

Tavarn an Toll Toul

Rue du Général de Gaulle, 29 650 Guerlesquin | Vélo Tout-Terrain | Dimanche « à partir de 9 h $\frac{1}{2}$ – 10h »

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 10 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 11

Prix d'un café : 1,10 sesterce

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il a un cœur de pierre » pour « Menhir »

Entre Armor et Argoat, voilà un gros bourg célèbre pour ses championnats du monde : le Bouloù Pok, dont l'origine se perd dans la nuit des temps (jeu de boules – demi-sphères de buis lestées de plomb -, destiné aux hommes du cru et uniquement eux, le jour du Mardi Gras) et le lancer de menhirs, le premier jeudi d'août, en souvenir des tailleurs de pierre de granit qui furent légion ici. Avis à ceux qui ne craignent pas que le ciel leur tombe sur la tête, ils ne resteront pas de marbre !

L'occasion pour nos irréductibles de festoyer de sangliers grillés chassés dans les Monts d'Arrée, arrosés de cervoise ou autre potion magique.

Mais personne à cette heure sur la grand place pavée où trône le Présidial, belle bâtisse seigneuriale flanquée de ses échauguettes.

En face, une taverne. Il fait soif : on pousse la lourde porte.

L'intérieur est sombre, la lumière tremblotante. A gauche,

deux chaises et un large tronc en guise de table, installés devant l'unique fenêtre pour profiter de la lumière tout en scrutant le va-et-vient des passants.

Vieux murs et cheminée, anciennes cartes et affiches ; une autre plus récente (le Breizh Cola, « Cola du Phare Ouest » !) ajoutée à un mobilier années 70 commençant sérieusement à dater : le mélange est un tantinet curieux ...

Au coin du bar, les anciens discutent avec la patronne qui nous accueille de manière accorte. Un Guerlesquinais à la moustache en quart de lune plonge dans « Le Télégramme » du jour, tandis que sa voisine avale son café du Menez Bré en écoutant les offres de covoiturage de « Radio Nord Bretagne ». Au fond, bien positionnés sur le long tapis marquant les distances, deux compères s'essaient aux fléchettes.

Dans l'arrière salle, billards et flipper attendent les amateurs ...

Ici, on se détend et on se retrouve, on y cause et on s'y informe ; c'est un vrai lieu de vie, par toutatis !

Pour conclure : arrêt dans les monts d'Arrée ...

www.guerlesquin.fr

L'Arche

All Océane, Aire de la Sarthe, 72 190 Sargé-le-Mans | Vélo : sur le toit de la voiture | Dimanche de 6:00 à

23:00 | Accessible 

Note globale : 12

Situation : 10 | Cadre : 12 | Accueil : 14 | Ambiance : 12
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Auto-stoppeur » pour « Frein »

Cap à l'ouest ! Direction l'A11 pour un périple au milieu des ajoncs. Deux heures sur le long ruban de bitume et puis, un coup de pompe ! Une pause s'impose, comme dirait le futé Bison : chez « Paul » ? Non ! La queue est interminable et ici, curieusement, la salle est aussi impersonnelle que triste.

Le bon plan : franchir la passerelle (avec la touche locale : un zeste de vent !) et passer de l'autre côté de l'autoroute. Là, personne, ou presque : ils sont tous restés de l'autre côté !

Sous les parasols (solidement arrimés) de la terrasse, des vacanciers prennent l'aire (!) tout en surveillant leurs petits d'hommes qui se dépensent sur les toboggans et autres steps. Jeux, sports et détente : de quoi faire de ces passages obligés, de vrais moments de détente.

A l'intérieur, des touristes font leurs réserves de rillettes dans la partie boutique. Installée dans l'un des fauteuils du coin salon, une Mayennaise plonge dans l'hebdo local tandis que des travailleurs mobiles pianotent sur les tables hautes. Et dans les box du fond, des familles petit-déjeunent pendant que les plus jeunes regardent des dessins animés, affalés sur de gros poufs colorés.

Les serveuses vous soignent aux petits oignons. Malgré le défilé des voyageurs – des indécis, des pressés, des distraits, des bruyants, des stressés, des fatigués, mais toujours de passage -, elles restent attentives et souriantes : chapeau !

Indispensable à tout conducteur au long cours qui se respecte, on ne peut pas dire que le « petit noir » soit donné, mais la bonne surprise, c'est que le second est offert : pour le coup, on ne se sent pas roulés !

Pour conclure : un endroit pour faire le plein des sens.

www.aires-autoroute-elior.com/recherche-des-aires/all/...sarge...mans/9...

Café Charlot

38 rue de Bretagne, 75004 Paris | Station vélib' 4 rue des Filles du Calvaire | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

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

Cap sur la Bretagne ... à Paris ! Envie d'être à l'ouest, mais encore quelques jours de patience, alors va pour le haut Marais et cette rue pittoresque.

Face au plus ancien marché couvert de la capitale, notre œil (aiguisé !) a repéré une devanture en fer forgé et son auvent : une ancienne boulangerie transformée en bistrot rétro. C'est juste ce qu'il nous faut !

Quelques touristes prennent le soleil sur la terrasse : un bon spot pour voir passer la faune locale ! Des figures branchées de la mode et du cinéma, en passant par les designers et les artistes, c'est THE place to be ! Normal, tous les showrooms et bureaux de presse sont installés dans le coin et en ont fait leur QG. Les journalistes et producteurs y organisent leurs repas d'affaires en semaine ; les mannequins leurs breaks pendant la fashion week et, à tout moment, des it-girls en Louboutin et Jimmy Choo se retrouvent pour potiner tout à leur aise autour d'un thé. On vient ici pour voir et être vu ! Des peuples aussi, descendus en voisins : Jean Dujardin ou Nicolas Bedos, Lou Doillon ou Florence Foresti et quelques autres encore qu'on croise à l'occasion. Du beau-beau monde en somme !

Si la clientèle s'autorise toutes les excentricités, les serveurs sont plus traditionnels : longs tabliers blancs, cravates et grands plateaux. Complètement raccords avec le cadre, des boiseries aux miroirs vieillis, en passant par le comptoir à l'ancienne et les banquettes de cuir. Pour un peu, on ne s'étonnerait pas de voir Charlot garçon de café ...

Mais cette exhibition a fait grimper les prix : le petit noir est à 2,80 E, le crème à 5,60 E et une simple bouteille d'eau à 8,20 E. Ce n'est pas la mer qui est salée ici, c'est l'addition ! Un peu fort de café quand même ... et l'impression

qu'on nous prend pour des charlots !

Pour conclure : les filles en terrasse et le calvaire en addition.

www.cafecharlotparis.com

Café Constant

139 rue Saint Dominique, 75007 | Station vélib' 43 avenue Rapp | Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle peut se mettre en rang » pour « Perle »

A un tour de roue de la tour Eiffel, voilà un ancien bistrot de quartier devenu LE café du coin depuis qu'il a été repris par un chef étoilé (et médiatisé !) : à toute heure,

commerçants et habitants viennent y prendre un godet ou bien déjeuner – quelques touristes aussi sûrement, vu la situation !

Sur le trottoir, une terrasse lilliputienne : quatre clients et c'est complet !

L'intérieur est à peine plus vaste, mais la vocation première d'un bistrot est, rappelons-le, de servir des boissons. Il y a bien une salle à l'étage mais on y est serré-serré.

Fond de pierres et de briques, pavage de tesselles années 30 et trappe pour dissimuler l'escalier de la cave, avec un vieux comptoir lustré, des tireuses en porcelaine, des tables et chaises en bois et des banquettes un peu vieillottes : le confort est spartiate même si les piliers dorés et autres moulages en stuc rappellent opportunément les grandes tendances du moment tout en apportant un certain raffinement.

Service discret mais attentif (on nous a repérés sous notre escalier !) ; vaisselle aussi basique que le mobilier (le verre d'eau est en pyrex, comme à la cantine !), mais café tout en douceur et en arômes ...

Les marchands de légumes d'à côté s'installent au zinc et se lancent dans une discussion animée sur l'état du pays, la liste des Grands ayant sauvé la nation, puis le nom d'un hypothétique homme providentiel.

– Pour l'instant, y a personne ! s'inquiètent-ils en chœur. Ils cherchent alors les pays où partir mais...il y a toujours un mais !

– Remets nous un ballon ! conclut finalement l'un d'eux.

Avant de partir, la « douloureuse » ... mais pas tant que ça : un petit noir au prix habituel de la capitale mais inférieur pour ce quartier, et surtout un grand crème à 2,90 ce qui est très en dessous de la moyenne parisienne.

Pour conclure : ici, tous les chemins mènent arôme.

Le Smiley

37 rue des Martyrs, 75009 Paris | Station vélib' 24 rue Choron
|Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « S'il est jaune, il n'est pas fou » pour
« Rire »

Heure de sommeil en moins, pluie non stop, rue au nom sinistre : ça ne peut que s'arranger ! Les noctambules de chez Michou ont regagné leurs pénates, mais les plus matinaux des autochtones les ont déjà remplacés ; l'ambiance est très animée en ce dimanche matin. Et au retour de leurs courses, certains font une pause « Smiley » dans ce petit bistrot-food plein de pep.

Atmosphère branchée mais bon enfant, service détendu pour ne pas dire décontracté : installé à la table d'hôtes, un jeune couple petit-déjeune au rythme d'une musique reggae, avec un

œil sur les images sportives de l'écran mural. Une fois sur notre banquette, on réalise que ce sont eux qui assurent le service !

Café-tartines pour deux ... mais il manque les couteaux pour le beurre ?

La serveuse s'étonne : « Ah, bon ? Moi, je l'étale à la cuillère ! », avant de repartir tranquillement nous les chercher. Un legging aussi alvéolé que la baguette, une coiffure-palmier idéale pour éviter la prise de tête capillaire, en voilà une qui est aussi originale que la déco !

Du bas de la rue, on avait repéré en arrivant l'enseigne-pendule jaune-sourire. L'intérieur est plutôt fun lui aussi : ambiance street, couleurs noir et citron, projecteur de cinéma. C'est cool !

Pour accéder sous-sol, un énorme feu règle la circulation devant l'escalier style Eiffel : « Walk »/« Don't walk ». Et en bas, une surprenante cave voutée. Dommage que la peinture soit si sombre. Ça ne cadre pas avec l'ambiance !

Avec un nom pareil, il y a forcément un happy hour. Bingo ! Il a lieu de 16 h à 21 h et change tous les jours : du double mojito-passion à la chope de Saint-Omer en passant par les cocktails aux fruits, il y en a pour tous les goûts ... avec au milieu, une guimauve douce et moelleuse pour un retour en enfance !

Pour conclure : un café qui vous donne un coup de jaune.

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

Le timbre poste

31 rue Rouget de l'Isle, 92 240 Malakoff | Station vélib' rue Charles de Gaulle face au Métro | Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 16

Situation : 12 | Cadre : 19 | Accueil : 15 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Experte en électronique » pour « Puce »

Jolie découverte que ce resto-pub : ça vaut le coup de passer le périph' !

Direction boulevard Adolphe Pinard (ça ne s'invente pas !)
Au milieu de maisonnettes et leurs jardinets, une façade couverte d'enseignes anciennes (à répéter 30 fois à toute vitesse !)

Non, ce n'est pas le Musée de la pub rétro mais une bonne petite adresse pour les chineurs du dimanche : le propriétaire, un collectionneur invétéré, s'est installé à un saut de puce du « Marché de Vanves » (pourtant à Paris !)

A l'intérieur, le même bric-à-brac, une vraie caverne qui nous laisse baba : affiches, réclames des années 30, plaques émaillées, maquettes d'avions, de bateaux ou d'hélicoptères, néons, figurines et autres objets étonnants accrochés aux murs, au plafond ou dehors sur la terrasse. Plus un seul centimètre carré de libre : chargé ... mais si fun !

On passe son temps le nez en l'air jusqu'à en avoir le tournis et les yeux trouvent toujours quelque chose sur quoi s'accrocher. La mémoire se met en route : on s'amuse à

retrouver les marques et les logos sous l'œil bienveillant de Fernandel et autres acteurs posant sur les affiches, sous les feux de vieux spots de cinéma. Sacrée ambiance !

Un lieu hors du commun mais où l'on joue au coude à coude : mieux vaut oublier le dîner romantique et venir plutôt avec une bande de potes pour un repas à la bonne franquette. Ou un soir de match pour les amateurs de foot ou de rugby : si les écrans cathodiques semblent des enseignes parmi les autres, ils diffusent aussi les meilleurs moments sportifs. Nul besoin de son, l'ambiance bruyante et animée le couvre de toutes façons.

Et pour les mélomanes, de chaleureuses soirées jazz parfois le vendredi soir. Une adresse vraiment différente qui ne nous laisse pas indifférents !

Pour conclure : un pub avec des pubs.

www.timbre-poste-malakoff.fr/

www.youtube.com/watch?v=8mE3fIBHXPg

Paris London

16 place de la Madeleine, 75008 | Station vélib' sur la place
| Dimanche de 8 h à 2 h

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il peut être impérial » pour « Bus »

La Maison du Caviar, celle de la truffe, Hédiard et Fauchon : voilà une place pour les gourmands ... mais pas les fauchés !

Dans notre brasserie du jour, les prix sont tout aussi stratosphériques ; elle ne manque pourtant pas d'atouts :

Sa terrasse chauffée face au Marché aux fleurs et à l'église de la Madeleine, sa déco old school avec son carrelage mural façon station de métro et son vieux zinc de bois foncé : Paris-London gagne la première Manche !

Au menu ... beaucoup d'anglais, of course !

Deux teen-agers, penchées sur leur plan de Paris – baskets XXL, jupes et sweats aux motifs broyés dans un mixer (tenue maxi détente et au diable l'Académie !) : pour elles, c'est café first pour un break.

Pour la famille attablée à côté, c'est breakfast : thé, jus d'orange, tartines, croissants et d'étonnants œufs-coques accompagnés de mouillettes toastées plantées à la verticale dans un joli petit pot de faïence ...

What else ?

« Un café à la crème sans crème ! » réclame un sosie de Mr Bean goguenard.

« Nous n'avons pas de crème, mais je peux vous apporter un café au lait sans lait », répond le garçon avec un flegme très

anglosaxon. Tenue noire et blanche de rigueur, mais les grosses bretelles qui encadrent sa cravate lui donnent un look légèrement décalé ... so british !


You know what ? Cette ambiance à la fois délicieusement britannique et à la bonne franquette dans ce cadre typiquement parisien, c'est terriblement in !

Mais french or english ? That is the question.

Pour conclure : allez vous y faire cuire un œuf.

www.cafeparislondon.com/

Café du Métro

60 bd Saint-Germain, 75005 | Station vélib' : écoles Carmes |
Dimanche de 7 h à 2 h | Accessible 

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 9 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il aime les bons morceaux » pour « Musicien »

Au pied (ou plutôt à la bouche) du métro – d'où le nom ! – et

face à la charmante fontaine de la place Maubert : depuis 1920, une famille d'Aveyronnais originaires d'Espalion tient cette confortable brasserie.

Chacun peut y trouver son espace : en terrasse (intérieure pour les frileux, extérieure pour les fumeurs), près du comptoir sur les tabourets recouverts de capsules de bières géantes pour ceux qui veulent prendre de la hauteur, le long des aquariums pour les amis des d'animaux, ou encore près du piano et autres instruments de la salle du fond pour nous autres mélomanes.

Flûte alors ! Beaucoup moins musicaux, les tarifs : c'est même la fausse note ... d'autant plus que, pour le détour touristique au sous-sol, il faut ressortir la monnaie !

Avec ça, on a droit à un accueil exemplaire ? Eh non ! Le serveur, pourtant maintes fois relancé, nous évite comme si on était radioactifs. Il finit par s'enquérir de notre commande tout en regardant ailleurs ... avant de tourner brusquement les talons. J'avoue qu'on a du mal à l'imaginer au moment du coup de feu.

Heureusement, nos voisins sont plus enthousiastes ; des outre-manchots qui s'extasient devant leur french breakfast (c'est vrai que ça a l'air goûteux !)

Mais il n'y a pas que des touristes en goguette ici : chaque lundi soir à 18 h, on y turbine de la cafetière ! Liliane et Denise animent un café-philo : aux oubliettes, les idées toutes faites ; au rebus, les idées préconçues !

Le dialogue est le maître mot de leurs soirées. Pas de polémique, mais de la dialectique. Les participants débattent à partir d'un thème proposé au départ, non de leurs opinions, mais autour d'idées. Tout un programme !

Pour conclure : un bon café métro cher.

A Brasileira

Rua Garrett 120, Lisbonne (Portugal) | Electrico n° 28,
station : Chiado | Dimanche de 8h à 2h

Note globale : 12

Situation : 14 | Cadre : 14 | Accueil : 10 | Ambiance : 12 |
Café : 10

Prix d'un café : 1,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Administrateur de colonies » pour «
Apiculteur »

Paris a son quartier Saint-Michel, Lisbonne son Chiado. Sur les mini pavés blancs et gris assemblés en mosaïque, la terrasse d'un des plus anciens cafés de la ville. Intellectuels et universitaires s'y retrouvaient déjà il y a plus d'un siècle. Parmi eux, le célèbre Pessoa* dont la statue a pris le relais : sanglé dans son imperméable et coiffé de son chapeau mou, il tient compagnie aux touristes, tandis que les musiciens de passage rythment leurs conversations.

En 1905, c'était encore un magasin de chemises. Le nouveau propriétaire, tout juste arrivé du Brésil, décida d'y vendre le café importé. Il eut l'idée d'en faire la promotion en offrant à chacun de ses clients une petite tasse : la première

boutique de bica** était née !

La vente de boissons se développa et l'établissement fut rénové.

Sa façade vert et or n'a pas changé depuis, ni sa déco chargée. Les boiseries et dorures sont d'époque ; les tableaux aussi, sauf quelques uns plus récents qui dénotent.

Ce matin, la salle toute en longueur est une nouvelle fois envahie par les Lisboètes. C'est l'heure du « pequeno almoço » (petit déjeuner), un incontournable, ici.

Pourtant, le personnel est impersonnel, le service lent voire maladroit (notre galao*** nous arrive avant son verre !), le café insipide et servi dans une tasse ordinaire, le pain fade et le beurre aussi salé que la brandade d'hier ... la note aussi, d'ailleurs – moins qu'en terrasse pourtant, paraît-il.

Pour conclure : fade pour le pays du fado.

**Lis-poète et écrivain (1888 – 1935)*

*** Café serré, équivalent de notre expresso*

**** Café au lait servi dans un grand verre*

[fr.wikipedia.org/wiki/A_Brasileira_\(Lisbonne\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/A_Brasileira_(Lisbonne))

Pasteria de Belém

Rua de Belém 84-92, Belém (Portugal) | Electrico n°15 depuis
Lisbonne, station : Belém | Dimanche de 8h à 22h

Note globale : 16

Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 19 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 0,75 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle répond à la pelle » pour « Tarte »

Séjourner à Lisbonne sans une halte à la pasteria de Belém ? C'est comme aller à Paris sans visiter la Tour Eiffel ! Imaginez une boulangerie deux fois centenaire qui ne désemplisse pas en ne vendant que des croissants : c'est un exploit du même ordre !

A l'origine, un peuple de voyageurs qui a longtemps dominé le commerce du sucre. L'Eglise donnait sa bénédiction et recevait des dons en nature en retour : sucre mais aussi farine et œufs. Avec les blancs, les nonnes amidonnaient leurs cornettes et les jaunes étaient récupérés pour la cuisine. C'est ainsi que les couvents sont devenus ici des hauts lieux de la pâtisserie.

Quand celui de Belém dût fermer en 1820, l'un des moines décida de vendre les tartelettes issues de la recette originale ... et bientôt, les promeneurs ne furent plus motivés que par un pèlerinage gourmand.

Depuis la foule afflue du monde entier. Heureusement que nous sommes matinaux ! En descendant du tram, on repère vite cette longue maison recouverte d'azulejos. A l'entrée, un comptoir pour la vente à emporter, puis un dédale de salles de toutes les tailles pour la dégustation.

Je commande un bica (petit café serré), accompagné de l'incontournable pastel de nata : puisque ce sont les

meilleurs me dit-on !

Pour le premier, une jolie tasse en porcelaine assortie aux céramiques murales ; le second est servi tiède selon la tradition : sur un feuilletage croustillant, une crème onctueuse – un peu comme du flan, mais beaucoup plus subtile et légère. Mes jeunes voisines le saupoudrent de cannelle pour le déguster ensuite à la cuiller, comme un œuf coque !

Rien à dire non plus côté service : attentif, souriant et efficace, malgré la horde de clients.

Avant de partir, un coup d'œil à la fabrication derrière les vitres des cuisines où une fourmilière s'active : les jours de grande affluence, ils en écoulent jusqu'à 15 000 par jour !

Pour conclure : la Belle aime ... ce pastel !

www.pasteisdebelem.pt/fr.html