Le Café du coiffeur

Place Michel Vermughen, 14 430 Beuvron-en-Auge | Dimanche de 10:30 à 19:30

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

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Travaille en boucles » pour « Coiffeur »

Dans la série « *J'irai revoir ma Normandie* », cap sur la Calvadosie – pas sur la côte fleurie, non, mais à une vingtaine de kilomètres, au cœur de la campagne augeronne : le pays des vaches domino, des pommiers, des bourgs et des clochers, où la mer est absente … mais pas les touristes ! Notre bourgade du jour, parmi les dix plus belles de France, a gardé ses vieilles enseignes, ses maisons à pans de bois et ses étroites ruelles aux noms évocateurs : celle de « l'enfer » pour rappeler le dur métier des tanneurs au XVIIIe siècle ou de la « Catouillette », du patois « chatouiller » pour … se chatouiller le gosier avec un peu de Calva ?

Le nôtre est bien sec justement ; on aimerait par ailleurs connaître les gens du cru. Quoi de mieux qu'un petit café de pays pour prendre la température ? Justement, il y en a un juste en face de la vieille Halle, on ne peut pas y couper : de 1928 à 1972, c'était un café-coiffeur-barbier.

Deux tables et quelques chaises en guise de terrasse, et à l'intérieur, une salle minuscule avec son comptoir lambrissé, ses quelques affiches et ses bolées de cidre suspendues aux étagères. Au fond la deuxième salle, la porte du fond laisse entrevoir la cuisine familiale où les deux anciens regardent la télévision : on a l'impression d'être à la maison !

La patronne n’est pas matinale : « *Ah ça non ! Je ne suis pas une lève-tôt ; je dors comme une bienheureuse !* », mais vous accueille avec beaucoup de gentillesse. Des pancartes précisent qu’« On peut apporter son manger », et même le trouver chez les autres commerçants du village – de la Falue*, du Beuvron** ou de la Teurgoule*** notamment. « *Ça a tjs été comme ça* », justifie-telle.

Mais si l’on vient ici, c’est avant tout pour s’abreuver, et pas seulement de café : « Vous avez beau dire, y a pas seulement que de la pomme ! » comme le disait Audiard dans les Tontons Flingueurs : cidre fermier pur jus, poiré, pommeau, calvados, c’est fou ce qu’on peut faire avec des pommes!

Pour conclure : un café au poil !

* Brioche plate.
** Gâteau au Calvados entouré d’une crêpe.
*** Riz au lait parfumé à la cannelle.

www.beuvroncambremer.com/pays-auge-le-cafe-du-coiffeur-cafe-beuvron

---

Charbon café

109 rue Oberkampf, 75011 | Station vélib’ 80 rue Oberkampf | Dimanche de 9:00 à 1:00

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 16 | Accueil : 12 | Ambiance : 14

| Qualité du café : 16

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Un petit verre à l’oeil » pour « Monocle »

C’est la rentrée … on retourne au charbon ! Et comme vous savez que j’aime le travail « bienfait », j’ai relu mes classiques : dans « Le bouclier arverne », Astérix et Obélix rencontrent Alambix, commerçant en vins et charbons du Massif central. Un clin d’œil aux auvergnats montés à Paris au XIXe pour livrer du charbon, tandis que leurs épouses tenaient le débit de boissons. D’où leur nom : « charbonnier » et « Auvergnat » devenus « charbouniat » puis « bougnat ».

Nous voilà donc dans l’un de ces anciens commerces devenu depuis le poumon de la rue Oberkampf : c’est même une véritable institution !
La hauteur sous plafond est impressionnante. Une mezzanine en fer forgé surplombe la salle qu’on distingue à peine dans l’obscurité du fond. Les peintures sont un peu défraîchies, mais de grands miroirs quelque peu ternis renvoient la lumière, tout en démultipliant les dames en robes longues et messieurs en haut de forme des tableaux accrochés aux murs.
C’est un lieu authentique, patiné par le temps. Pour un peu, on s’attendrait à voir un bougnat déposer son sac de charbon au pied du bar pour prendre un petit noir. En attendant, il y en a du monde au zinc !

Sur les banquettes, par contre, personne. La plupart sont défoncées, parfois même rafistolées avec du scotch, mais on ne manque ni d’espace ni de tranquillité : idéal pour notre gymnastique neuronale du dimanche !
Mon cher et tendre s’extasie devant son sucre qui s’enfonce lentement dans la mousse de son crème : « Quand je pense qu’il y a des gens qui perdent leur temps devant la télé, alors

qu’ils pourraient assister à un spectacle pareil ! »
Il est vrai qu’elle est tellement volumineuse et ferme à la fois qu’on dirait des blancs d’oeufs battus en neige : la crème du café !

Au fond, une arrière-salle où de jeunes groupes musicaux peuvent faire preuve de leur talent à la nuit tombée. Et quand le Nouveau Casino, salle de concert d’à côté, ouvre ses portes pour une soirée commune, c’est jusqu’à 1000 personnes qui peuvent danser au rythme des DJ …

Pour conclure : un Charbon ardent depuis plus de 100 ans.

www.parisbouge.com › Guide › Restaurant › Cafecharbon

La Grange à Louise

4 rue aux Anglais, 56140 Malestroit (Bretagne) | Range-vélos dans le jardin | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 16

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

Prix d’un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Il ne doit pas transpirer » pour « Secret »

Le long du canal de Nantes à Brest, une petite cité de caractère avec de jolies maisons à colombages. Beaucoup

d’animation sur la grand place, de chaleur aussi : les tavernes sont prises d’assaut. Et pourtant, il va bien falloir qu’on se désaltère ! … A gauche du Syndicat d’initiative, une ruelle, avec au fond, un grand portail ouvert sur un jardin, magnifique écrin de verdure pour les thés. Quelques chaises, fauteuils et tables sous de grands parasols, et même des transats au soleil … pour hâler bien en feuilletant le dernier « Flemme actuelle ». Et pour nos montures, un râtelier à vélos : il reste juste deux places !

C’est une ancienne grange joliment retapée et aménagée en crêperie-salon de thé-épicerie fine. L’intérieur est chaleureux avec ses grandes tablées installées au milieu des vieilles pierres, sous de belles poutres apparentes.
Dans un coin, des spécialités gourmandes et autres souvenirs régionaux sont proposés à la vente : une vraie caverne d’Ali Breton qui nous laisse baba !
Et sur la mezzanine, une belle exposition de tableaux d’artistes locaux.

Mais pour aujourd’hui, on préfère le soleil. Et on est loin d’être les seuls ! Le service est du coup un chouia trop long bien que la pétillante Catherine s’active en robe rouge et talons hauts. Mais elle est tellement pleine de gentillesse et d’attentions qu’on lui pardonne volontiers !
De délicieuses effluves nous titillent les narines : notre pétulante serveuse vient d’apporter aux anglaises de la table voisine les crêpes aux pommes rissolées de caramel au beurre salé concoctées par sa soeur Maryvonne. Ici la crêpe-rit,
on a bien fait de s’y arrê-thé !

Mais l’heure est déjà venue de se remettre en selle : alors qu’à regret on s’apprête à quitter ce lieu enchanteur, la patronne, ayant réalisé qu’on randonne au long cours, revient en courant nous offrir une petite bouteille d’eau !

Pour conclure : une grange qui va faire du foin …

Ete 2015

C’est l’été. La canicule m’a complètement dézinguée :
gros coup d’bar, je m’retrouve en rad.
La coupe est pleine, et quand on est fatiguée, bonjour les décas !
Je suis moulue et sens que je vais devenir grain-cheuse :
il vaut mieux que je prenne la poudre d’escampette :
on se retrouve donc à la rentrée … pour de nouveaux cafés !

Washington Poste

3 rue Washington, 75008 Paris | Station vélib’ rue Lamennais | Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Elle a sa place à Paris » pour « Etoile »

Trouver un café tranquille, abordable et authentique à quelques mètres des Champs-Elysées, mission impossible ? Et pourtant, si !

Le nom sonne américain mais c’est une vraie brasserie de quartier à la fois typiquement parisienne et dans l’air du temps. Et tellement plus chaleureuse que celles de la célébrissime avenue. Idéale pour relâcher la pression après la bousculade de la semaine.

Des murs de brique rouge et d’anciens guichets de poste, des fauteuils en cuir et des tables en bois : chaleureux et confortable ! Tiens, il y a même d’anciens téléphones et de vieux livres posés sur des tuyaux (originale, la bibliothèque !). Chansons de Calogero en musique de fond, et à l’extrémité de la salle, de vieux films américains des seventies diffusés sur des écrans : on peut dire que pour leurs clients, ils mettent le paquet !

Un éboueur prend sa pause sur le zinc tandis que le sosie de Tonton Sigmund s’y offre un petit déjeuner : café/croissant pour 2,50 E (J’ai dit « petit » le déjeuner … mais le tarif l’est aussi vu la situation !) Zut, sa canne est tombée. Aussitôt, mais avec beaucoup de discrétion, le garçon quitte son comptoir pour la lui ramasser : adorable ! Et la classe en plus : pantalon et bretelles noires sur chemise blanche, voilà un look délicieusement rétro !

Dans la salle, des touristes ouvrent une grande enveloppe postale : le Menu. A 6 E l’expresso avec son orange pressée et sa tartine ou crêpe sucrée, ou bien pour 3 de plus, une grande boisson, une orange pressée, une tartine et une viennoiserie, le petit déjeuner est au prix d’un carnet de timbres !

Les clients ne s’y trompent pas. Nous non plus qui savourons notre Lavazza – et presqu’encore plus le verre d’eau qui l’accompagne : à 9 h, il fait déjà 29° : l’enfer, c’est dehors … de quoi nous donner envie de ne plus bouger de notre Poste !

Pour conclure : à ce tarif là, ce ne sont pas des imposteurs.

www.youtube.com/watch?v=61rMv8gHAYM

Literaturhaus

Fasanenstr. 23 (Charlottenburgsbezirke), Berlin

| Dimanche de 9:00 à 24:00

Note globale : 17

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

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Support de la pensée » pour « Tige »

Cinquante ans ! Non, ce n’est pas mon âge mais celui de la Chorale Franco-allemande de Berlin : l’occasion d’une cérémonie bien orchestrée avec ses petites sœurs de France et d’Allemagne … et pour votre caféologue attitrée, de m’adonner à mon violon d’ingres dans une nouvelle contrée.

A deux pas du bruyant Ku’Damm, équivalent de nos Champs Elysées, une grande villa

entourée d’un jardin planté de rosiers … et de quelques tables à l’ombre de grands parasols.
So romantisch !

On n’y cultive pas que de belles plantes : des livres attendent les amateurs dans la petite librairie du rez-de chaussée, tandis que la véranda et les vastes salles du premier rassasient tous les appétits : littéraires lors des présentations d’auteurs, artistiques grâce aux tableaux et photos exposés mais aussi terrestres.

De grandes tablées petit-déjeunent déjà dans une ambiance animée : Rührei (omelette à la crème fraîche), salades de pommes de terre, charcuteries accompagnées de Brötchen et autres pains aux graines, blancs ou noirs ; müesli aux fruits frais et Käsekuchen pour la note sucrée. C’est substantiel … et servi jusqu’à 16 h, comme dans la quasi totalité des établissements de la ville : le premier repas de la journée est un incontournable !

Plus de table disponible. Qu’à cela ne tienne, on s’installe à des places restées libres le temps d’en récupérer une : l’occasion de tailler une bavette avec de parfaits inconnus, c’est la coutume ici. Et donc, une fois installés, à nous d’accueillir les STF (« Sans Table Fixe ») nouvellement arrivés.

Autre habitude : le paiement en espèces. Comme dans beaucoup de commerces en Allemagne, les cartes de crédit ne sont pas acceptées. C’est d’ailleurs la seule fausse note que j’ai pu trouver. Même l’accueil aussi exquis que le cadre nous a enthousiasmés, et l’impression d’avoir passé un bon moment dans une maison de famille à la campagne …

Pour conclure : idéal pour deviser amic’allemand !

www.literaturhaus-berlin.de/

Le Barbes

2 boulevard Barbès, 75018 Paris | Station vélib’ Place Barbès | Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17| Accueil : 14 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 13

Prix d’un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Un garçon à histoires » pour « Toto »

Pauvre et bigarré, c’est la réputation qu’a Barbès avec ses grecs-frites, ses boutiques de téléphonie et ses magasins de textile bon marché (Tati, Toto et Compagnie). Ses vendeurs à la sauvette aussi et ses dealers de crack, de shit ou d’héroïne, d’où sa mauvaise réputation – le quartier a même été qualifié de « No go zone » par la chaîne américaine Fox News après les derniers attentats de janvier. Le quartier bouge pourtant : le Louxor a rouvert en 2013, de grandes enseignes s’y sont installées (Gibert, la Grande Récré) et depuis le 30 avril, une brasserie branchée a remplacé un célèbre magasin de tissus parti en fumée, à la place même du dernier débit de boissons du secteur fermé il y a 40 ans.

L’édifice se dresse tel un phare à l’angle des deux boulevards. Inspiration industrielle avec des parpaings peints en blanc et vert, du béton ciré et un mobilier style rétro (Mention spéciale à la grande table d’hôtes en bois et aux chaises-hautes cannées à l’intention des petits d’hommes !)

C’est un vrai vaisseau avec à chaque niveau, une identité propre :

Au rez-de chaussée, une salle grande et claire : idéale pour boire un verre, prendre un petit-déjeuner ou manger sur le pouce – à la terrasse, un trio d’italiennes au soleil (un pléonasme !) qui observent tranquillement le fourmillement urbain tout en faisant la papote …

Au premier étage, les baies vitrées du restaurant plongent sur le métro aérien et les frises néoégyptiennes du mythique cinéma. Un bar à cocktails le sépare du patio des fumeurs, installé sous une verrière coulissante pour profiter des beaux jours. Et l’hiver, on profite des gros canapés face à la (vraie) cheminée.

Au second enfin, un autre bar, plus cosy, avec une petite piste de danse (pardon : « dancefloor » !) qui s’ouvre sur une coupole de verre. Et le top :

le toit-terrasse (pardon, «rooftop» !) aménagé comme un solarium avec des plantes vertes et des chaises longues, avec une vue imprenable sur Montmartre et les néons de Tati … pour voir la vie en rose ? Mais «Les plus bas prix», c’est là-bas ; ici, les tarifs sont musclés pour le secteur !

Pour conclure : un bar qui monte à Bar-baisse.

www.brasseriebarbes.com

The Peninsula

19 avenue Kléber, 75116 Paris | Station vélib’ rue Galilée | Dimanche de 7:00 à 17:00

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 8,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Coup de pompe » pour « Faste »

Envie d’une fraîche terrasse après l’étuve des derniers jours !

Problème : la plupart n’ouvrent pas avant 11h ou midi ; beaucoup trop tard pour nous autres qui piaffons dès le lever du soleil !

Solution : choisir celle d’un grand hôtel. En route pour l’Etoile !

Sur la tranquille avenue Kléber, un peu en retrait et légèrement en hauteur, quelques larges fauteuils agréablement placés sous de grands parasols sont installés devant une (somptueuse) façade Haussmannienne. Deux solides lions de pierre gardent les marches, tandis qu’un groom nous accueille de manière très protocolaire. Un élégant voiturier est à disposition pour prendre les clés de notre Rolls, mais bon, on a préféré la discrétion du vélib : inutile de lui confier notre Pass Navigo.

C’est ici qu’en 1928, Gershwin a composé « Un américain à Paris » devenu depuis la musique du célèbre film. Quelques

décennies plus tard, on traverse l'écran ; ça y est : on est dans le film ! Des Américains, en voilà justement, attablés sur la large terrasse à l'ombre d'un arbuste. Sans doute fortunés si l'on en croit les tarifs de l'hôtel : 795 E pour les chambres les plus modestes, 6700 E pour les suites les plus prestigieuses. Tiens, il y en a une qui est descendue pieds nus dans ses tennis roses : chics mais sportifs … à moins que ce ne soit pour aller se montrer à Roland Garros, finale du jour oblige !

Le service est un peu guindé – on est dans un palace tout de même ! – mais courtois et d'une grande disponibilité tout en restant discret. Demoiselles en robe noire à col et tablier blancs, messieurs en costume, tous sont parfaitement anglophones, of course. Sur la table, le raffinement est perceptible dans les moindres détails : argenterie, porcelaine fine, nappes et serviettes en tissu blanc immaculées. Le décorum est en tous points splendide : de quoi passer un moment d'exception … comme la note !

Pour conclure : un palace dont je ne suis pas lasse.

paris.peninsula.com/fr/

Claus

2 rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris | Station Autolib' 2 rue de l'Amiral Coligny | Dimanche de 9:30 à 17:00

Note globale : 13

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

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Adjoint aux mères » pour « Biberon »

Le soleil vient de se lever, encore une belle journée, et il va bientôt arriver, l’ami du petit déjeuner, c’est l’ami … Claus ! Eh oui, c’est lui qui a eu l’idée d’ouvrir cette enseigne entièrement dédiée au repas le plus important selon lui, le « Frühstück » – littéralement « petit morceau, tôt le matin ». C’est vrai que dans son Allemagne natale, ce moment est primordial. Il a donc voulu lui donner ici toute la place qu’il mérite et partager avec nous ses si délicieux souvenirs.

En arrivant dans cette discrète rue toute proche du Louvre, on découvre donc une boutique de produits fins et gourmandises à emporter, et, juste en face, une vraie bonbonnière regorgeant de pâtisseries plus alléchantes les unes que les autres : impossible de résister à la tentation !

On se précipite à l’étage : place sur l’une des banquettes de velours bien confortables de l’un des deux petits salons. Cadre épuré mais cosy, pour un petit déjeuner mais une grande affluence : une poignée de minutes après l’ouverture, la salle est quasi pleine. C’est qu’il faut réserver au moins une semaine à l’avance nous dit-on, les tables partent comme des petits pains !

Pour s’émoustiller les papilles, des spécialités à la carte : le savoureux gâteau chocolaté à la poudre d’amandes (sans gluten !), l’onctueux financier pistache framboise ou encore le pancake bavarois, star de la Maison. Quelques formules aussi : du « Français » au « Frühstück », en passant par le « Hugo » ou le « Claus », sucré ou salé, il y en a pour tous les goûts, avec – griotte sur le Strudel – des produits sains et raffinés (Ah ces confitures parfumées de gingembre ou de safran !)

Mais l’assiette est assurément moins pleine que la salle et le prix trop élevé pour être cher à notre cœur : plus coûteux que copieux assurément, voilà une addition qui nous préviendra de toute addiction !

Pour conclure : un huis-Claus bien revigorant.

https://fr-fr.facebook.com/pages/Claus-Paris/195204123833995

Dame Jeanne

59 Grande Rue, Avallon | Dimanche en saison de 8 h à 19 h

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Elle a fait fureur autrefois » pour « Ire »

Escapade au Parc Naturel du Morvan avec une pause à « Avalons » qu’on découvre perchée sur son promontoire en arrivant par la vallée du Cousin … car au cœur du quartier historique, se niche cet amour de salon de thé !

Une entrée discrète puis une grande pièce chaleureuse avec ses murs de pierre, ses poutres et même une cheminée où le feu crépite en hiver.

Question café, le choix ne manque pas : du Costa Rica à la Papouasie en passant par Sumatra, on s'offre un tour du monde pour 2,10 E à chaque escale, le double pour la Jamaïque avec son Blue Mountain, café le plus recherché de la planète.

Si l'on préfère le nectar des anglais, l'éventail est encore plus large (27 sortes !), mais comme vous l'avez sans doute remarqué, ce n'est pas ma tasse de thé.

Quant aux plus jeunes (ou plus gourmands), on leur recommande l'onctueux chocolat chaud aux marshmallows …

A 9,20 E, le petit-déjeuner se révèle copieux : un croissant et un pain au chocolat chauds, deux tartines avec beurre et confiture maison (coing et groseille), une boisson froide et une chaude (accompagnée de son amande cacaotée). Les produits sont de qualité. Seul le jus d'orange est quelconque. Dommage !

Côté jardin (on le découvre par la fenêtre), une terrasse pavée toute en longueur, entourée de hauts murs recouverts de glycines, avec quelques tables pour prendre le soleil dès qu'un rayon pointe et profiter de la quiétude du lieu.

Côté rue, une deuxième salle au cadre feutré avec ses boiseries Louis XIV.

C'est que, eh oui, on est revenus faire la dînette autour de plats maison ! Délaissant le sauté de pintadeau aux cèpes ou la gougère à la crème d'époisses, on a choisi le gratin d'aubergines et la tarte rhubarbe accompagnée d'une boule de glace du même parfum : de bons petits plats des familles vraiment savoureux. L'accueil est souriant, l'ambiance conviviale et l'endroit plein d'élégance … visiblement, ça se sait !

Pour conclure : ton palais ne manque pas d’âme, Jeanne !

www.damejeanne.fr