Père & Fils

86 rue Montmartre, 75002 Paris | Station vélib’ 21 rue d’Uzes | De 7:00 à 1:30, 7j/7

Note globale : 13,5

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

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Deviendra grand » pour « père »

Un PaPa à la fête … et ses fils, forcément ! Pour cette (grande) occasion, skype avec l’aîné qu’on retrouve dans quelques jours (et 5000 kilomètres) et – j’ai de la suite dans les cafés ! – brunch avec le second. Enfin, petit-déjeuner car la Maison ne fait plus le premier (j’ai heureusement vérifié sur place hier, car si j’avais pris les dires de la Toile pour argent comptant …)

De l’église Saint Eustache, on remonte l’ancienne route qui menait à la butte Montmartre jusqu’à une terrasse à l’angle de trois rues. Clin d’œil à mon cher et tendre : on est dans le quartier historique de la Presse ! A la veille de la première guerre, elle était la plus lue au monde ; les rotatives des imprimeries et les neurones des salles de rédaction tournaient à plein. Progressivement déserté pour la banlieue dans les années 80, le secteur voit revenir de grands titres depuis quelque temps : un renouveau ?

Mais passons aux choses sérieuses et entrons dans notre adresse du jour au nom du père et du fils : le grand bar ajouté à la belle hauteur sous plafond font impression. Choix

ensuite entre une salle en contrebas ou une mezzanine, avec dans chacune, de confortables banquettes en épais cuir clouté, dont une en demi-cercle. On décide de prendre de la hauteur. Peinture noire et bois flotté, soin apporté à la déco, lumière tamisée, voilà qui est propice aux conversations feutrées.

Côté petits déjeuners, pas de déconfiture. Nous les testons tous (enfin, chacun un !) : le français (7 €), l'anglais (9 €) et le norvégien (12 €). La loooongue tartine du premier est croustillante mais son croissant, comment dire, un peu cartonneux ; par contre, les toasts grillés et œufs brouillés des deux autres sont savoureux et le saumon fumé du dernier ferme et fondant à la fois. Rien à dire non plus sur les boissons, avec un jus d'orange de bonne facture et un café crémeux à souhait. Le tout servi avec autant de discrétion que d'attention : pas d'impair non plus à ce niveau !

Pour conclure : un bon père colateur.

http://www.cafe-pere-et-fils.com/

Le Boeuf à la mode

4 rue au Pain, 78 000 Versailles | Vélos accrochés en face du marché | De 8:30 à minuit (23h le dimanche), 7j/7

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Réserve de grains » pour « nuages »

Avec ma jumelle du Chesnay (on a la même cape de pluie !), nous pédalons joyeusement jusqu’à la ville des Rois pendant que nos chers z’et tendres joggent autour du Grand Canal. Direction « Place Dum’ » comme disent les (encore plus) jeunes. Attention, il s’agit du marché Notre Dame : ne surtout pas confondre avec celui de Saint-Louis … ou gare aux querelles de clochers !

Cette place, c’est un peu le ventre de Versailles, un vrai lieu de vie. A deux pas du Château, elle a été créée avant lui. Donc, ça date ! Sur les pavés, quatre Carrés, à la Farine, aux Herbes, à la Viande et à la Marée, entourés de halles couvertes : royal (mais pas forcément bon marché). Et tout autour, de nombreux commerces de bouche, boutiques, restaurants et cafés. Justement, on cherche à s’abriter !

Notre dévolu se porte sur un bistrot des années 30 dont la salle est un peu, comment dire ? Vieillotte : s’il est à la mode, ce Bœuf, c’est à celle d’antan !
Un serveur à la tenue rétro à souhait (sympa, les bretelles !) nous annonce hélas que le service du matin est terminé : à 11 h 30, toute l’équipe doit se sustenter avant celui du midi. Heureusement, « Hugo » vient à notre secours, proposant de nous l’apporter en terrasse … laquelle est protégée (utile, par les temps qui courent !)
Bien abritées par l’auvent, nous pouvons ainsi deviser tranquillement tout en observant les passants se presser sous des hallebardes : touristes (nombreux !), jeune mère en collier de perles avec sa ribambelle de petits d’hommes en Cyrillus, quinquagénaire en survêt’ et sa brassée de pivoines, vieil homme très vieille France traînant son caddie de légumes, dame habillée en chaisière de cathédrale revenant de la messe ou jeune loup ayant fait sauter la cravate. C’est un vrai défilé !

Petit détour à l’étage avant de partir – entre le cabinet du Roi et celui de la Reine, on n’hésite pas ! – avec un coup d’œil au passage à la salle du haut : un salon versaillais pure tradition avec beaucoup plus de cachet qu’en bas …

Pour conclure : à Versailles en petite reine.

www.leboeufalamode-versailles.com

Le Tambour d’Arcole

5 rue d’Arcole, 75004 Paris | Station Vélib’ 10 rue d’Arcole | De 8:00 à 22:00 sept jours sur sept

Note globale : 13

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

Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Abondante dans les crues, elle est inexistante dans les cuites » pour « eau »

Novembre 1796, campagne d’Italie : les troupes françaises sont bloquées à Arcole dont les Autrichiens bloquent le pont. A chaque fois qu’une offensive est lancée, les soldats sont fauchés par la mitraille ; Napoléon lui-même tombe à l’eau et ne doit la vie qu’à son aide de camp. C’est alors qu’un jeune soldat traverse la rivière à la nage, le tambour sur la tête,

suivi de quelques uns. Arrivé sur l’autre rive, il bat la charge et les Français, dans un assaut magistral, enlèvent enfin ce pont à l’ennemi qui se croit contourné. Le héros du jour sera par la suite décoré et même invité au couronnement de l’empereur … à Notre-Dame.

A quelques pas de la dite cathédrale, un café a pris son nom. Niché entre des boutiques de souvenirs, il a en fait deux entrées avec, à chacune, une terrasse. La première est couverte et permet d’observer le flux ininterrompu des touristes sur le boulevard de l’hôtel Dieu ; la seconde, pleine de charme, donne sur une petite rue pavée beaucoup plus tranquille.

Entre les deux, la salle s’étire, toute en longueur. De grands drapeaux sur les murs et une guirlande de fanions au-dessus du bar souhaitent la bienvenue aux étrangers qui viennent s’y « pauser ».

Mais pour l’heure, ce sont plutôt des habitants de l’île (de la Cité) qui échangent sur la crue : la Conciergerie a dû être fermée au public à cause d’infiltrations et le square du Vert-Galant complètement disparu sous les eaux. Quant aux bateaux-mouches, ils sont à l’arrêt (impossible de passer sous les ponts !) mais touristes et curieux se pressent au bord du fleuve pour contempler ses eaux maronnâtres et son impressionnant débit.

De notre côté, on a préféré déclencher le plan « Au sec » et boire la tasse. Bonne pioche : alors que le service n’est pas le point fort de notre capitale, il est ici sympathique et attentionné – d’autant plus étonnant qu’on est dans un coin hyper touristique !

Pour conclure : un service mené tambour battant.

http://letambourdarcole.fr/fr

Le Pavillon des Canaux

39 quai de la Loire, 75019 Paris | Station Vélib’ 22 rue Euryale Dehaynin | Tous les jours de 10:00 à 1:00 (Dimanche jusqu’à 22:00 seulement)

Note globale : 12

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 8 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 8

Prix d’un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Passe à table en premier » pour « entrée »

Quelques tours de roues le long du bassin de la Villette (notre ancien quartier !) sur la large piste cyclable qui en fait le tour. Des kayakistes glissent sur l’eau tandis que des boulistes s’adonnent à la pétanque sous les tilleuls. D’élégants bateaux sont amarrés au (mini) port de plaisance que des mouettes survolent avec des cris éraillés. On se croirait en vacances …

Une charmante petite bâtisse nous intrigue, c’est l’ancien pavillon des éclusiers. Assis sur les marches du perron face à la terrasse pavée, un serveur grille tranquillement une cigarette.
Une grande ardoise nous invite à entrer. Surprenant, l’intérieur ! Vintage et coloré, comme pourrait l’être celui d’une grand-mère un peu loufoque. On y circule librement du rez-de–chaussée à l’étage, jusqu’au grenier. Et partout, des tables, du salon à la salle de bains en passant par les

chambres à coucher ! On peut ainsi s’installer à la cuisine face à la vieille gazinière, sur le fauteuil-trône du salon ou un lit en fer forgé (voire de bébé pour les plus jeunes) et même … dans une baignoire à pieds !
Papiers peints colorés, meubles dépareillés et plantes suspendues, c’est convivial et chaleureux. Quelques idées sympas aussi comme ces abat-jours retournés en guise de lustres ou cette valisette ancienne ouverte collée au mur en guise d’étagère.

Des affiches annoncent moult ateliers de dégustation ou d’œnologie, yoga ou sophro, coiffure ou déco, c’est un vrai lieu de vie. La carte nous promet par ailleurs le café d’un célèbre torréfacteur de la capitale. Pas de chance, la machine est en panne aujourd’hui. Mon expresso sera remplacé par un café filtre insipide et le crème de mon cher et tendre, un jus de fruits rouges bien décevant. Quant au gâteau au miel et à la banane destiné à les accompagner, s’il est original, il se délite et colle aux doigts – d’autant plus qu’on n’a pas de couverts. Pas de plateau non plus, bien qu’on ait dû aller chercher nous mêmes nos boissons et en-cas : le service s’avère très improvisé !

Pour conclure : atypique pour écluser un verre.

http://www.pavillondescanaux.com

Salon du Panthéon

13 rue Victor Cousin, 75005 Paris | Station Vélib’ 22 rue Cujas | Du lundi au vendredi de 12:30 à 18:30

Note globale : 16

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 15

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Etait muet de naissance » pour « cinéma »

Moteur : « En avant première, la palme des cafés-ciné est décernée à …
notre collègue, non seulement professeur mais aussi ressource ! »

Au Panthéon des bonnes adresses, une salle d'art et d'essai créée en 1907 dans un ancien gymnase de la Sorbonne, dont Sartre fut l'un des habitués (du ciné, pas du gymnase !!) Salle légendaire des cinéphiles parisiens, totalement rénovée en 2006, elle a conservé le caractère désuet de sa façade avec ses lettres néons et sa caméra en ferraille.

– Entrons !
– Dans un cinéma ?
– Oui !
– Mais quel rapport avec le café ?
– Patience ! …

Inutile de prendre un ticket, même si on passe devant le caissier pour monter au premier étage – pas de tapis rouge ni même d'ascenseur – pour découvrir un immense salon de thé : c'est l'ancien grenier réaménagé puis décoré, dit-on, par Catherine Deneuve elle-même.

Surprenant, car immense et intime à la fois : de larges

canapés invitent à la détente, tandis que photos, livres et magazines sur le 7ème art incitent aux échanges. Zoom sur les consommateurs : prod', réal', distrib', acteurs et journalistes y font souvent Salon … de quoi se faire un film !

La salle est toute en longueur : normal, on est juste au-dessus du cinéma. Mais pas d'écran au fond, juste une grande baie vitrée découvrant un petit patio plein de charme.

C'est l'heure du déjeuner, l'occasion de faire dînette avec quelques plats, salades ou gâteaux (penser à réserver, c'est vite complet !) Mais on peut aussi venir l'après-midi pour prendre un café (en V.O*) après un film ou entre deux réunions. Par contre, les matinaliers devront ronger leur frein et le ouiquende, c'est … Coupez !

Pour conclure : pas commode d'y monter avec des Cannes.

*Version Ottilie !

http://www.whynotproductions.fr/pantheon/page.php?id=25&PHPSESSID=7202488b70faaa1274c409ab25325c85

Brûlerie du Gros horloge

8 rue massacre, 76 000 Rouen | Station Cyclic Place du Vieux Marché | Samedi de 9:00 à 19:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 11 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Breuvage qui fait dormir quand on n’en prend pas » pour « café »

Petit froid sec et grande braderie : deux bonnes raisons de chercher un endroit où se poser … sans compter la troisième, mon billet du OUI-quende !

A quelques pas du Gros Horloge, des sacs de café en toile de jute empilés devant une pittoresque boutique, voilà qui est plutôt de bon augure ! C’est celle de passionnés qui, depuis plus de 80 ans (enfin, leurs prédécesseurs et eux !) assemblent et sélectionnent avec soin une vingtaine de variétés du monde qu’ils torréfient à l’ancienne, au charbon. What else ? Ils les proposent en vrac ou en capsules bio recyclables, toutes faites ou à créer – compatibles avec nos machines, ajouterait Gorgeous George !

Mais cette Brûlerie est aussi un magasin de tisanes et de thés ; le mur du fond est d’ailleurs entièrement recouvert des célèbres boîtes rouges des frères Dammann, numéro un mondial : pas moins de trois cents variétés ! Quelques idées de cadeaux aussi : de ravissantes cafetières ou théières et des chocolats, nougats, pâtes de fruits ou confitures pour les accompagner.

Les consommateurs se perchent sur les tabourets du comptoir (sous une kyrielle de cages à oiseaux) ou s’installent sur les chaises dépareillées du fond face à trois vieux guéridons. Soit deux + six = huit places assises, plus les quatre autres à l’extérieur (pour les courageux !) : mieux vaut ne pas venir en nombre !

Quant à la dégustation sur place, aucun choix : seul un mélange italien est proposé, pour ne pas dire imposé – plutôt singulier pour une brûlerie ! (C’est le cas de le dire !). Et mieux vaut éviter de trop se désaltérer … au risque de devoir courir jusqu’à la place de la cathédrale pour se soulager !

Alors certes, l’endroit n’est pas dépourvu de charme, mais le concept de ce type d’enseigne, c’est quand même le conseil, la variété et la qualité du café. Où sont les deux premiers ?

Pour conclure : une brûlerie qui manque de chaleur.

http://www.brulerie-gros-horloge.fr

Le Saint M’

34 Cour Saint Emilion, 75012 Paris | Station Vélib rue François Truffaut | Dimanche de 9:00 à 1:00 |

Accessible ♿

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « il se noie dans un verre d’eau » pour « vin »

Il est 9 heures, Bercy s’éveille …
Après avoir traversé son parc aux plantations multiples (avec des vignes pour rappeler la fonction première du lieu – ils ont même gardé les rails des anciens chais !), on atteint le nouveau « Village » essentiellement constitué d’une jolie rue pavée et piétonne. Ici se trouvait donc, jusqu’en 1960, un immense marché vinicole. Les entrepôts de pierre ocre où l’on stockait les fûts ont été réhabilités à la fin des années 90

pour devenir des boutiques, des bars ou des restaurants : une belle réussite architecturale !

L’un d’eux est déjà ouvert : charpente et pierres apparentes, il a conservé son cachet d’origine.
Avec, pour le confort et la convivialité, des banquettes, des fauteuils de velours rouge et de grandes tables collectives.
On regrette juste la pénombre et les changements continuels de lumière derrière le comptoir : fatigant pour les yeux !

Heureusement, il y a les terrasses. Une petite à l’entrée, stratégique, pour profiter de l’animation de la rue piétonne.
La seconde, nettement plus spacieuse, surplombe une vaste esplanade. Plus calme aussi et aux tables plus espacées :
un havre de paix après le fourmillement de la Cour Saint Emilion. Sur la gauche, on aperçoit le musée des Arts forains (à l’ouverture malheureusement limitée, mais sinon, quelle féérie ces carrousels Belle Epoque, ces automates et autres scénographies incroyables !)

Retour à la carte : pas de brunch avant 11 h, mais une formule petit-déjeuner à 4,20 € avec une boisson chaude et deux tartines-beurre-conf’. Quand on réalise que le café-crème est à 5 €, on n’hésite pas longtemps. Bien joué : le pain est frais et le beurre de qualité. C’est LE bon plan !

Pour conclure : un café qu’on M !

http://www.lesaintm.com

La Cigale

La Cigale, 4 place Graslin, 44 000 Nantes | Station Bicloo rue Racine | Dimanche de 7:30 à 0:30

Note globale : 15

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 11 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Timbre estival » pour « cigale »
Un Grand Eléphant, une Raie Manta et un Serpent des Mers : de bien curieuses machines se sont installées sur l'île de Nantes, entre les bras de la Loire, inspirées de Jules Verne, célèbre natif de la ville, et Léonard de Vinci, génialissime peintre et inventeur.

Un autre animal les avait précédés bien avant, le 1er avril 1895 très exactement : une Cigale qui n'a cessé de chanter depuis sur la jolie place pavée de l'Opéra. Conçue par un célèbre architecte-céramiste local, cette brasserie transporte ses visiteurs à la Belle époque : stucs dorés, boiseries, miroirs et céramiques (dont certaines illustrent la fable qui lui a donné son nom) ; le cadre est flamboyant !

A l'origine, elle attirait les bourgeois et les comédiens du théâtre d'en face. Les surréalistes aussi adoraient l'endroit, Prévert et Breton y avaient même leur table. Puis des cinéastes ont profité de son fabuleux décor pour y tourner quelques scènes, dont Jacques Demy et sa « Lola » et Agnès Varda et son « Jacquot de Nantes » (Sur l'enfance du précédent !)

Coup de théâtre : en 1964, la Cigale est transformée en self-service ; heureusement, elle est aussi classée monument

historique, cela va la sauver. Menacée d’abandon dans les années 70, elle renait de ses cendres vingt ans plus tard et devient une véritable institution dans la Cité des Ducs.

Toujours lieu de rencontre des personnalités du monde des arts, on y vient aussi pour un petit-déjeuner en touriste, un brunch en famille, un repas d’affaires ou un dîner en amoureux (Pour ce dernier, préférer le petit salon à gauche en entrant, moins bourdonnant que les grandes salles !)
Beaucoup d’attente (malgré une armée de serveurs en tablier blanc et gilet noir multi-poches aussi virevoltants qu’inefficaces !) mais des produits régionaux savoureux, avec une mention spéciale pour le chocolat maison, le crémet nantais (spécialité fromagère) et le caramel au beurre salé … comme la note : mieux vaut être cigale que fourmi ici !

Pour conclure : vous en sortirez en-chanté !

http://www.lacigale.com

https://www.youtube.com/watch?v=oN-g77Dy380

Black Pearl

Black Pearl en vue : ce n’est pas un bateau de pirates mais un bateau-bar amarré dans le port de Perros-Guirec. Pour un aperroz marin …

Indiana

2 place de la Porte de Saint Cloud, 75016 Paris | Station vélib’ devant ! | Dimanche de 8:00 à 1:00

Note globale : 13

Situation : 10 | Cadre : 14| Accueil : 13 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Tient la corde » pour « arc »

Un saloon ! Au cœur de la capitale ! Notre œil de lynx l’a repéré de loin ; on laisse nos montures à l’entrée. Dehors, quelques squaws tout juste sorties de leur réserve s’échangent des signaux de fumée, leurs peaux rouges déjà grillées par le soleil. Nous franchissons le seuil et pénétrons en territoire américain : décor tipi-que, univers ethnique et coloré, à dominante noir et orangé ; tableaux de flèches, totems, calumets et même un tomahawk décoré de rubans et de plumes.

Voilà qui nous change de la tristissime Porte de Saint Cloud !

En veste à franges et mocassins, un apache accoudé au comptoir descend de l’eau de feu, tandis que deux papooses l’évitent en riant, avec des ruses de sioux … sous le regard sévère du grand Manitou prêt à leur voler dans les plumes.

Des voyageurs sont attablés devant un solide breakfast (Ah ! La native food de l’ouest !) mais on peut aussi le prendre à la française, avec la traditionnelle baguette, voire sans gluten (Rossella, c’est pour toi !) Quant aux lève-tard, ils ont le choix entre un brunch « ordinaire » ou « détox » (saumon fumé, galettes de quinoa et salade d’agrumes ajoutés aux boissons).

Une tribu entière se présente et attend bruyamment devant le bar, en file indienne. La serveuse les place avec diligence et part en flèche – des fois qu’ils s’impatientent et déterrent la hache de guerre ! Car-quoi, elle n’a pas envie d’y laisser des plumes …

Mais l’heure de la ruée vers l’ouest a sonné : en selle sur nos bisons d’acier !

Pour conclure : un café original dans un secteur ouest terne.

http://www.indianacafe.fr/restaurants-clubs/46/saint-cloud.html