

Le Bistro parisien

Port de la Bourdonnais, 75007 | Vélib' Quai Branly | Dimanche
de 10:00 à 23:00

Note globale : 9

Situation : 17 | Cadre : 12 | Accueil : 5 | Ambiance : 6
| Qualité du café : 5

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Chapeau de paille» pour «épi»

Une semaine de reprise et déjà la nostalgie des vacances. Nom d'une mouette en plastique, il faut se bouger : cap au bord de l'eau pour un café-restaurant flottant ! Avec vélocité, on enfourche nos destriers parisiens pour se diriger, sans tambour ni trempette, au pied de la dame de fer – pas plus, mais guère moins !

L'accueil est ... quasiment inexistant. On nous répond du bout des lèvres : « Oui, c'est bien ouvert mais il faut se servir soi-même à la machine à café » ... et ensuite, plus personne ! Une serveuse traîne bruyamment une table puis des chaises ; deux autres s'interpellent sans se soucier des clients. Comme si on n'existait pas !!

Mais bon, le site est grandiose, le cadre plutôt agréable : va donc pour le self service ! Les instructions sont bien indiquées ; par contre, pour la « tasse », on repassera : c'est un vulgaire gobelet en carton avec une touillette en guise de cuillère. De quoi gâcher un peu le plaisir, quand même ! ... Et le contenu est au niveau du contenant : décevant ! Ils auraient pu au moins investir dans un percolateur ... ou au

minimum, être un peu plus accueillants !

On oriente donc oreilles et yeux vers l'extérieur : le va-et-vient des péniches et autres bateaux-mouches, les aigles impériaux du pont d'Iéna, le Palais de Chaillot encore un peu plus loin. bercés par le clapotis de l'eau, on se laisse hâler ...

Pour conclure : un emplacement exceptionnel mais une piètre mise en Seine.

<http://www.cofrase.com/restaurant/bistro-parisien/frame.html>

Les Foudres

4 place Martin Nadaud, 75020 | Station Vélib' rue Orfila |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 16 | Accueil : 11 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 11

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Elle est dans une période de laisser hâler» pour «vacancière»

A deux pas de la Mairie du XXème, une petite place toute calme (normal, le père Lachaise est à côté !) où ont été tournées

quelques unes des scènes du « Paris » de Klapisch en 2008. C'est vrai qu'elle ne manque pas de charme avec son authentique bouche de métro Guimard et ses terrasses de café qui s'étirent à l'ombre des platanes.

Attirés par, non pas la foudre, mais les Foudres, clin d'œil aux cuves de bois géantes aperçues dernièrement à Porto, on se pose. Petit coup d'œil à la déco : fonds de tonneaux, ardoises proposant les vins du cru (leurs « coups de foudre », évidemment !), noms aux résonnances assoiffantes (Pinot, Cabernet, Chardonnay et Merlot), jusqu'à la couleur des banquettes ... lie de vin, bien sûr !

Une belle hauteur de plafond, avec deux grands lustres à l'image de ceux qu'on trouvait autrefois sur la voie publique, et en haut, une mezzanine où s'empilent des caisses laissant deviner quelques belles étampes. Et puis un zinc, un vrai !

Le garçon fait très « belle époque » lui aussi, avec sa fine moustache ... pas vraiment causant, par contre ! Bon, il est trop tôt pour commander une planche de charcuteries accompagnée d'un petit verre de vin en guise d'apéritif ; va pour nos traditionnels petit noir et grand crème, histoire de nous remettre de notre Ménil-montée : c'est qu'il faut en avoir sous la pédale, pour arriver jusque là ! ... Mais non, ça ne risque pas : il a oublié de remettre de la poudre ou quoi ? Ou bien il revient des States ? Une vraie tisane de café son breuvage, sûr que c'est pas avec ça qu'il va réveiller les morts ! Et moi qui en rêvait d'un, bien corsé, bien charpenté pour me sortir de ma léthargie estivale...

Pour conclure : pas 20 mais pas vain non plus.

<http://www.gambetta-village.com/node/572>

Le petit Palais

Avenue Winston Churchill, 75008 | Station Vélib' rue Dutuit
| Dimanche de 10:00 à 17:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Hors d'affaires» pour «nu»

Entre le Pont Alexandre III et les Champs Elysées, juste en face du Grand Palais, cap vers son petit frère, moins connu, mais non moins dénué de charme. Construit à l'occasion de l'exposition universelle de 1900, il abrite maintenant le musée des Beaux Arts, dont l'accès est – c'est suffisamment rare pour être souligné – gratuit !

Petite fouille à l'entrée – plan Vigipirate oblige -, avec passage du portique ... qui sonne : « Je dois vider mes poches ? », s'exclame le fautif agacé. « Non », répond le gardien avec flegme « on n'accepte pas les pourboires ! » Passage ensuite à l'accueil pour demander un ticket pour la cafétéria, à présenter aux deux cerbères du haut de l'escalier : il n'y a pas que l'Art qui est académique ici !

Le musée est organisé autour d'un jardin semi-circulaire tout

à fait agréable avec ses bassins, palmiers et autre végétation exotique. Sous le péristyle et sa voûte peinte il y a plus de 100 ans, quelques tables et chaises en fer forgé délicieusement romantiques, campées sur les mosaïques. A l'ombre des majestueuses colonnades, on peut ainsi s'installer en toute quiétude: c'est une véritable oasis de fraîcheur à quelques encablures de la place de la Concorde ... idéal pour déconnecter !

Beaucoup moins de charme à l'intérieur, malgré les beaux volumes et la cloison vitrée laissant apercevoir les statues du rez-de-chaussée. Peut-être à cause des couleurs un peu sombres, ou du comptoir de marbre vert un peu froid. A la caisse, de jeunes polyglottes soucieux de bien faire et fort bien élevés ; sans doute des étudiants. C'est parti pour une pause désaltérante dans la fraîcheur du jardin ! On peut même se sustenter (frugalement !) : salades, tartines, quiches, desserts et fruits, à des prix raisonnables somme toute ... Sur notre plateau, deux jolies tasses blanches aux soucoupes rectangulaires plutôt design, mais ... des bâtonnets de bois en guise de touillette : la faute de goût ! Heureusement le café est bon et le jus de fruits frais, l'ambiance paisible aussi à l'intérieur : quelques touristes seulement qui chuchotent, sans doute impressionnés par la grandeur des lieux, ainsi qu'un jeune geek profitant de la wifi ...

Pour conclure : Petit Palais, mais grande classe !

<http://www.petitpalais.paris.fr/fr/votre-visite>

Le Café Français

3 place de la Bastille, 75004 | Station Vélib' rue Bourdon |
Dimanche de 7:30 à 2 h

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Voisine des spartiates» pour «sandalette»
Allons z'enfants, à la Bastille ! ... C'est le dernier endroit
dont on cause, the place to be ! Les anciens Corso et Café
Français ont été réunis pour donner naissance, après deux ans
de travaux quand même, à l'une des plus grandes brasseries de
la capitale: dans un bel immeuble en pierre de taille ouvrant
sur la place, elle occupe à elle seule quasiment tout le pâté
de maisons !

Ce qui frappe, c'est la déco. Pas vraiment frenchie au premier
coup d'œil, et pourtant, en y regardant bien : les couleurs
sont tout ce qu'il y a de plus patriotique, une pour chacune
des 3 salles. Et puis le logo du café – français donc ! – se
décline à toutes les sauces : éclairages, tentures, sols etc.
Pourtant, même si l'ensemble est confortable, il fait un peu
tristouille : moquette semblant déjà usée ou sols en marbre
beige et noir un peu froid, absence de tableaux au mur,
luminaires et appliques quelque peu staliniennes, miroirs
vieillis mais vieillots ...

Heureusement, il y a la « véranda », qui est d'ailleurs plutôt
une terrasse fermée mais entièrement végétalisée : tout en
étant à bien à l'abri, elle nous permet de profiter du soleil
(de la colonne) de juillet, et de l'effervescence de la place


et son génie. Pour un peu, on se croirait dans un jardin ! Juste au-dessus, à travers la verrière, on aperçoit la plaque commémorative du plan de la célèbre forteresse : petite minute historique ...

Quelques notes discrètes de piano en fond et d'agréables fauteuils en rotin noir : on s'installe. De belles tasses blanches toutes en rondeurs et une jolie mousse sur notre grand crème agrémenté d'un chocolat « Fouquet » qui ne manque pas de caractère. Beaucoup d'étrangers, y compris parmi les serveuses, qui ne sont pas toujours compréhensibles ... ni affables !

Pour conclure : pour prendre un bon canon avant la prise de la Bastille !

<http://www.beumarly.com/cafe-francais/accueil>

Au Père tranquille

16 rue Pierre Lescot, 75001 | Station Vélib' rue Saint Eustache | Dimanche de 9:00 à minuit | Accessible 

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,00 € (2,90 après 14 h)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Chauffeur d'Osiris» pour «Ra»

Que pouvais-je trouver de mieux pour la fête des pères ? (« Faites des paires » en l'occurrence, pour ce qui nous concerne !) Ce café emblématique des Halles est resté authentique, bien dans son jus. Avec ses grands palmiers, ses abat-jours bordeaux perlés de lumière et ses colonnes recouvertes de petits miroirs, on se croirait presque dans le palais des glaces du musée Grévin. Un percolateur mais pas (plus ?) de comptoir ? Incroyable !

Accueil cordial, on est pourtant en avance ! Les garçons s'activent pour préparer la terrasse (Le rythme percutant des percussions en fond sonore leur donne semble-t-il du cœur à l'ouvrage !) Celle-ci s'étale sur trois côtés, le long des rues piétonnes : de quoi observer imperturbablement le va-et-vient permanent des touristes en goguette ou des shoppers émergeant du ventre de Paris ...

Mais le vrai havre de paix est au premier, dans un salon plus cosy : un plafond bas, une moquette bien épaisse, des étagères de livres permettant de délimiter les espaces et de confortables fauteuils : on y est bien ! Sur un canapé, un vapoteur perplexe contemple la future canopée (on dirait qu'il fume son stylo !), tandis qu'un blond peroxydé profite de la wifi dans un coin : si la déco est restée pérenne, la technique a suivi ! Sous la coupole, perdus dans leurs révisions, trois compères-lycéens se désespèrent face à la philo (eh oui, c'est demain !). Personne n'ose perturber l'ambiance étonnement tranquille, pour ne pas dire ... pé-père !

A grande occasion, petit déjeuner : de belles tartines bien fraîches, croustillantes et déjà beurrées (vous m'direz, pas étonnant dans un café !), un crème vraiment savoureux avec une bonne mousse dessus (il frise la perfection !) ... mais un piètre jus d'orange : dommage !

Pour conclure : un café qui père-dure depuis 1902 ...

<http://www.paris-bistro.com/choisir/paris1/auperetranquille.html>

<http://www.youtube.com/watch?v=PkSzi1Yo28s>

Café Pinson

6 rue du Forez, 75003 | Station Vélib' Mairie du IIIème |
Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Il sort de la chambre» pour «air»

Tête de linotte ! J'ai oublié de vérifier l'heure d'ouverture.
Résultat : quarante minutes à faire le pied de grue. Voilà ce que c'est que d'avoir une cervelle de moineau ! Heureusement, le Carreau du Temple est à deux pas, à vol d'oiseau. En fin de (très longue) rénovation, on admire sa superbe halle de fer et de verre en se promettant de revenir pour les futurs salons et

expositions. Retour par la rue de Bretagne où un brocanteur déballe de vieux rossignols ...

Enfin, c'est l'heure ! Un cadre cosy et apaisant – murs de vieilles pierres et parquet, alternance de coins confortables -, c'est un chouette lieu pour breaker.

Du reggae à plein tube pour débiter la journée : pas étonnant que notre serveur soit gai comme un pinson (Ah, c'est pour ça, le nom !). De quoi nous donner des ailes à tous ! L'accueil est aussi chaleureux que le décor. Ici, l'ambiance est jeune, décontractée et anglophone.

The food is bio-veggie-no milk and gluten : carnivores s'abstenir ! ... Et il vaut mieux avoir un appétit d'oiseau : les portions sont loin d'être démesurées. On aperçoit quelques gourmandises dès l'entrée, posées bien en évidence sur le bar. Alléchés, nous tentons le pudding à la vanille, étonnamment moelleux, la bonne surprise. C'est frais, c'est bon, c'est fait maison !

On peut aussi simplement se désaltérer d'un jus Bonne-mine ou d'un café : peu de choix par contre (pas de thé à la Bergamote), et l'expresso est servi dans un dé à coudre pour un prix démesuré (ça fait cher le millimètre cube !)

Les premiers clients arrivent : une famille Ricoré qui cale le petit dernier dans une chaise haute mise à dispo (il y a même des jouets !), un couple de tourtereaux qui se niche dans un canapé pour roucouler tranquillement, un trio de copines bavardes comme des pies et même un drôle d'oiseau ... aussi lifté qu'un revers de Nadal !

Pour conclure : nous en pinçons pour ce café tout beau tout bio.

<http://www.cafepinson.fr>

Hôtel de l'Abbaye

10 rue Cassette, 75006 | Station Vélib' rue Mézières |
Dimanche de 7:00 à 24:00

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 5,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il sait que les faux tifs ne sont pas toujours coupables » pour « perruquier »

Une adresse conseillée, au cœur de l'hiver, par l'une de mes fidèles lectrices « pour un beau jour de printemps ». Inutile de dire que j'ai dû ronger mon frein cette année : la semaine dernière encore, j'étais à deux doigts de mettre mes gants en vélib' – et hier, 1^{er} juin, des centaines de skieurs bravaient le froid, la pluie et le vent pour dévaler les pistes de Porté-Puymorens dans les Pyrénées : du jamais vu ! Mais l'anticyclone semblant s'être décidé à s'installer, l'occasion est enfin trouvée.

C'est un magnifique hôtel particulier. Le réceptionniste nous invite à nous installer dans la véranda. Un vrai bijou : des petites tables drapées de nappes blanches avec leurs fauteuils recouverts de housses, et surtout de larges baies ouvrant sur

une petite terrasse pavée baignant dans une oasis de verdure : des meubles en osier y invitent à la détente, les coussins sont même assortis aux géraniums ! Par contre, personne encore à cette heure : il est sans doute trop tôt ...

Très stylé avec son petit gilet rayé noir et blanc, un serveur vient vers nous. Il me fait penser à Nestor dans les bijoux de la Castafiore : pour un peu, on se croirait à Moulinsart ! En plus affable et moins guindé.

D'office, il nous apporte le petit-déjeuner continental (pour le café solo dont me parlait ma collègue, il faut sans doute venir l'après-midi) : café et lait chaud dans un service en métal argenté, orange pressée (un pur délice), brioche (un régal) ; par contre, le pain manque de croustillant même s'il est de qualité, le mini chausson aux pommes est tout à fait quelconque et le croissant carrément décevant : un vrai bout de carton ! Un éventail de sucres en sachets : blancs, roux ou édulcorés, il y en a pour tous les goûts. Plusieurs mini pots de confitures au chaudron aussi.

L'atmosphère est un peu british, les conversations feutrées, le salon confortable et douillet : pas étonnant qu'il y ait autant d'Outre-Manchois (bien pour réviser son anglais !). Alors bien sûr, ce n'est pas un café parisien au sens classique du terme, mais une adresse à garder pour un moment d'exception.

Pour conclure : un petit coin de paradis... mais il faut venir avec sa cassette !

www.hotelabbayeparis.com

Le Petit Voisin

167 rue St Charles | Station Vélib' 59 rue Convention |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Premier timbre émis» pour «Areu»

Venus en voisins, on repère une belle terrasse sur le Rond-point Saint Charles. Juste en face, un fleuriste donne à la place un air de campagne, et en levant le nez, on distingue même un bout de tour Eiffel au-dessus des immeubles. Il y a un petit côté province ici ; tout est si calme, alors même qu'on est à deux pas de la partie très animée de la rue. C'est un vrai havre de paix ... peut-être trop pour certains ? Pourtant, l'ambiance ne manque pas quand on franchit la porte.

A l'intérieur, le décor n'est pas vraiment original, même s'il est agréable : murs noirs et tables de bois clair, fil de néon serpentant au plafond ...

Mais sur les tabourets-chaises du comptoir, toute une brochette de clients est déjà perchée.

Sur le zinc, un seau à champagne trône, avec dedans, une brassée de roses : elles embaument délicieusement la salle ! Tout de petit monde échange paisiblement sur fond de bossa nova. On n'attend plus que Jeanne Cherhal pour nous susurrer tranquillement son Petit Voisin tout en pianotant. Deux m-amies arrivent du marché, leurs caddies débordant de légumes et de fruits ... L'atmosphère est conviviale : on se sent bien

ici, un vrai café de quartier !

L'unique serveuse (patronne ?) est partout : elle se faufile de la terrasse au comptoir en passant par la salle, avec autant de discrétion que d'efficacité.

A des attentions pour tous aussi : elle claque la bise aux habitués, offre une rose à toutes les mamans dont c'est la fête aujourd'hui – même celles qui, comme moi, viennent pour la première fois !

Le crème arrive, onctueux et mousseux comme jamais : elle doit avoir un sacré émulsionneur, sa bécane ! De quoi se faire une belle moustache vaporeuse ! Et puis, un peu plus tard, la note, serrée dans une pince à linge en bois : sympa ... et plus encore quand on en découvre le total !

Pour conclure : la crème des voisins ...

<https://www.facebook.com/pages/Le-Petit-Voisin/509961115704570?ref=stream>

Le Moulin d'Auteuil

75 bis rue d'Auteuil, 75016 | Station Vélib' en face ! |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Amateur de son» pour «âne»

Un café-loto-tabac apparemment banal, mais dont on apprécie, une fois installés, le confort et la déco soignée (j'adore les lustres façon papier froissé !).

Les espaces sont bien différenciés, chacun peut y trouver sa place : on a choisi celle de l'angle de la rue, pour profiter du spectacle de la Porte d'Auteuil. Un endroit toujours très animé : avec l'arrivée de l'autoroute de l'ouest toute proche, le terminus de bus, la station de taxis et, juste en face, l'ancienne station de métro créée par Hector Guimard, le mouvement est continu. En plus, tous les commerçants, ou quasi, sont ouverts en ce dimanche matin.

Dehors, quelques tables sur le large trottoir, mais aussi, si l'on traverse la partie restau, un agréable petit patio bien caché tout au fond.

Au comptoir, beaucoup de monde aussi : une vraie ambiance de rad !

Le serveur est affable et efficace. Il se faufile, galope entre les tables, le plateau chargé sur une main ... Beaucoup de mousse sur notre crème, ça c'est rare ! Par contre, le café est loin d'être exceptionnel et son prix vertigineux !

Un Grand Breton, veste et casquette en tweed de rigueur, interpelle deux compatriotes venus assister au Grand Steeple Chase de l'après-midi.

Ah ! Le Grand Steeple Chase ! C'est l'épreuve reine de l'obstacle, la course mythique pour tous les jockeys, la consécration pour celui qui l'emporte ! Depuis 1873,

l'hippodrome d'Auteuil, est le seul de la région parisienne à proposer des courses d'obstacles. Aujourd'hui, seize partants survoltés seront au départ pour disputer ce titre légendaire. Ils vont parcourir 5800 mètres et franchir 13 obstacles en une petite dizaine de minutes : de quoi donner des poussées d'adrénaline aux milliers de spectateurs. Certains seront assis sur les gradins de l'élégante tribune, tandis que les autres, au centre de la pelouse, feront le va-et-vient d'un côté à l'autre pour suivre la course au plus près : toute une ambiance !

Pour conclure : une note un peu salée mais un bon fAuteuil.

<http://www.restaurant-lemoullindauteuil.fr/>

Le Majestic

Rua Santa Catarina, 112. Porto (Portugal) | En semaine de 9:30 à 24:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 18 | Accueil : 13 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Fit des avances» pour «prêta»

Dans la partie piétonne d'une des rues les plus animées, une terrasse coiffée de grands et chics parasols blancs attire le regard. Derrière une imposante façade en marbre se trouve en effet le café le plus célèbre de la ville. Un haut lieu historique où, dès le début du siècle dernier, les plus grands intellectuels et autres hommes politiques avaient pris leurs quartiers. Toutes les personnalités s'y donnaient rendez-vous. Plus récemment, on dit que JK Rowling y a passé beaucoup de temps pour écrire le premier tome d'Harry Potter : ce sont peut-être ces grappes d'étudiants parcourant la ville qui lui ont inspiré l'uniforme de Poudlard ... et la fameuse cape !

La majestueuse salle intérieure a été soigneusement restaurée dans le style art nouveau : moulures, boiseries, stucs et miroirs, chaises et banquettes en cuir repoussé, et lustres et peintures au plafond. L'ensemble est extrêmement raffiné. Au fond, un piano à queue attend un musicien venu animer la soirée ; parfois, c'est une fadista qui entonne l'une de ces mélodies nostalgiques qui représente si bien l'âme portugaise – dont le nom, originaire du latin « fatum », signifie justement le destin.

Beaucoup de monde et de mouvement : des clients (principalement des touristes ce matin) entrent et sortent en permanence, tandis que des serveurs en costume noir et blanc traversent la salle à toute vitesse et s'affairent dans tous les sens. C'est un vrai lieu de vie. Par contre, on comprend assez vite qu'il n'est pas de bon ton de s'y attarder : le service aussi doit tourner !

Les boissons sont servies dans d'élégantes tasses en porcelaine à bords dorés, sur lesquelles est gravé le nom de l'établissement. Un carré de chocolat Guarany, du nom de la maison sœur, les accompagne. J'opte pour un « carioca » plus léger que le « bica » habituel ; il a une belle couleur noisette légèrement marbrée : plein d'arômes comme je les aime ! Mon cher et tendre choisit un « garoto » – « claro » précise-t-il, la crème est belle et épaisse, le goût reste

longtemps en bouche : un bon moment !

L'addition, quand elle arrive, est à la hauteur de cette adresse mythique : elle grève la tirelire en comparaison des prix demandés ici. Mais on est dans l'exceptionnel !

Pour conclure : on le porto nues !

<http://www.cafemajestic.com>