La Tasse du Marais

26 rue Charlot, 75003 Paris, 75012 | Station vélib’ 4 rue des Filles du Calvaire |

Samedi de 10:30 à 18:30 (Attention, c’est fermé le dimanche !)

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Se trouve en un éclair » pour « crème »

Il pleut, il vente, il … Non, il ne neige pas encore, mais il tombe des hallebardes. Heureusement, passée la rue de Bretagne, nous arrivons à notre adresse du jour.

Ouvert il y a quelques mois par une compatriote (bon signe !) – qui a choisi pour chef, un ancien de chez Hermé (un autre Alsacien: nouveau bon point !), c’est un salon de thé, grand comme un mouchoir de poche.

Petit donc, six tables seulement, mais bien espacées. Bien occupées aussi, nous récupérons in extrémis la dernière, juste à côté d’un groupe d’étudiants Erasmus d’outre-Rhin.

Déco soignée et cadre reposant : pierres apparentes, mur joliment tapissé et mobilier sobre mais élégant. Un ensemble cosy et calme, parfait pour une discussion entre amis. Attention ! On y est tellement bien qu’on perdrait vite la notion de temps.

Mais le meilleur, ce sont sans aucun doute les pâtisseries, dignes des plus grandes maisons. La carte est courte mais de qualité : une tarte au citron et une forêt noire, spécialités de la maison, auxquelles s'ajoutent aujourd'hui, une tarte aux clémentines-oranges et un gâteau au chocolat. De quoi émoustiller nos papilles d'autant plus que ces vraies oeuvres d'art nous sont présentées sur une ardoise et même soigneusement décrites avant de passer commande. Par contre, plus de café ou thé gourmand qui nous aurait pourtant permis d'en tester les échantillons. Mais pour les accompagner, une belle variété de thés bios ou du café Reck, un torréfacteur … strasbourgeois, natîrlig ! Alors, va pour un schtuck de magnésium avec une schluck de Khàféé !

Des gourmandises de quali-thé, un service d'une exquise gentillesse, une atmosphère de séréni-thé : idéal pour s'autoriser un pêché mignon par un week-end froid et pluvieux !

Pour conclure : trop de bon thé vous y perdra…

https://www.facebook.com/latassedumarais/

La Maison

28 place Saint Ferdinand, 75017 | Station vélib' devant ! | Dimanche de 7:00 à 1:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,50 E

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Bête en habit » pour « mite »

Une petite place aussi tranquille que charmante à deux pas du Palais des Congrès et de l’Arc de triomphe : dans ce qu’on appelle le Village Saint-Ferdinand, c’est vrai qu’il y a comme un parfum de province …

Devant la station Vélib, une grande terrasse fermée (idéale pour une cure de luminothérapie bien au chaud !)
A l’intérieur, c’est toute l’âme du Paname des Années 30 : carrelage polychrome, banquettes de moleskine, glaces en verre poli et lustres à globes. Si les tables sont tellement rapprochées qu’on doit les écarter pour prendre place (c’est là qu’on voit que c’est une vraie basserie parisienne !), on trouve aussi de petits fauteuils bien confortables, comme au salon. L’ensemble a un petit air désuet qui nous transporte quelques décennies en arrière.

Le garçon est raccord avec le cadre, en noir et blanc (comme les photos encadrées au mur) et tiré à quatre épingles : le traditionnel tablier long et immaculé, le gilet multi poches assorti d’un nœud pap’ (très smart !) et même la fine moustache complètement rétro ! Bien que plutôt replet, il vibrionne d’un client à l’autre en essuyant une table ou en donnant un coup de balai entre deux : avec lui, c’est le service tout entier qui devient un véritable ballet !

Au comptoir, des locaux sont plongés dans leur journal tandis qu’une mater dolorosa s’applique au pliage des serviettes du prochain déjeuner. Elle retrouve son sourire à l’arrivée d’un sémillant sexygénaire qui lui commande deux tartines. Un habitué, semble-t-il ; elle lui raconte avec force détails la panne historique de la ligne 1 toute proche durant laquelle elle a dû, comme des milliers de passagers, attendre plus de deux heures dans un tunnel. Vive l’automatisation informatique

!
– Vous auriez dû m’appeler ! lui dit-il galamment.

Pour conclure : c’est un plaisir de rentrer à la Maison !

www.cafelamaison.com/

Eclectic

2 rue Linois, 75015 Paris | Station vélib’ 66 quai de Grenelle |

Dimanche de 8:00 à minuit

Note globale : 13

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

Prix d’un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « N’est pas toujours compris » pour « service »

Plongée dans le quartier Beaugrenelle : à l’ouest, il y a du nouveau !

A la proue du nouveau navire commercial, une belle terrasse amarrée à sa brasserie face à la Seine. Mais aussi le carrefour du Pont de Grenelle : raté pour le grand bol d’oxygène ! Et ce ne sont pas les malheureuses petites haies qui y peuvent quelque chose …

L’endroit est pourtant top pour se poser après une séance ciné (il est en face !) ou même shopping (eh, oui ! C’est ouvert aussi le dimanche !)
Et ceux qui ont pris leur première voiture peuvent même laisser leurs clés au voiturier : la classe !

Déco tout aussi chic inside. C’est un célèbre designer britannique qui a imaginé ce cadre d’inspiration 70′s, élégant et « in » à la fois, avec une touche un peu excentrique, so British : plafond brut avec tuyauterie apparente et parois armées de béton ; petites lampes dorées accrochées à un immense lustre comme autant de gouttes de miel, et au fond, un mur d’alvéoles de cuivre conçu comme une ruche … pour cet espace bourdonnant !

Les clients ne s’y sont pas trompés qui ont investi nombreux les différents espaces : les confortables fauteuils et canapés face aux grandes baies vitrées, les grandes banquettes en demi lune qui serpentent dans la salle (et vous livrent des romans !), les petites tables rondes des alcôves en contrebas (ambiance plus intimiste) ou celles plus hautes qui surplombent la salle. De ces dernières, on a une vue imprenable sur … la cuisine où l’on aperçoit, à travers la vitre, les toques s’affairer.

Baies circulaires, meubles arrondis, fauteuils qui tournent (sympa !) : très Feng shui ! Musique décontractée (de Bob Marley à Cat Stevens) mais service professionnel ; ambiance animée et trendy. Le prix quant à lui est … à la hauteur du lieu !

Pour conclure : On est clectique ou on ne l’est pas.

www.restauranteclectic.fr

Lux Bar

12 rue Lepic, 75018 | Station vélib’ : 55 bd de Clichy | Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 16

Situation : 15 | Cadre : 18| Accueil : 14 | Ambiance : 18 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Un type largué » pour « parachutiste »

Il est 9 heures, Paris s’éveille. « On est dimanche, faut pas déconner ! » beugle un fêtard rentrant tout juste au bercail. Un petit détour par le zinc lui remettrait sûrement les idées en place. Voilà justement qu’au milieu de sa descente, une enseigne lui en rappelle une autre (descente !)

Des habitués l’ont déjà pris d’assaut et s’échangent les premières nouvelles devant un ballon ou plongent dans le journal en touillant distraitement leur kawa. C’est le dernier carré des fidèles dans un quartier qui a beaucoup changé, la salle n’a pas bougé depuis des lustres : du parigot pur jus !
Une demi-douzaine de tables seulement – heureusement que la terrasse en angle double la donne ! Couverte et chauffée (c’est çà, le Lux !), elle permet aux fumeurs de profiter du spectacle de la rue (pentue … d’où le choix de la station vélib du boulevard d’en bas !)

L’un d’eux vient se plaindre au patron :
– Y a un groupe qui me prend encore en photo !
– C’est ton bonnet, lui répond celui-ci, placide.

C’est qu’on est en face du Café d’Amélie Poulain, les touristes sont donc légion. Et notre bistrot a beaucoup plus

de charme. Mais impossible de filmer dans un tel mouchoir de poche, ceci explique sans doute cela.

Intemporel et authentique sont les mots qui viennent à l'esprit. Des relations entre les gens (tout le monde se salue et se tutoie), à la déco : céramiques Belle Epoque dont une fresque du vieux Montmartre, avec le Moulin Rouge et la place Blanche … où l'on reconnaît même, attendant leur fiacre, Sacha Guitry et sa première épouse (classée monument historique – la fresque, pas l'épouse !)

L'histoire ne dit pas s'ils sont venus là, mais Mouloudji et Nougaro y trinquaient à coups de petits verres, tandis que Bernard Dimey, qui habitait en face, en avait fait son annexe. Il s'en était d'ailleurs inspiré pour l'un de ses poèmes, « Au Lux Bar » affiché ici.

Pour conclure : l'as de la rue Lepic.

www.luxbar-montmartre.fr/

Ladurée

16 rue Royale, 75008 | Station vélib' 4 place de la Madeleine | Dimanche de 10:00 à 19:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,60 E

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : «Il perd ses feuilles en toute saison» pour «Calendrier»

Aujourd’hui, c’est sortie chicos, ma chère : nous rejoignons le 16 de la rue Royale (même numéro que celui de cette nouvelle année !), pour un petit déjeuner impérial dans un établissement prestigieux. Notre petit luxe pour cette première escapade dominicale !

A l’origine simple boulangerie créée en 1862 par un ancien minotier, elle fut transformée par son épouse en un lieu plus coquet où déguster leurs pâtisseries : ainsi naquit le premier salon de thé de la Capitale. Contrairement aux cafés réservés à la gent masculine, les dames de la haute pouvaient s’y retrouver sans ternir leur réputation … et s’y précipitèrent.

La boutique est toujours chargée d’histoire ; le temps semble s’y être arrêté. Dorures et boiseries, miroirs et plafonds peints, mobilier directoire et éclairage tamisé : l’ensemble est d’une rare élégance et délicieusement vieillot. L’accueil est à l’image, attentionné et stylé. Le réceptionniste nous propose le salon historique du rez-de-chaussée ou l’étage, plus feutré.

Plutôt qu’un vulgaire expresso, pourquoi ne pas tenter le Blue Mountain, nectar des cafés ? D’une grande douceur, il est parfaitement équilibré, avec des notes chocolatées. Le crème de mon cher et tendre n’est pas de la même qualité : je l’entends pester sur son absence de mousse et son insipidité !

Marquises et baronnes ont laissé place à des épicuriens, touristes (du pays du soleil levant) ou cinéphiles : dans son film sur Marie-Antoinette, Sofia Coppola la présentait malicieusement croquant des macarons et la Croisette s’enflamma pour cette friandise onctueuse et croustillante, persuadée que la reine de France en était férue. Que nenni !

C’était le petit cousin du fondateur qui, au milieu du XX ème siècle (seulement !) avait eu l’idée de coller deux meringues rondes avec une savoureuse ganache pour en faire cette gourmandise, devenue depuis fierté de la Maison.

D’autres salons ont ouvert ensuite aux Champs-Élysées et sur les cinq continents pour développer le luxe et l’élégance qui font notre renommée : Ladurée est ainsi devenu l’une des vitrines de l’Art de vivre à la française.

Pour conclure : Un lieu emblématique qui s’est imposé sur la durée.

http://www.laduree.com/fr_fr/

JM’S Café

2 place du Vieux Marché, 76000 Rouen | Station cy’clic place du Vieux Marché |

Dimanche de 9:00 à 1:00

Note globale : 11

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 10 | Ambiance : 10 | Qualité du café : 9

Prix d’un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Endroit même à l’envers » pour « Ici »

Givrée ! Telle est Rouen durant les fêtes : du village des

automates au marché de Noël, jusqu'à la grande roue installée sur la place où Jeanne d'Arc fut brûlée, au cœur historique de la cité. De quoi prendre de la hauteur pour découvrir la ville et plonger dans l'histoire de France …

A l'angle de cette place pavée (où trône une église moderne au milieu des maisons à pans de bois : shocking !) et d'une large rue également piétonne et menant au Gros horloge (emblématique monument s'il en est !), une large terrasse permet de profiter de l'activité du centre – voire des spectacles et concerts en plein air comme ceux qui sont organisés ce mois-ci.

Mais, jour de marché oblige, les marchands finissent d'installer leurs étals. On se réfugie à l'intérieur. Plutôt chaleureux, à la manière des pubs anglais (décidément, ils ont laissé des traces !) : un imposant comptoir cerné d'une épaisse barre de laiton dorée, de hauts tabourets ou plutôt fauteuils (bien rembourrés !) et de petits compartiments aux solides banquettes. Tout cela fait aussi costaud que confortable ! Quelques lustres dégringolent sur les tables et de vieilles publicités complètent le décor.

L'atmosphère est calme, très calme, trop calme. Personne hormis un couple d'anglais (encore eux !) installé sous des ballons de rugby accrochés au mur, face à l'écran géant. Sans doute est-ce plus punchy les soirs de match, au moment du tournoi des six nations notamment : les sportifs doivent en profiter pour prendre une petite mousse … et la température grimper en même temps qu'ils la descendent !

En attendant, l'équipe s'affaire sans se préoccuper plus que ça de nous. Et alors qu'on attendait un café aussi robuste que le cadre, il se révèle un vrai jus de chaussette ! What else ?

Pour conclure : pas de pub pour ce pub.

https://www.facebook.com/**JMS**-CAFE-218557224865926/

Chin Chin

25 avenue Reille, 75014 Paris | Station vélib’ 61 avenue René Coty |

Dimanche de 8:00 à minuit | Accessible ♿

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Nécessaire à Noël » pour « Tréma »

« Le soleil se lève et moi aussi », chantait Higelin du Parc Montsouris non loin duquel il vivait alors : nous y voici nous aussi, pour nous « décrasser les antennes » tout comme lui !

En sortant côté Nord, une large terrasse s’étire à l’angle des deux rues : idéal pour les joggeurs assoiffés ou les promeneurs tout simplement désireux de prolonger leur balade dominicale autour d’un brunch.

A l’intérieur, de belles pierres apparentes, du bois et des colonnes d’acier : un peu brut de décoffrage mais agréable et

lumineux.

Un apprenti-artiste s’est amusé à dessiner à la craie sur les portes recouvertes d’ardoises et derrière de larges baies vitrées, on aperçoit les cuistots s’affairer aux fourneaux dans la cuisine installée au fond, façon atelier. Un vrai spectacle !

Autour du comptoir des habitués trinquent avec le serveur : « Chin Chin ! ». Bon sang, mais c’est bien sûr, c’est comme ça qu’on doit le prononcer ! Mais gare aux japonais : pour eux, la signification est toute autre … Or la cité internationale universitaire est toute proche. Un trio d’étudiants bûche d’ailleurs dans un coin. Ouf, ils sont libanais !

Pas de croquettes nigériennes du même nom non plus pour la mise en bouche, mais de belles viennoiseries sous une grande cloche que dévore des yeux un petit papi en souriant béatement comme le Ravi de la crèche. Une jeune femme lui fait un petit signe avant de rejoindre son groupe d’amis ; avec son gilet vert et son collier de grosses boules argentées, on dirait un vrai sapin de Noël ! Tous se retrouvent visiblement avec plaisir, trempant joyeusement de longues tartines beurrées dans leur café crème … en prenant tout leur temps : la dinde attendra ! (C’est vrai qu’il faut encore se la farcir !)

Pour conclure : un chinchin sans chichis.

https://www.facebook.com/Café-ChinChin-747874508605622/info?tab=overview

Les petites écuries

40 rue des Petites écuries, 75010 Paris | Station vélib’ dans la même rue |

Samedi de 8:00 à 2:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 16| Accueil : 13 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 15

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « En chair ou en or » pour « Etalon »

Nouveau concert demain. Notre chevauchée hebdomadaire est donc avancée. En selle ! Direction, les grands boulevards : « Y a tant de choses, tant de choses, tant de choses à voir ; on n’a qu’à choisir au hasard » … un chouette petit café, où passer la matinée à faire des mots croisés !

Le hasard de nos flâneries nous conduit à la rue des anciennes écuries royales. Idéal pour poser nos montures. Devenue à présent un haut lieu du fooding, les gens s’y ruent et une belle animation y règne, notamment sur une grande terrasse (qui n’empiète pas sur le trottoir : suffisamment rare dans la capitale pour être souligné !), aux couleurs de Noël : auvent rouge vif et magnifique mur végétal (moi, je trouve sabot !) Une mezzanine plonge même dessus : de quoi donner envie d’y prendre un bain de chlorophylle … si les fumeurs du coin ne s’y étaient déjà donné rendez-vous ! Pour les allergiques, mieux vaut se réfugier à l’intérieur …

Nouvelles surprises : un curieux comptoir à l’entrée, composé de phares arrière de voitures artistiquement alignés et des arbres en pot, dont le tronc grimpe à l’étage à travers un trou circulaire percé dans le plafond !

De sympathiques vitrines aussi pour abriter la cave à vins – comme par hasard !(Vous confirmez, Gibbon ?). Sans parler des lieux d’aisance dont le papier-peint change de dessins en fonction de la couleur de la lumière : psychédélique !

Ambiance jeune et sympa. Même si le service est un peu cavalier, l’équipe semble particulièrement de bonne humeur. La musique entraînante n’y est sans doute pas étrangère. Une petite suédoise en profite pour se trémousser autour de la valise familiale, en attendant ses parents venus prendre le coup de l’étrier*, tandis qu’un habitué demande un grog pour juguler son rhume naissant … un traitement de cheval, en somme !

Pour conclure : allez-y au triple galop !

www.**lespetitesecuries**paris.com

* Petit verre qu’on boit avant de partir.

Coutume Instituutti

60 rue des Ecoles, 75005 Paris | Station vélib’ 5 rue de la Sorbonne | Dimanche de 10:00 à 18:00 | Accessible ♿

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Il nécessite un certain dépouillement » pour « vote »
Rue des Ecoles, un dimanche : il fallait le vouloir ! Et tout ça pour trouver porte close : j’enrage ! Heureusement, mon cher et tendre aperçoit une faible lueur tout au fond et subodore une autre entrée : on contourne le pâté de maisons et c’est finalement au 31 rue Sommerard qu’on obtient notre Sésame. Sauvés !

Pourquoi la Finlande aujourd’hui ? Mais c’est leur Fête ! Déjà 98 ans d’existence en tant qu’état souverain : Hyvää itsenäisyyspäivää* ! L’occasion de trinquer avec un verre de glögi, vin chaud national – bon, il n’y a pas que du vin, mais contre les frissons hivernaux, on n’a jamais fait mieux !

Pourquoi un café alors ? Parce que c’est aussi le pays où l’on en consomme le plus au monde : 5 tasses par jour et par habitant, soit 12,9 kg par an, oui Madame !

Nous voilà donc dans un petit bout de Scandinavie au cœur du quartier latin. Volumes impressionnants, déco lumineuse et épurée qui rappelle la fraîcheur des grands espaces nordiques : reposant et même totalement « hygge », comme on dit ici, le top du bien-être parait-il …

L’ambiance est aussi chaude que celle d’un sauna du Grand Nord : accueil (international) par des passionnés du café, familles petit-déjeunant joyeusement sur les longues tables immaculées (bonnets rouges de lutins pour les plus jeunes !) et brochettes d’étudiants le long des baies vitrées (le nez dans leurs ordinateurs : tant pis pour la vue sur le musée de Cluny !)

Bon cru de café (mais au prix non proportionnel à la quantité), vrai latte avec un joli coeur sur la mousse (dommage qu’il soit servi dans un verre de cantine posé sur une soucoupe !), bonnes effluves de pipari ** et korvapuustit***, sans compter les appétissantes assiettes de pumpernickel-crème au raifort- crudités-poisson fumé- ou blini-crudités-viande rôtie-confiture d’airelles.

Pour conclure : un lieu qui ne vous laissera pas de glace.

www.institut-finlandais.asso.fr

* Joyeux jour de l’indépendance !
** Petits gâteaux aux épices de Noël *** Brioches à la cannelle

Schmidt

Bertholdstraße 19a, 79098 Freiburg | Dimanche de 9:30 à 18:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 11 | Accueil : 15 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « S’en prendre au chef » pour « étêter »

Premier dimanche de l’avent : de l’autre côté du Rhin, Freiburg vient d’ouvrir son marché de Noël. Après un concert d’applaudissements (on a chanté hier avec la chorale franco-allemande de la ville pour son quarantième anniversaire !), nous nous sommes levés en fanfare pour une balade tambour battant. Décorations de bois sculpté, céramiques multicolores, bougies scintillantes et autres produits artisanaux ; sous les lumières scintillantes, c’est un enchantement ! Mais le froid est vif, pour ne pas dire cinglant. Un costaud du diaphragme, debout devant une table haute en bois, siffle un verre de Glühwein* avec son compère au sourire aussi large que les épaules. Pas dans nos cordes ! Malgré les délicieuses effluves de girofle et de cannelle, nous préférons rentrer au chaud.

Dans cette partie de la vieille ville se trouve justement un établissement de renommée très ancienne. Un certain Gotthold Schmidt y a lancé les baguettes et croissants puis développé ses propres recettes de spécialités régionales. La tradition s’est poursuivie depuis : à voir le nombre de clients agglutinés devant les vitrines de chocolats et autres pâtisseries, c’est une bonne adresse !

Une petite salle au fond et une plus grande à l’étage permettent de s’isoler de l’agitation de la ville … et se

réchauffer.
Epais tapis sur la moquette, rideaux de dentelle, coussins sur les sièges ou banquettes en demi-lune, tout est prévu pour le confort, même le vestiaire ! Quelques poinsettias** aussi pour la touche nature et colorée, mais – petit bémol – la déco manque un peu de charme.

Il est ailleurs : dans les discussions feutrées des consommateurs attablés devant d'appétissants (et imposants) gâteaux, l'accueil délicat de la serveuse et le raffinement de nos boissons. Sur un petit plateau argenté, une jolie tasse élancée et sa cuillère croquignolette, deux sachets de sucre Maison, sans oublier le verre d'eau, et, griotte sur le Strudel, une coupelle de crème Chantilly pour accompagner le café***. Pas si cher, finalement, la note, ni encore moins l'impression d'un établissement bas de gamme !

Pour conclure : allez-y si ça vous chante, amic'allemand …

www.cafeschmidt.de ; www.weihnachtsmarkt.freiburg.de

*Vin chaud **Plante rouge appelée aussi « Etoile de Noël »
***Bien préciser « Expresso » sous peine de se retrouver avec une … baignoire !