


Café Campana

1 rue de la Légion d'honneur, 75007 | Station vélib' 119 rue de Lille, à 150m | Dimanche de 10h:30 à 17h:00 | Musée d'Orsay, 5ème étage, accessible 

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 14 | Accueil : 11 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Faîte du jour » pour « Lucarne »

D'abord "Café des hauteurs" (il est au dernier étage), puis "Café de l'horloge" (restée son élément central), il a été entièrement relooké par les célèbres frères brésiliens (d'où son nom !) : design contemporain – un peu inattendu dans ce musée d'art plutôt classique -, mais qui manque quelque peu de chaleur. S'il n'y avait l'immense horloge de l'ancienne gare et les superbes suspensions dorées, ça ferait même un peu cantine pour tout dire !

L'ensemble est d'ailleurs bruyant, et les paravents formés d'un enchevêtrement de fils métalliques corail, même s'ils sont originaux (et assortis aux corbeilles de pain !), guère efficaces. Or, il y a beaucoup de monde dès l'ouverture : on imagine en milieu de journée ! ...

Heureusement, les volumes sont généreux et la vue vraiment superbe : on aperçoit l'Opéra et le Sacré Cœur, et puis, plus bas, les quais de Seine et jardins des Tuileries. Aux beaux jours, on a même accès à la terrasse surplombant la rive droite !

Expresso agréable quoique court en bouche, crème manquant de mousse, tasses sympas ; possibilité de picorer trois feuilles de salade ou un petit bol de potage ; service juste correct : après avoir parcouru les collections, un bon endroit pour breaker !

Attention, pour y accéder, il faut :

- 1) Régler l'entrée (sauf le premier dimanche du mois où l'accès est gratuit),
- 2) Traverser l'immense verrière centrale et prendre l'escalier mécanique (bien caché !),
- 3) Parcourir toute la Galerie Impressionniste (On a connu plus déplaisant !),
- 4) Attendre que l'hôtesse vous place.

Pour conclure : pour muser plus que se régaler.

<http://www.musee-orsay.fr/fr/evenements/vers-le-nouvel-orsay/le-cafe-campana.html>

Salon de thé Paul

77 rue de Seine, 75006 | Station vélib' rue Mazarine
| Dimanche de 7h:30 à 19h:30

Note globale : 13

Situation : 16 | Cadre : 16 | Accueil : 10 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 9

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il tombe sans bruit » pour « Soir »

Ras la bulle des vendeurs en bonnet à pompon clignotant, des embûches de Noël sur lesquelles les lutins s'encanaillent et de la foule qui piétine dans les magasins surchauffés : on veut du vrai, de l'authentique !

Pause intemporelle chez Paul, à l'angle des rues de Seine et de Buci : belle boulangerie à l'ancienne avec un salon de thé contigu, style XVIIIème (lustres, tableaux, cheminée et dorures, et même chaises hautes rétro ... avec des barreaux pour éviter que les petits anges ne vous flanquent des coups de pieds !!) Grande table d'hôtes au centre, les autres sont déjà prises d'assaut par des touristes en famille.

Plusieurs offres de petits déjeuner, de l'Express (café/croissant à 3,20 €) à l'Équilibré (Boisson chaude, orange pressée, fromage blanc et benoîtons à 7,20 €) en passant par le Parisien (Thé ou grand crème avec croissant ou demi-flûte à 5,80 €)

Les serveurs se font attendre, leur sourire aussi ! Le livreur de journaux risque une plaisanterie : « Ca y est, ca y est !

La croissance est de retour ... Non, je blague : les croissants ! »

Le café manque de saveur, aucune longueur en bouche. Par contre, le pain est à tomber : croûte brillante, mie fraîche et bien alvéolée, goût avec juste ce qu'il faut d'acidité ; la quasi perfection ! Un morceau de beurre (empaqueté dans du papier d'argent à la manière d'un sucre d'orge) et un petit pot individuel de confiture à l'ancienne l'agrémentent joliment.

Vaisselle et produits, tout est estampillé au nom de la Maison, et à ses couleurs, beige et noir : chic et sobre !

Pour conclure : dommage que les serveurs ne soient pas plus PAUL-is !

<http://www.youtube.com/watch?v=WBYGx88MB1M&feature=c4-overview-vl&list=PLDB2AD952421EBDF0>

Le Délicieux

66 bd Haussmann, 75009 | 4 stations vélib' de l'autre côté du boulevard | Dimanche avant Noël de 10:00 à 19:00 | De 9h 30 à 20h, nocturne jusqu'à 22h le jeudi

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Femme stupide » pour « Dinde »

Non, on n'a pas rejoint nos amis Montréalais au 5665 de la Côte des Neiges, mais simplement enquillé les escalators du Printemps de la Maison pour atteindre son toit. D'aucuns parlent du 7ème ciel : ici, il est au 9ème !

De la cafétéria installée comme une boîte de verre entre ciel et terre, on aperçoit la dame de fer à travers les larges baies vitrées. Déco simple et épurée – le must est à l'extérieur ! -, en bleu et blanc, pour se sentir encore plus au cœur des nuages ...

Dehors, terrasse en teck bien aménagée : verdure, mobilier immaculé avec même des transats l'été. Quelques bancs sur le côté où l'on peut s'installer sans avoir besoin de consommer (au soleil à partir de midi !) Par contre, fumeurs attention : même à l'extérieur, impossible de s'en griller une. Mais si l'on vient ici, c'est pour la vue : elle est à couper le souffle ! Au-delà d'une mer de toits, on distingue les principaux monuments parisiens : l'Opéra, la Madeleine, les Invalides, l'Arc de triomphe, le Sacré Cœur, la tour Eiffel et d'autres encore qu'on s'amuse à repérer. En bas, les passants se pressent pour les derniers achats de Noël comme de minuscules fourmis ...


Après une virée shopping, voilà l'endroit idéal pour une pause-café, un repas sur le pouce, un goû-thé de crêpes ou de gaufres, ou un apéritif au (coucher du) soleil – à condition d'arriver très tôt pour le midi et d'éviter le samedi ! La

restauration est en libre service avec une offre de produits limitée mais plus que correcte côté prix compte tenu de la situation exceptionnelle. Rien à dire non plus côté accueil : agréable, discret et efficace !

Pour conclure : une vue terrassante ...

<http://www.linternaute.com/restaurant/restaurant/10948/delicious.shtml>

Le Café Poussin

2 rue Poussin, 75016 | Vélib' rue La Fontaine | Dimanche de 8:00 à 22:00 | Accessible 

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne en dessin » pour « Bécassine »

Au cœur du village d'Auteuil, une petite voie pavée qui dégringole : des poules et leurs petits s'égayaient encore il

y a peu dans la cour du jardin d'enfants des Nations Unies ; las, une épidémie les a décimés depuis ... En bas, à l'angle de la rue Poussin, un café rend hommage au peintre du même nom : les lettres de l'artiste sont artistiquement suspendues à l'intérieur d'un cadre doré.


L'endroit est accueillant : un sapin joliment décoré à l'entrée, des magazines à disposition sur une table basse et les quotidiens du dimanche accrochés à leurs barres à journaux. Au fond, une immense reproduction du Maître et – hommage à Bacchus – un gigantesque tonneau en guise de table d'appoint.

Accueil cordial et ambiance agréable, c'est un vrai lieu de convivialité. Des réunions y sont d'ailleurs régulièrement organisées : celle du Mouvement des Poussins par exemple en juin, à l'origine de la pétition pour l'avenir des auto-entrepreneurs, signée par 90 000 personnes, excusez du peu ! C'est ici aussi qu'ont été tournées l'an dernier quelques scènes d'« Une estonienne à Paris », chronique douce-amère où Jeanne Moreau, impériale, campe une vieille dame à qui une compatriote est chargée de tenir compagnie ... contre son gré ! Surprise : Carla Bruni pousse-in/cognito la porte : elle est venue en voisine ...

Mais l'atmosphère de cette brasserie n'est pas son seul atout : selon une collègue fine gastronome, on trouve ici LE meilleur café gourmand de la capitale. Vérification faite (tiramisu, feuilleté aux pommes, crème brûlée, macaron-pistache et tuile aérienne présentés avec un trait de confiture framboise maison au pinceau : un vrai tableau pour 7 € !), je confirme et je reconfirme : le paradis des becs sucrés! N'hésitez pas à venir y picorer et en prendre de la graine ...

Pour conclure : avec ce poussin, vous ne tomberez pas sur un bec.

La Strasbourgeoise

5 rue du 8 mai 1945, 75010 | Station vélib' rue du Faubourg Saint-Martin | Dimanche de 7:00 à 0:00 | Accessible 

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se fait enguirlander » pour « Sapin »

Depuis le 29 de novembre et jusqu'au 15 de ce mois, le marché de Noël alsacien s'est installé à nouveau dans la cour de la gare de l'est : l'occasion de faire nos réserves de pain d'épices chez Fortwenger !

Juste en face, une compatriote coiffée du traditionnel papillon noir orne l'enseigne d'une imposante brasserie. On se précipite : lourde porte, sas d'entrée et ... on se retrouve à quelques centaines de kilomètres, au milieu de la petite France Strasbourgeoise.

Vitraux, boiseries et fresques murales, ajoutées à d'épaisses banquettes de velours rouge, de solides tables en bois foncé et de rustiques luminaires contribuent à donner l'illusion d'être transporté dans une de ces grandes maisons bourgeoises de l'est.

Les volumes sont généreux, les tables éloignées (enfin un endroit où l'on n'a pas l'impression d'être assis sur les genoux du voisin !), les fauteuils confortables et l'atmosphère feutrée : on y est tranquilles et bien installés. De quoi vous donner envie d'y respirer le temps qui passe, sans vraiment rien faire de spécial, les jambes croisées comme des bretzels ...

Le service est discret mais efficace et attentionné. Par contre, seul un petit-déjeuner classique est proposé (6,50 €) : dommage, j'aurais bien plongé une tranche de kugelhof dans mon café au lait ! On tente un schluck de café alsacien ? Un peu tôt quand même : c'est au marc de Gewürztraminer ! Un classique accompagné d'un bon stück de sucre est plus raisonnable à cette heure ...

Pour conclure : un bon café, ça fait du bien quand on est tr-Hansi !

http://www.youtube.com/watch?v=lT_Lj-_oCPU

Brasserie Lipp

151 bd St Germain, 75006 | Station vélib' place d'Acadie
| Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 11

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

Prix d'un café : 5,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Antique air » pour « Eole »

En 1880, Pétronille et Léonard Lipp fuient leur Alsace natale occupée pour Saint-Germain-des-Prés, où ils ouvrent une brasserie, bientôt reconnue pour sa convivialité et ses plats bon marché – notamment sa choucroute et ses bonnes bières.

Marcelin Cazès, un bougnat, la reprend dans les années 20. Il revoit la déco : plafonds peints, céramiques murales et banquettes de moleskine. Elle sera classée monument historique. Son fils Roger lui succède et crée un prix à son nom : l'établissement devient alors un haut-lieu de la littérature, où l'on croise Camus, Gide, Malraux, Proust, St Exupéry, Sartre et bien d'autres.

Aujourd'hui encore, le tout Paris artistique, journalistique et littéraire s'y précipite. Le cadre est resté authentique, bien qu'un peu vieillot (ça sent la naphthaline !), et les serveurs sont toujours vêtus de la traditionnelle tenue noir et blanc. Même le menu semble ne pas avoir changé, et d'anciennes pancartes sont accrochées un peu partout : *« L'odeur de certains tabacs parfumés incommode la plupart de nos clients : amateurs de pipe, ayez la courtoisie de renoncer*

à fumer dans l'établissement » ou encore « La brasserie Lipp informe sa clientèle qu'elle ne peut être rendue responsable que des seuls vêtements déposés au vestiaire ». Toute une époque !

Les tables sont (vraiment) serrées les unes contre les autres : difficile d'avoir une conversation tranquille... sauf en début de journée : ici, on mise visiblement sur les menus ; les clients matinaux ne sont pas vraiment attendus. On ne nous refuse pas, certes, mais juste pour des boissons, et deux groupes désireux d'un petit-déjeuner se font (pas plus aimablement que ça) refouler.

Un carré de chocolat « Lipp » agrmente notre café, mais il est un peu amer ... quoique moins que la note qui l'accompagne. Mieux vaut ne pas être raide comme un passe-lacet : ici, on paye le mythe !

Pour conclure : un coup de fusil plus qu'un coup de foudre ...

<http://www.groupe-bertrand.com/lipp.php>

Bullier

22 avenue de l'Observatoire, 75014 | Vélib' à côté de la gare de RER rue Bernanos | Dimanche de 8:00 à 1:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 12

| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Qui est en tête » pour « Crânien »

Pendant près d'un siècle, c'est ici qu'on se presse pour aller guincher : quadrille et valse, puis mazurka et scottishs et plus tard, polka et cancan. Le « Bal Bullier » est une véritable attraction. Des célébrités s'y montrent. Avant 14, Sonia Delaunay et son mari y font sensation en dansant le tango dans des costumes conçus par la jeune peintre : Apollinaire en fera de véritables stars en rédigeant un article sur le sujet. Mais on s'y rend aussi pour se promener dans ses allées ou s'adonner à des jeux de plein air : balançoire, quilles, tir à l'arc ou au pistolet. Et puis, à la veille de la seconde guerre, l'établissement périclité et finit par fermer...

Au Carrefour du Port Royal, une brasserie s'étire à présent à l'angle de l'avenue de l'Observatoire et du boulevard Montparnasse ; elle a repris son nom. Une longue terrasse l'entoure : vue sur la petite gare mais aussi sur la place plutôt bruyante et impersonnelle. On n'y est pourtant pas si mal. La déco ne manque pas de charme, et pour la verdure, il y a un arbre qui va chercher la lumière en traversant le store!

A l'intérieur, l'ambiance est typiquement parisienne et l'espace ne fait pas défaut. On choisit des petits fauteuils cloutés bien confortables près de la cheminée. Il y a même quelques livres à disposition ...

Le service est affable quoiqu'un peu appuyé (non, on ne souhaite pas de croissants; non, pas non plus de tartines) : la petite dame est toute en noir, avec un côté plutôt tisane

qui colle bien au cadre.

Décevant, par contre, le café ! Mais mon cher et tendre apprécie le pot de lait qui lui permet de doser son crème juste comme il faut. Et pour les souffreteux, on peut commander un antigrippe (citron pressé chaud au sucre de canne). Justement, on est à deux pas de l'hôpital du Val de Grâce où notre second a établi sa résidence secondaire cette semaine ... et donc notre nouveau point de chute !

Pour conclure : port royal mais café médiocre ...

<http://cafebullier.com/>

Au chien qui fume

19 bd Montparnasse, 75006 | Station Vélib' Falguière |
Dimanche de 9:00 à 21:00 | Accessible 

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Envie de boxer » pour « Os »

Quel drôle de nom ! Il viendrait, paraît-il, des anciens relais où les chasseurs se retrouvaient, le chien de leur fusil encore fumant de la journée passée.

Le premier patron, en 1900, s'en est peut-être inspiré ; ce qui est sûr, c'est qu'en dessinant une pipe dans la gueule de son chien sur son enseigne, il s'est attiré les rieurs ...

L'un d'eux, et non des moindres, s'y est arrêté un soir d'été. Monté à Paris, à 22 ans, Pierre Perret était fauché et pensait à ceux, bien plus vieux que lui, qui l'étaient aussi, quand il a vu le fameux (fumeux) dessin, et s'est posé sur le banc d'en face : c'est ainsi qu'il a trouvé l'inspiration de sa première chanson, « Le Prince passe ». Marrant et insolite : notre gouaillieur national était lancé ! ... Soixante ans après, il n'a rien perdu de son goût des mots venu de toutes ces langues entendues dans le bistrot de ses parents : un théâtre pour lui !

Et c'est vrai que c'en est un ! Quand on rentre ici, un chaleureux « Bonjour ! » vous accueille. Au zinc, des habitués s'enthousiasment des derniers résultats sportifs autour d'un ballon (en verre !). Les serveurs y vont aussi de leurs commentaires dès qu'ils le peuvent.

Sous la véranda, des touristes américains avalent joyeusement le café-croissant-pain au chocolat hexagonal, tandis que des hommes d'affaires, installés sur la banquette du fond, profitent du calme et de la wifi. D'autres ont déplié leur journal. Le cadre années 30 est typiquement parisien, et côté prix, ce n'est pas le coup de fusil ...

Pour conclure : un bon plan si vous avez les crocs.

<http://www.auchienquifumemontparnasse.fr/>

Le Francoeur

129 rue Caulaincourt, 75018 | Station Vélib' devant ! |
Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13,5

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Prenant du poil de la bête » pour « Rasant »

Balade à Montmartre : à l'angle des rues Francoeur et Caulaincourt, une belle terrasse, de bonnes effluves ... et la station vélib juste devant, en face de l'ancien siège de la Pathé, devenu école des Arts de l'image : en semaine, les étudiants en cinéma doivent sûrement venir y siroter leur mousse ou leur petit noir !

A l'intérieur, une déco au charme suranné : carrelages et banquettes rappelant les débuts du métro, bois sombre et grand comptoir en zinc. Egalement une originale double frise de bouteilles de vin qui court le long du plafond gaufré, ainsi qu'un présentoir de pains à l'ancienne garni de miches impressionnantes. Et même une chaise-bébé rétro !

Sur le miroir central, la citation du jour s'étale en lettres blanches : « L'humanité serait plus heureuse si les hommes mettaient tout leur génie, non à réparer leurs bêtises, mais à ne pas les commettre ». De quoi faire chauffer le neurone !

Les serveurs sont habillés de noir, nœud pap' pour les garçons, tablier pour les demoiselles. Mais la notre est-elle muette ? Et sa patronne aussi ? Ont-elles tant de soucis qu'il leur est impossible d'esquisser le quart du tiers de la moitié d'un sourire ? Et de brancher une musique un peu moins insipide ...

On se laisse quand même tenter par le brunch dominical car il y a ... des pancakes ! L'occasion de prolonger un peu notre dernier périple.

Le plat est copieux et joliment présenté : trois belles tranches encore fumantes, accompagnées de fruits rouges et de sucre glace. Dommage que le sirop d'érable soit arrivé après la bataille : décidément, le service n'est pas leur fort ! Mais c'était peut-être pour arroser notre boisson chaude ? Rien à dire par contre sur le prix (11 €), car l'assiette est généreuse et l'ensemble goûte bon.

Pour conclure : Francoeur, mais pas franc sourire ...

<http://www.cafefrancoeurparis.com>

<https://www.facebook.com/pages/Café-Francoeur/142027539224812>

Marché de la Villette

324 rue Saint-Paul Ouest, Montréal (Québec) | Dimanche de 8:30 à 18:00

Note globale : 14,5

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

Prix d'un café : 2,98 dollars canadiens (1,85 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est mis en boîte » pour « Courrier »

Dernier jour dans notre famille québécoise : en bons gaulois, on leur propose (pour le banquet final), un bistrot-resto-épicerie bien franchouillard – il y a même le drapeau tricolore à l'entrée : un vrai petit bout de France au cœur du vieux Montréal !

A l'intérieur, dépaysement garanti : pancartes de rues parisiennes (on a choisi le quartier de la Mouff'), gigantesque photo de la Dame de fer et ambiance accordéon-musette. La Villette était un marché de Paris, autrefois réputé pour sa viande : cochonnailles et fromages sont bien en place dans le grand comptoir réfrigéré du fond et une trâlée* de jambons (en plastique !) dégringole des murs.

On y brunche à la française (baguette-confiture trempée dans du café au lait), l'alsacienne (omelette à la crème, pommes de terre rissolées et salade de fruits frais) ou la canadienne (crêpes ou gaufres au sirop d'érable et cretons), à moins que l'on ne préfère la table d'hôtes (quiche lorraine, foie gras à la mirabelle, choucroute et autre feuillantine comtoise : quelque chose nous dit que les proprios viennent de l'est !). Les portions sont généreuses. Pour un peu, on entendrait Obélix nous susurrer : « Quand l'appétit va, tout va ! »

Ici, c'est à la bonne franquette ... et plein à craquer. Il est vrai que le patron a le tour pour mettre de l'ambiance : à chaque passage, un bon mot ; c'est qu'il en a de la jasette ! Et quand, après une (très) longue attente, on s'inquiète de ne rien voir venir, il répond avec le smile : « j'veis aux nouvelles et j'vous reviens ». Celui-ci est aussi coloré que le décor !

Pour conclure : des gens bons à Montréal ...

<http://marche-villette.com>

*Ribambelle