la nuit tombe chez nous,
Aux Caves populaires (bis).

C’est un troquet comme on n’en trouve plus beaucoup, authentique et rustique. Jeunes ou vieux, d’ici ou d’ailleurs, échangent au comptoir, jouent aux échecs ou tapent le carton.
Et à l’heure de l’apéritif, on s’y serre comme des sardines pour boire un petit ballon de rouge dans un joyeux brouhaha : c’est pas le grand confort mais on y refait le monde dans une ambiance chaleureuse et animée, à la bonne franquette quoi !

Une planche de bois en guise de plateau, un verre de café du Guatemala bio,
un pot de bâtons de cannelle pour le parfumer et deux saupoudreuses de sucre blanc ou roux : le tout à 1 € … Du jamais vu !!

Pour conclure : ce café mérite 1 franc succès !

https://www.facebook.com/Les-Caves-Populaires-113011202222238/

—

---

# Le Baromètre

Le Baromètre, 38 Bd Voltaire, 75 011 Paris | Station Vélib’ 104 bd Richard Lenoir | Du lundi au samedi de 7h30 à 2h, le dimanche de 10h à 1h

**Note globale :** 10

Situation : 11  | Cadre : 10 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 | Café du brunch : 6
(Brunch : 13)

**Prix d’un café :** 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Il se taille quand on a besoin de lui » pour « crayon »

Tandis que les vacances commencent pour certains parents, c’est la rentrée pour élèves* et enseignants**. Il va en falloir de l’énergie scolaire : tous au bar-au-maître !

C’est un petit café-restaurant situé à deux pas du Bataclan***** dont la terrasse spacieuse et arborée fait l’angle du boulevard Voltaire et de la rue Oberkampf. L’intérieur est plus étriqué et quelque peu banal, mais nos banquettes en simili cuir sont confortables (=bien fermes !)

Clientèle branchée, dont quelques sportives de la Parisienne, course*** du jour …

Le brunch démarre avec quinze minutes de retard, le buffet mettra une bonne heure à s’organiser et nous verrons le

plateau de charcuteries-fromages arriver au moment du dessert : les serveurs sont pourtant en nombre (4 !), mais c’est l’improvisation la plus totale … et il y a du tirage dans l’air !

Si les viennoiseries, tartines et jus de fruits sont corrects, les confitures manquent à l’appel et le café (filtre) est très âcre – nous l’aurions bien adouci d’un peu de lait, mais notre demande restera vaine. Autre ombre au tableau : pas de plat chaud. Par contre, le saumon est moelleux, les aubergines et autres légumes en salade bien cuisinés, les samousas délicieux (on regrette juste d’avoir dû se servir dans le plat avec nos doigts !!) et les desserts vraiment top (meilleure note au tiramisu, crémeux et parfumé à souhait !)

Au terme de cette évaluation-surprise****, on ne va pas lui mettre une bulle mais il peut – il doit – mieux faire, beaucoup mieux faire !

Pour conclure : un baromètre dont on attend la remontée.

www.barometre-paris.com

* « Apprenants », ** « Didacticiens formatifs », *** « Déplacement planifié dans un milieu plus ou moins connu », ****« Evaluation formative aléatoire » … en langage Educ’ Nat’ !

**** Où les survivants du 13 novembre 2015 se sont réfugiés après l’assaut du raid.

–

# Je décompresse en Côtes d’Armor …

Plus rien ne presse : je décompresse,

en Côtes d’Armor, la tasse à rabord ;

partie avec un teint de lait, couleur café je reviendrai.

Rendez-vous à la rentrée devant un café … olé !

---

# 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.