

La Maison bleue

7 place Franz Liszt, 75010 Paris | Station vélib' 59 rue Chabrol | Dimanche de 8:00 à 1:00 ; brunch de 12 à 17h, 25 € | ♿

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 13 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Zone bleue » pour « Mer »

C'est une maison bleue accrochée à la rue d'Hauteville ; on y vient en vélib' – en vélo électrique pour les moins aguerris ! Sous un coin de ciel bleu, au pied de l'église Saint Vincent de Paul et de son parc arboré, une grande terrasse et son store qui annonce la couleur (où les plaids bleu-canard ne sont pas du luxe aujourd'hui, même avec le chauffage !)

Une fois à l'intérieur, on oublie le trafic, la gare du nord et nos bleus à l'âme : ambiance bord de mer, musique douce et photos de famille, c'est vrai qu'on se sent comme à la maison ! Pierres claires, boiseries blanches et fauteuils bleu-azur ; même un rocking chair ! C'est cosy et lumineux, frais et coloré, et pour un peu, on verrait la grande bleue !

Accueil « à bras ouverts » annonçait la devanture ; le service est en fait plus discret que démonstratif mais il est efficace, avec un clin d'œil sur le « bleu de travail ».

Beaucoup de monde malgré l'heure matinale : deux latino-américains (en bonnets péruviens), des étudiants (déjà au

mulot !), une grand-mère et ses petites-filles (l'une en chaise haute, l'autre plongée dans un « J'aime lire » attrapé dans la bibliothèque) et un couple un peu fleur bleue, partageant un granola bio au lait fermier (fort appétissant !)

Petit coup d'œil à la carte où l'on découvre, entre deux photos de famille, que cabillaud, barbue et Saint-Jacques sont acheminés chaque matin directement du Trégor, tandis que les viandes cuites à la braise arrivent de l'Aveyron ; côté desserts, nos cordons bleus nous recommandent le « mythique tiramisu au Nutella et spéculoos » : bleu de bleu !

Pour conclure : maison bleue pour boire un blanc ou un rouge.

<http://www.lamaisonbleue.paris/#meilleurs-restaurants-parisiens>

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.

Le Beaujolais d'Auteuil

99 bd Montmorency, 75016 Paris | Station vélib' 76 rue d'Auteuil | Dimanche de 8:00 à 1:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cru qui peut rendre cuit » pour « Canon »

Le Beaujolais nouveau, c'était tantôt : finie la grisaille, bonjour la griserie ! Le primeur de la semaine est plus élégant que puissant, mais garde sa traditionnelle note fruitée. Banane ou framboise ? Cerise ! C'est elle qui est en note de tête cette année. LE sujet du moment, dans tous les cafés ... alors on se la joue Beaujolais jusqu'au bout !

Place de la Porte d'Auteuil, à deux pas de l'hippodrome et des serres du même nom, de nombreux restos branchés se côtoient. Et puis, un peu en retrait, cette vieille enseigne du quartier qui a prouvé son savoir faire depuis des lustres.

De l'une de ses petites terrasses en enfilade, on profite de l'animation tout en évitant les pots d'échappement. L'intérieur est délicieusement désuet : le comptoir typiquement art déco à l'entrée (et original : première fois que je vois un tel spécimen ... et pourtant j'en ai vu !), le vieux téléphone « à oreilles », les anciennes « réclames » (Ah, l'anisette !). Et puis au sol, le carrelage typique des années 30 avec le nom du café inscrit en mosaïque sur la trappe.

Accueil choral : trois jeunes serveurs nous gratifient d'un chaleureux « bonjour ! »

Look rétro de circonstance, et même, moustache guidon* pour l'un d'eux.

En ce début de matinée, on est branché petit déjeuner, et ça tombe bien : c'est un bon cru ! Élégamment présenté dans un quart d'excellente baguette coupée en deux, avec au milieu, le couteau enroulé dans une serviette en papier, à la manière d'un hot dog ; également des tranches de beurre présentées sur une jolie ardoise et un pot de lait pour que mon Beau Joël puisse doser son crème à convenance : juste ce qu'il lui faut !

Pour conclure : vin nouveau dans vieux café.

<https://fr-fr.facebook.com/Lebeaujolaisdauteuil/>

* Moustache effilée aux extrémités remontant en guidon de vélo.

Le Prétex

111 rue Tolbiac, 75013 Paris | Station vélib' au 86 de la même rue | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 10 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12 | Brunch : 24,00 €

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Commence par la faim » pour « repas »

Le dimanche midi à Paris, tous les brunchs sont permis ! Loin de l'effervescence des pièges à touristes, en voici un qui vaut le détour : à deux pas du Parc de Choisy, un bistrot à l'ancienne dont la salle s'enroule autour du comptoir. Boiseries et briques, tables plutôt espacées (pour la capitale) et terrasse chauffée (non fumeurs le midi).

Jeunes cadres dynamiques et familles tri générationnelles se retrouvent pour les agapes dominicales dans une ambiance conviviale, sous (léger) fond de musique reggae – A noter, de bien pratiques rehausseurs à disposition des plus jeunes.

L'atmosphère est sûrement plus studieuse en semaine avec les collégiens et lycéens de Claude Monet ou étudiants de l'Ecole Supérieure de Journalisme, situés en face ...

Mais passons aux choses sérieuses : un buffet en entrée composé de mini-crêpes, pain perdu, viennoiseries, muesli, baguette, beurre et confitures, avec un Jus de fruits fraîchement pressé et des boissons chaudes à volonté. Petit bémol pour les dernières : thermos d'eau (pour le thé), de chocolat et de café filtre, avec du lait froid ...

Vient ensuite l'assiette garnie d'œufs brouillés, coleslaw* et croquette de camembert (goûteux !) avec, au choix, un bacon-saucisse, du saumon fumé ou un brick de chèvre-aubergine accompagné de purée de carottes au cumin.

Mais le meilleur est pour la faim, avec le buffet desserts : tartes aux fruits, cakes variés, salade de fruits et surtout ... leurs mousses : une explosion pour les papilles ! Qu'elles soient au café, au chocolat ou à la pistache – Eh, oui ! On était 3, on a pu toutes les tester ! -, elles suscitent l'unanimité d'une Danette** (sauf peut-être pour les enragées du régime qui considèrent une tomate cerise comme un plaisir coupable !)

Pour conclure : une mousse à ne rater sous aucun prétexte !

<http://www.restaurantlepretexte.fr>

* Populaire en Amérique du Nord et simplement appelée « salade de chou » au Québec, le coleslaw est une salade de chou cru râpé incluant communément des carottes râpées et des oignons.

** On se lève tous pour elles ! (Cf. Publicité télévisée des seventies)

Café divan

60 rue de la Roquette, 75011 Paris | Station vélib' au 35 de la même rue | Dimanche de 8:00 à 2:00 | ♿

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 12 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Rend noir celui qui aime trop le blanc »
pour « alcool »

A l'angle de la rue de la Roquette et de l'impasse du même nom, dans ce secteur typique du XIème encore popu et toujours animé, une bonne petite adresse aux allures de cantine de quartier.

Un grand tonneau à l'entrée et puis, tout de suite, un long comptoir en cuivre qui serpente face à elle.

Un pied posé sur la barre, des anciens l'ont pris d'assaut :

– Ma femme, ell' m'dit qu'l'alcool, y résout pas les problèmes, mais moi, j'me rends bien compte que l'eau non plus !

– C'est pour ça qu'tu bois tout : le blanc, le rouge et le rosé ?

– Ben ouais ... j'suis polyglotte !

– Ah c'est sûr, ta glotte, elle fonctionne, là !

– Ben quoi ! J'suis p't'êt' vieux, mais un vieux d'la vieille, à qui on la fait pas à l'envers !

Une jeune bobo, le nourrisson sanglé à l'africaine sur le dos, avale vite fait son expresso au milieu des habitués. Le brouhaha de leurs conversations est rythmé par une musique disco un peu lancinante ... mais il en faut pour tous les goûts !

A l'arrière, quelques tables plus tranquilles de chaque côté d'un étonnant poêle rétro. Et au dessus des banquettes mauves et rouges, de bien curieux radiateurs en forme de cylindres hélicoïdaux posés à l'horizontale, particulièrement bienvenus par ces premiers frimas : on sent la chaleur se diffuser doucement dans notre cou !

Quelques vieux postes de radio et machines à écrire complètent le décor, une grande horloge (à laquelle Harold Loyd aurait pu se suspendre !), ainsi qu'un original passe-plat pour faire le lien entre salle et cuisine, à travers lequel l'on aperçoit deux mains, larges comme des battoirs, aiguïser lestement un impressionnant couteau ...

Pour conclure : prenez un allongé sur le divan !

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

Le Shamrock

Place du Bourg, 22 870 Bréhat | D'avril à novembre + vacances de Noël

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Connue pour ses vieux loups » pour « mer »

Au large de Paimpol, il est un paradis sur mer : Bréhat ! Ses ruelles bordées de murets en pierres, ses maisonnettes aux jardins clos, ses criques sauvages et son eau turquoise ; le dépaysement est instantané. On la nomme aussi « île aux fleurs » pour ses jasmins, ses mimosas, ses eucalyptus, ses aloès et, surtout, ses agapanthes devenues son symbole. Dommage qu'elles ne soient plus en fleurs à cette saison ...

De l'embarcadère, on rejoint rapidement l'unique bourg. Pas de voitures ; on se laisse bercer par le chant des vagues que seuls viennent troubler parfois le cri d'oiseaux marins ou un tracteur pétaradant sur le chemin. Tout en tirant sa carriole à bras, un jeune bréhatin nous salue, courtoisie qui nous étonne ; c'est qu'on est loin d'être les seuls continentaux à débarquer !

Sur la (vaste) place du centre, quelques tables s'étirent au soleil – et à l'abri du vent, voilà qui est tentant ! D'autant que la traversée, pourtant courte, nous a asséché le gosier : bolée de cidre ou bière bretonne (grand choix !), voire café pour les irréductibles (du Cellini, ma foi fort bon !), qu'on accompagne à loisir de saucisson sur planche ou autre fromage local.

A l'intérieur, l'estaminet ne manque pas de pittoresque : une demi-coque de bateau en guise de comptoir, de gros galets et de vieilles pierres, sans compter les tables et bancs de bois, ainsi que des maquettes et autres objets marins qu'on distingue dans la pénombre. Et en musique de fond, du rock comme nous l'annonçait l'enseigne : pour sûr, le tavernier est un amateur !

Retour en terrasse pour régler la note, plus salée que sur le

continent – mais après tout, on est sur une île ! – et accompagnée du traditionnel « Kenavo* ».

Pour conclure : un endroit qui vous laissera bréhats d'admiration.

<http://www.brehat-infos.fr/#diaporama>

* « Au revoir » en breton.

Café In

15 rue Compagnie Roger Barbé, 22 300 Lannion | Du mardi au samedi de 10:00 à 19:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Non loin des côtes » pour « nombril »

7° au petit jour : il fait froid de retour* ... et notre envie de café est décuplée !!

Malheureusement (pour nous !), de nombreux taverniers ont pris quelques jours après la saison et les refuges se font rares en ville. Par chance, le café In n'est pas out !

Dans une petite rue (que seuls les initiés peuvent connaître !), ce coffee-shop où l'on s'en tasse est assurément connu comme le fond de la poche ; il est pourtant grand comme

un sac à main !

Une bonne odeur de gâteaux et café ainsi qu'une douce chaleur nous envahissent à l'entrée. Dans la minuscule vitrine du comptoir, les premiers attirent notre œil tandis que la carte nous en apprend plus sur les seconds : six variétés bio et torréfiées maison, à déguster en ristretto, espresso, entre deux ou allongées ; plusieurs sortes de Latte aussi.

Et puis ce « Café breton » qui m'intrigue et pour lequel finalement je me décide : un espresso au lait chaud surmonté d'une crème Chantilly nappée d'un coulis de caramel au beurre salé et d'éclats de sablés bretons. Le genre qui tient au corps, juste ce qu'il faut par ces temps de frimas ! Mais il est léger, presque aérien : les produits sont assurément de qualité et mitonnés sur place : je plonge dans un océan de saveurs !

Bercée par les conversations tranquilles doublées d'un discret fond de reggae, je profite de ce que mon cher et tendre est absorbé par le Trégor (gracieusement mis à dispo !) pour jeter un œil sur les quelques toiles accrochées au mur, paysages du cru joyeusement colorés, tandis qu'à la caisse, un autre artiste a joliment disposé des grains de café sur une assiette pour former des yeux rieurs et un énorme sourire ...

Pour conclure : un lieu d'exception, pas un café bateau !

<http://www.bretagne-cotedegranitrose.com/fr/fiches-touristiques/15191-cafe-in.html>

*Comme on dit ici !

La Librairie

2 rue Duban, 75116 Paris | Station Vélib' 51 rue des Vignes |
Brunch le dimanche de 11h30 à 15h30 (28€, 14 pour les moins de
10 ans) | Accessible 

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Homme de lettres » pour « facteur »

C'est en face de la charmante gare de Boulaivilliers que nous posons nos montures, pour passer ensuite devant ce petit bijou qu'est le théâtre du Ranelagh* et remonter vers la rue piétonne de l'Annonciation, toujours très animée. Juste avant, cette ancienne librairie où l'on peut à présent aussi se restaurer ... dont je vous livre, sans attendre, mes impressions.

C'est un lieu à la page, à la fois intimiste et soigné : les tables sont installées au milieu des bibliothèques, sous des citations rimbaldiennes et autres portraits d'écrivains, avec des livres du sol au plafond – et même sur la carte, puis l'addition. L'occasion, pour les amoureux des lettres (ou amoureux tout court) de se sustenter en compagnie des grands noms de la littérature ; Balzac notamment, dont la maison, nichée au cœur d'un joli jardin, est toute proche.

Mais les classiques ne sont pas seuls à l'honneur : récits de voyages, bandes dessinées, livres d'art ou albums pour enfants se côtoient dans de vieilles ou plus récentes éditions ; il y

en a pour tous les goûts : il ne reste plus qu'à dévorer ces mille feuilles sur place (une boîte à lunettes est même prévue pour les étourdis !) ou chez soi ; on les rapporte alors plus tard, ou d'autres – ou pas : ici, tout est basé sur la confiance !

Le dimanche, le long comptoir se transforme en buffet : habitants du quartier et touristes étrangers se retrouvent pour le brunch dans une ambiance conviviale et décontractée. L'espace est par contre limité et il devient vite difficile de se déplacer : mieux vaut venir à la première heure !

Imperturbables, un garçonnet s'applique à un coloriage entre deux bouchées de brioche au Nutella tandis que sa soeur bouquine en dégustant un appétissant pain perdu nappé de sirop d'érable. Le cuisinier en connaît visiblement un rayon ! Variété, fraîcheur ; seules les boissons chaudes des thermos sont bien décevantes au regard de la qualité des autres produits. Mais le sourire et l'efficacité des serveuses nous les font vite oublier ...

Pour conclure : une bonne adresse à plus d'un titre !

<https://www.facebook.com/restaurant.lalibrairie/videos/>

* Salon de musique transformé en cinéma d'art et d'essai dans les années 30, il est à présent classé et propose des programmations éclectiques mêlant théâtre et musique.

Le Petit Poucet

5 place de Clichy, 75017 Paris | Station Vélib' 10 bd des Batignolles | Tous les jours de 7:00 à 2:00, même les jours

fériés

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tourne dans sa cage » pour « escalier »

Il était une fois une place bruyante, au carrefour des 8^e, 9^e,
17^e et 18^e arrondissements de la capitale ...

Et à deux enjambées des théâtres et autres cinémas, une maison
et sa grande terrasse d'où les promeneurs égarés peuvent à
loisir profiter du spectacle des monstres à quatre roues qui
tournent sans discontinuer.

La légende dit que l'Ogre du Petit Poucet en a autrefois
habité l'étage. Par précaution, nous ne nous risquons donc pas
dans l'escalier en colimaçon : sait-on jamais ... La carte
semble nous donner raison : tartares, grillades et même
quatuor de burgers ; ça sent la chair fraîche assurément !

Parquet de chêne sombre et meubles patinés, cadres anciens et
papier peint usé par le temps, forêt de chandelles attendant
d'être allumées au crépuscule : on est à milles lieues du
brouhaha extérieur, comme si le temps s'était arrêté ...

Quelques ombres conversent à voix feutrées ou sont plongées
dans la lecture de gazettes. Un géant, taillé comme un crayon,
s'enquiert de notre commande. Cravate et fines bretelles
noires sur long tablier blanc, il est professionnel jusqu'au
bout des pouces – pas souriant, mais concentré. Derrière le
bar, un de ses compères fait tournoyer des flacons pour

mélanger ses philtres : voilà qui nous botte !

Et si d'aventure, on se risque dans les tréfonds du sous-sol, plus sombre encore, on découvre d'antiques miroirs piquetés de tâches noires et de vieux robinets en cuivre semblant avoir vécu des milliers d'années.

Pour conclure : ils se marèrent et burent beaucoup de cafés ...

<http://www.lepetitpoucetparis.com>

Café Laurent

33 rue Dauphine, 75006 Paris | Station Vélib' 7 rue du Pont de Lodi | De 9:00 à minuit

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 4,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne sèche pas facilement » pour « érudit »

Les ennuis volent autour de vous en escadrille ? Il est temps de vous poser dans un endroit quiet pour reprendre votre souffle. Un petit havre de paix se cache justement derrière les murs de l'hôtel d'Aubusson, au coeur du vieux Paris.

Passée la porte cochère en chêne massif, cette authentique demeure du XVIIIème a un charme fou : des pièces grandioses, d'énormes poutres, de majestueuses tapisseries (à l'origine du nom), de lourdes tentures ainsi qu'une monumentale cheminée en pierres de Bourgogne et un piano à queue.

Mais notre coup de cœur va au patio central, invisible de la rue et tranchant avec l'animation très urbaine du quartier : jardinières de fleurs et buis taillés, statue grecque et fontaine encadrée de treillages donnent l'impression d'être hors du temps. Un immense parasol protège autant des regards que du soleil (et réchauffe même l'hiver venu). L'occasion de se déconnecter pour s'évader du quotidien tout en savourant une boisson ou un petit-déjeuner. Ici, tout est calme et sérénité.

Le personnel s'active discrètement, absolument impeccable et d'une exquise gentillesse ; les autres clients (anglo-saxons pour la plupart) s'entretiennent à voix feutrée. On savoure notre nectar – servi dans des tasses en porcelaine sur des nappes immaculées ...

Les vieilles pierres nous rappellent que le lieu est chargé d'histoire : depuis 1690, les gens de lettres y dissertent autour d'une nouvelle boisson, « l'Eau de Café » et Montesquieu déclare : « Au Café Laurent, on apprête le café d'une telle manière qu'il donne de l'esprit à ceux qui en prennent ».

Devenu « Café Tabou » après guerre, il reste le rendez-vous des intellectuels : Sartre, Camus, Beauvoir et Queneau s'y retrouvent, Vian joue du jazz tandis que Greco déclame du Prévert. Bardot y dansera quant à elle des nuits entières : les ouvriers des Messageries de Presse voisines travaillant 24 heures sur 24, il a en effet obtenu l'autorisation de rester ouvert et devient alors le centre de la vie nocturne Germanopratin.

Depuis, il a repris son nom d'origine mais poursuit la

tradition en accueillant régulièrement concerts et cafés littéraires.

Pour conclure : pour un peu, je me prendrai pour la Dauphine ...

www.cafe-laurent.com