L’éclair

32 rue Cler, 75007 Paris | Station Vélib avenue Bosquet | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 15 | Accueil : 17 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 1,90 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Il nous met au courant » pour « Electricien »

De la rue piétonne, large et commerçante, on hésite un peu devant la peinture écaillée des montants de la terrasse et la pénombre qui semble régner à l’intérieur. On pousse néanmoins la porte, et là on n’est pas déçu.
Plusieurs serveurs nous accueillent d’un chaleureux « bonjour », et des muffins, cheese-cakes et cookies bien appétissants attirent notre regard à l’extrémité du comptoir. C’est le sosie de James Dean qui est aux commandes, les cheveux collés par la brillantine.

La déco est originale et décalée, pour cet arrondissement huppé : de petites tables rondes en acier, de vieilles chaises en fer, une banquette rétro capitonnée, ainsi que de nombreux objets de récup’ (porte-œufs en métal, calendrier en alu, lampes-spot …) qui accentuent le style néo industriel de l’ensemble.

Le crème de mon cher et tendre arrive peu après … la mousse tellement dense que le sucre qu’il a versé dessus en pyramide reste un long moment à sa surface : c’est un véritable

spectacle que de le voir s’enfoncer lentement ! Vingt minutes plus tard, la mousse tient encore. Voilà un barman qui sait se servir de son percolateur !

Les conversations sont animées et ponctuées d’éclats de rire. Le voisin d’en face qui affiche « Jeusselin traiteur » au dos de son gilet noir, le poissonnier dans sa vareuse vert bouteille (mais sans les bottes !), ou encore le boucher et son long tablier blanc sur pantalon à petits carreaux bleus : c’est visiblement le rendez-vous des commençants du secteur. Quelques touristes aussi, qui entrent avec leur sac à dos ou valise (rose fuchsia!) à roulettes … Le tout sur fond de musique américaine des années 60 : niveau ambiance, ça décoiffe !

Et puis, la douloureuse arrive : on s’attend au pire compte-tenu du quartier. Mais là encore, bonne surprise :
c’est 30 c de moins que la moyenne parisienne !

Pour conclure : c’est cler, voilà un Eclair qui éclaire une journée !

http://www.facebook.com/pages/LEclair/520641901298740

Le Village Café

22 rue Terrasse, 75017Paris | Station Vélib place de Lévis | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 11

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Père d'un jour » pour « Noël »

A une encablure de la très commerçante rue de Lévis, on aperçoit tout d'abord la vaste terrasse installée sur cette rue semi-piétonne. Quelques fumeurs seulement, bien qu'elle soit couverte et chauffée ; mais elle doit être très prisée aux beaux jours.

A l'intérieur par contre, la déco est très classique, trop classique : confortable certes, mais sans charme particulier, bien sombre aussi. Et on ne peut pas dire que le grand écran qui diffuse – heureusement sans le son – du foot à cette heure, l'embellisse particulièrement. Bon, il y a peut-être de l'ambiance les soirs de match, mais le dimanche matin, au petit déjeuner, ce n'est pas vraiment ça !
L'animation ne semble pourtant pas se réduire au visionnage sportif puisque un violoniste est annoncé pour égayer les brunchs dominicaux … mais uniquement entre 11 h et 13 h : beaucoup trop tard pour nous !

Outre les rencontres sportives, les principaux évènements de l'année semblent joyeusement fêtés, si l'on en croit leur page face-book : Saint Valentin, fête des mères, fête de la musique, 14 juillet, nuit blanche et, le désormais classique, Beaujolais nouveau. Il y a même eu une journée de tournage du Cœur des hommes 3 en septembre dernier ! Donc, ambiance possible … mais pas maintenant !

Quelques clients viennent faire un break après leur marché ; c'est vrai qu'il y a un petit côté village : tout le monde

semble se connaître. Les cuistots sortent même de leur cuisine pour faire un brin de causette. Mais il n’y a pas grand monde, et pour des nouveaux venus comme nous, le service, bien que professionnel, n’est pas particulièrement chaleureux … Dommage !

Le petit noir est dans la juste moyenne des prix de la capitale, mais parmi les diverses propositions matinales, dont les brunchs « bio » ou « Paris-New-York, » se glisse une formule « expresso-ficelle-beurre-confiture » à 3, 20 E : qui dit mieux ?

Pour conclure : pas terrassée par son ambiance !

http://www.youtube.com/watch?v=S-dQnaMMrH

Zébra square

3 place Clément Ader, 75016 Paris | Station Vélib à 10 m, rue Gros | Dimanche de 8:00 à 23:00 |

Note globale : 16

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

Prix d’un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Pilote de ligne » pour « Té »

En face du pont de Grenelle, le bâtiment intrigue par son architecture atypique, bien que je ne trouve pas que ce soit

une réussite : trop massif, trop gris, trop froid… Il y a bien une terrasse abritée par une haie de bambous qui ne doit pas être désagréable l'été, mais aujourd'hui, le soleil n'est pas vraiment au rendez-vous …

A l'intérieur par contre, c'est la bonne surprise ! Un cadre moderne, sobre et chic à la fois, et de beaux volumes. Sur le mur principal, une immense carte peinte qui invite au voyage ; et un peu partout, des palmiers et orchidées pour la touche nature. Un coin salon vraiment sympa aussi, avec des tables basses et des canapés design et épurés.

Musique d'ambiance, lumière tamisée, service discret et souriant à la fois. A cette heure matinale, seul un client petit déjeune tranquillement le long des stores, zébré par les rais de lumière. Voila qui est bon pour notre concentration : ça tombe bien, la grille du jour n'est pas facile !

En semaine par contre, ce doit être la ruche car la Maison de la Radio est juste en face, et le tout Paris médiatique doit s'y presser. La carte n'est pas donnée (le brunch à lui seul est proposé à 28 E), mais le cadre sort vraiment de l'ordinaire, et si les plats sont aussi bons et joliment présentés que notre boisson du jour, cela mérite sans doute le détour …

Au premier étage de l'hôtel, il y a même une galerie d'art que nous nous empressons de visiter. En ce moment, c'est une expo de Yane Lépinay, genre pop Sixties, graphique et colorée, avec des toiles agrémentées de textes et de collages qui en font des œuvres quelque peu décalées : avis aux amateurs !

Pour conclure : un petit noir avec ce drôle de zèbre ne doit pas vous ef-rayé !

http://www.zebrasquare.com/

Cafés de Budapest

Du 1er au 9 décembre | Article rédigé en français et traduit en anglais |

Kavé espresso : de 250 à 850 forints (1 à 3 €)

A l'occasion d'un voyage d'étude sur la scolarisation des élèves en situation de handicap en Hongrie, j'en profite pour faire une étude (approfondie) des cafés Pestois. Ca tombe bien : ils sont légion ! Comme à Vienne ou Prague, on en trouve à tous les coins de rues.

De grandes maisons à la façade pompeuse et aux décors somptueux, telles Gerbeaud, place du marché de Noël (une institution !), le Müvesz Kavehaz en face de l'Opéra (un des plus anciens d'Europe), le NewYork Kavehaz (café littéraire centenaire) ou encore le Central Kavehaz, pour n'en citer que quelques uns.

Avec leurs immenses salons en enfilade, leurs grands lustres et autres cheminées monumentales, les lourdes tentures et plafonds en stuc, on s'attend à voir Sissi arriver en crinoline pour commander l'une des pâtisseries fines qui semblent valser dans les vitrines trônant à l'entrée : gâteaux au marzipan, au pavot ou à la mousse de chocolat surmontée de crème fouettée (le « rigo jancsi »), crêpes à la Gundel ou Strudel Hongrois. Un doux parfum de nostalgie flotte dans ces décors d'un autre temps où des groupes entiers se retrouvent pour discuter …

Quelques lieux plus insolites aussi : un ancien wagon, jouxtant le Musée des Transports, avec ses banquettes en bois et ses porte-manteaux en laiton, ou le Büfé des

bains Széchenyi et son architecture néo baroque colorée de jaune, comme c'était la mode ici au début du XXème : de larges portes vitrées séparent la salle des visiteurs extérieurs, chaudement emmitouflés, de celle des baigneurs seulement couverts par un peignoir enfilé à leur sortie de la piscine extérieure … où il fait actuellement – 7° ! On aperçoit les volutes de vapeur qui s'en échappent et quelques bonnets de bain qui glissent tranquillement dans l'eau chauffée à 37 degrés.

Et puis un peu partout en ville, dehors et malgré le froid, de nombreux autochtones se regroupent autour des hautes tables en bois, pour bavarder debout devant un café, une bière ou un vin chaud. Ils l'accompagnent parfois d'une saucisse ou d'un kürtöskalac, ce délicieux gâteau-cheminée, cuit sur une broche cylindrique à feu ouvert ; la pâte assaisonnée de cannelle, de noix ou d'amandes et recouverte d'une croûte de sucre caramélisée : un moment exquis, limite transcendantal !

Pour conclure : les cafés, c'est un but à Pest.

www.gerbeaud.hu

www.muveszkavehaz.hu

www.newyorkcafe.hu/

www.centralkavehaz.hu

http://sorjaror.blog.hu/2008/07/10/cafe_waggon

http://szechenyispabaths.com/szechenyi-baths-cafe/

From Sunday 1st, to Sunday 9th, December 2012

Budapest (Hungary)

(Attempt to) translate for my foreign colleagues …

I took the opportunity of an Hungarian study trip about

schooling of pupils with disability, to do a (deepened) study on Pest’s Cafés. Lucky me : they are numerous ! Like in Vienne or Prague, you can find one at every corner.

Big houses with high-flown facades and sumptuous decors, as Gerbeaud, place of the Christmas market (an institution !), the Müvesz Kavehaz in front of the Opera (one of the oldest in Europe), the NewYork Kavehaz (an hundred-years-old literaty café) or also the Central Kavehaz, to name only the main.

With their huge living rooms in succession, their big chandelers and other monumental chimneys, the heavy curtains and cellings in stucco, we expect to see Sissi arriving in crinoline to order one of the finest pastries, which seem to walz in windows sitting enthroned at the entrance : cakes with marzipan, poppy or a foam of chocolate overcome by whipped cream (the « rigo jancsi »), Gundel pancakes or hungarian Strudel. A soft perfume of nostalgia floats in these decors of another time, where whole groups meet to discuss …

There are also some more unsual places : an ancient wagon, next to the Museum of Transport, with his wooden seats and his coat racks in brass, or the Büfé of baths Széchenyi and his néo-baroque architecture coloured in yellow, as the trend was here at the beginning of the XXth century : broad glass doors separate the room from the outside visitors, warmly muffled up, of that of the swimmers, only covered by a dressing gown threaded at the exit of the outside swimming pool … where it is – 7° right now ! We can see the volutes of steam which escape from it, and some bathing caps sliding quietly in the water heated to 37 degrees.

And then, nearly everywhere in the city, outside and despite the cold, lots of natives regroup around the high wooden tables, to tattle standing in front of a coffee, a beer or a hot wine. They sometimes take it with a sausage or a kürtöskalac – this delightful cake-chimney cooked on a cylindrical brooch in an opened fire ; the past seasoned with

cinnamon, walnut or almonds, and covered with a caramelized rind of sugar : an exquisite instant, limit transcendental !

To conclude: Cafés, it’s a goal in Pest (French pun : un “but à Pest”)

www.gerbeaud.hu

www.muveszkavehaz.hu

www.newyorkcafe.hu/

www.centralkavehaz.hu

http://sorjaror.blog.hu/2008/07/10/cafe_waggon

http://szechenyispabaths.com/szechenyi-baths-cafe/

Le Zinc

61 av de la Motte Picquet, 75015 Paris | Station Vélib sous le Métro | Dimanche de 8:00 à 1:00 |

Note globale : 12

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

Prix d’un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Elle permet de passer l’été à l’abri et l’hiver au chaud » pour « Canadienne »

Halte du jour dans un traditionnel bistrot parisien, à deux pas du Métro aérien et de l’attrayante rue du Commerce, toujours très animée, et quelques encablures du champ-de-Mars et sa dame de fer.

On entre par une belle terrasse, lumineuse tout en étant protégée des rafales et des intempéries, et recouverte au sol de belles lames de bois foncé.

A l’intérieur, de petits carreaux de faïence blanche façon Métro sur le mur, avec des inscriptions à l’ancienne : « Coktails », « Zinc », « Vins » … Toute une époque !

Une gigantesque affiche de « Suc » fait la réclame pour cet apéritif à la gentiane du Cantal. Il est produit par « Chanabier, père et fils » : ça ne s’invente pas, un vrai nom de terroir !

Tout de noir vêtu, le Garçon nous porte nos boissons, professionnel, mais sans une once d’humour ou de simple chaleur humaine : dommage ! A croire que sa tenue a fini par déteindre sur lui …

Le café par contre est bon, fort, mais bon (et un peu plus de sucre !). Le crème, lui, est mousseux à souhait : « Ca fait des années que je n’ai pas vu une mousse pareille ! » s’exclame mon cher et tendre visiblement ravi …

Clientèle clairsemée : deux jeunes parents donnent les dernières consignes à leur héritier apparemment sur le départ, quelques lecteurs sont plongés dans les quotidiens mis à disposition, tandis qu’un habitué sirote un petit verre devant l’imposant comptoir (un plombier ?!). La radio ronronne en sourdine … Mais côté ambiance, on peut dire que c’est l’encéphalogramme plat : visiblement, il vaut mieux venir à cette heure pour écrire ses mémoires … et plus tard pour l’animation (un coup d’œil sur le clip de « You Tube » vous en donnera une idée)

Pour conclure : un peu froid, mais ne mérite pas d'être dézingué …

http://www.youtube.com/watch?v=femzb8Rc9VU

Le Tsé

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris | Station Vélib au 76 de la même rue | Dimanche de 10:30 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 12 | Ambiance : Ambiance … aucune à cette heure ! | Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Etreinte et éternité » pour « Anagrammes »

Bien au chaud sous la couette, on entend la pluie ruisseler sur le zinc du toit ; s'il faut sortir, autant être dépaysés : et pourquoi pas le Tsé ?

Installé dans l'ancienne gare de la Petite Ceinture, il est à deux pas de l'hippodrome du même nom, où les courses d'obstacles ont justement lieu le dimanche en novembre et en mars, et tout près du bois de Boulogne, véritable poumon vert de 850 hectares.

Notre ami Google nous signale qu'il n'ouvre pas avant 10 h 30 le matin : je piaffe ! Mais pour être sûre de saisir

l’ambiance, j’évite l’heure d’ouverture et attends 20 minutes de plus. Je ne suis pas déçue : les employés sont encore en pleins préparatifs et il n’y a aucun client !

A la serveuse qui est à l’entrée, je m’inquiète de savoir s’il est possible de prendre un verre : « C’est ouvert ! » me répond elle en m’ouvrant grand la porte. Elle me propose de m’installer au bar, s’enquiert de ma commande et retourne à sa conversation téléphonique … Le barman s’active dans son coin, avec une discrétion de violette ; il s’inquiète néanmoins ce que je veux. Pas le temps de répondre qu’une tasse glisse devant moi : c’est la première qui revient : efficace ! Et son breuvage est ma foi, fort goûteux … Mais je ne m’éternise pas, et demande juste à faire un détour touristique pour jeter un œil à l’intérieur.

Je ne le regrette pas : on se croirait dans le Shanghai des années 30 ! Murs laqués, tissus soyeux, grands vases rouges, ancienne porte de temple et paravents chinois … Plusieurs espaces se succèdent, chacun avec son atmosphère : partie restaurant élégante et raffinée, coin canapé-cheminée très cosy, fumoir tibétain plus feutré. Il y a même deux grandes terrasses : sur le toit et isolée du brouhaha par une haie de bambous ; à l’entrée pour la seconde et ouvrant sur la petite place d’Auteuil, toujours animée quel que soit le jour de l’année.

Prometteur, donc, au niveau du cadre… mais à une autre heure !!

Pour conclure : quelle mouche les a piqués ?

http://www.restaurant-tse.fr/

Le Café de Paris

10 rue Buci, 75006 Paris | Station Vélib rue Dauphine | Dimanche de 8:00 à 2:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Chef de rayons » pour « Radiologue »

Flânerie entre l'Odéon et la Seine, au milieu des petites rues et cours anciennes, c'est tout le charme du vieux Paris qui rejaillit : on y flânerait bien encore si ce n'était le froid qui nous piquait le visage.

Dans l'une des voies les plus animées, nous choisissons cette brasserie typiquement parisienne. Dehors, une large terrasse à même le trottoir qui doit être bien agréable l'été pour observer les va-et vient de cette rue piétonne, mais nous préférons nous réfugier à l'intérieur.

Passés les épais rideaux qui calfeutrent la porte, on découvre une atmosphère feutrée : fauteuils ou tabourets bien rembourrés, éclairage tamisé, menus sur de grandes ardoises entourées de cadres dorés, photos de la vie des cafés d'autrefois en noirs et blanc : bien confortable comme on en rêve ce matin !

Peu de monde encore, des touristes en majorité qui petit-déjeunent dans une ambiance encore engourdie : un british très smart à la moustache frétillante, deux orientales aux joues

poudrées comme des loukoums, une allemande et son mari (qui pourrait jouer le menhir dans Astérix !) …

Les serveurs ont la traditionnelle tenue noire et blanche des garçons de café : pantalon et long tablier de sommelier sur chemise immaculée ; tous sont, à cette heure toujours, efficaces et attentionnés.

On se laisse tenter par un chocolat chaud servi sur un joli plateau d'argent, accompagné d'une crêpe à la crème de marrons … tout en étudiant le Menu qui est proposé dans pas moins de 7 langues différentes : de l'incontournable anglais, en passant par le russe, le japonais ou le portugais !

Quelques spécialités nous donnent l'envie de revenir pour un déjeuner : coq au vin, souris d'agneau rôtie au thym ou lasagnes de canard au foie gras. On en a déjà l'eau à la bouche ! Il y a même une carte exclusivement consacrée aux huîtres et fruits de mer : avis aux amateurs !

Pour conclure : « Ajoutez 2 lettres à Paris, et c'est le Paradis ! »
(Jules Renard)

Les Calculots

Place de l'église St Jacques (22 700 Perroz-Gireg) | Dimanche pendant les vacances, 9:00 à 14:30 (21:30 en semaine) | ♿

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « La jalousie ne l’arrête pas » pour « Rai »

Cette semaine encore, nous profitons de la Côte de granite rose (pas pour rien que le célèbre guide Lonely Planet l’a référencée en tant que 4ème site naturel d’exception de France !)

Perroz-Gireg en est le fleuron et le macareux son emblème. C’est justement ce drôle d’oiseau au bec bariolé qui nous invite à entrer dans notre café-crêperie du jour, « les Calculots » étant le nom donné à ses petits.

Déco simple et lumineuse avec meubles et murs blancs, égayés de panneaux oranges, plantes vertes et larges stores jaunes, qu’on aperçoit à travers les vastes baies vitrées baignées de soleil. Et puis des lustres design et de grands clichés de la région exposés par le patron, photographe à ses heures. Sur l’ardoise du comptoir, la formule quotidienne : « Le jour est proche où nous n’aurons plus que l’impôt sur les os » (Audiard)

A notre arrivée, nous repérons quelques commerçants du bourg, venus recharger leurs accus avant l’ouverture. L’un d’eux, originaire du sud-est (et jamais avare de bons mots), se tient perché à l’entrée sur un tabouret : « Celui-ci, y a qu’là qu’il est bien, remarque une collègue : il domine la situation ! »

Les autres planchent sur leurs mots croisés … « Valeureux, en cinq lettres ? » questionne l’une. « C’est un café studieux, toujours ! se réjouit Yannick, le patron … et visiblement les clients préfèrent les banquettes ! » Sans lever le nez, le plus âgé confirme : « C’est comme au bal dans l’temps … sauf qu’on s’fait pas ramasser ! »

Nos travailleurs repartis, deux familles s’attablent à leur tour et commandent boissons et viennoiseries. Les secondes s’achètent à la boulangerie d’en face, mais on peut les consommer ici, comme c’est l’usage dans la région, même s’il y a possibilité de commander des tartines sur place. Ils optent finalement pour les deux … et ont bien raison : les croissants de chez Ty Coz sont incomparables, et la Trégor (du même fournisseur) l’est tout autant !

Pour conclure : une bonne cote sur une belle côte.

Chez Titine

Port de Perroz-Gireg (Côtes d’Armor) | Dimanche 8:00 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 11| Accueil : 14 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 12

Prix d’un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Triste fin pour une vedette » pour « Epave »

Difficile de trouver un troquet ouvert tôt le dimanche en cette saison ! Heureusement, il y a Titine, toujours aux commandes, malgré ses 85 automnes …

Quatre petites tables, un comptoir typique années 50, un papier peint bleu ciel aux motifs marins, un lustre d'après-guerre, le canevas d'un matelot accroché au mur, un énorme bidon de lait posé dans un coin et quelques fleurs des champs … Le frigo lui par contre est flambant neuf : un article du Trégor nous a appris que l'ancien a été mis aux enchères (Il ne fermait plus que grâce au gros élastique qui en faisait le tour !). La théière aussi est toute pimpante ainsi que la petite tasse de grès pour le café. Ce dernier n'est plus servi à la casserole mais sort tout droit d'un percolateur … et a beaucoup gagné en qualité ; il y a même un petit chocolat avec !

Déjà de l'animation à cette heure : la patronne est en grande conversation avec deux clients accoudés au comptoir, le bonnet vissé sur la tête, et un troisième affalé sur une chaise voisine. Leurs accents très marqués font souffler comme un vent de Bretagne sur la petite salle. Il y a de la protestation dans l'air : les fonciers, la taxe professionnelle, la TVA ; tout y passe ! « V'là, c'que c'est qu'd'être riche ! » conclut Titine dans un grand éclat de rire.

On entend Radio Bonheur en sourdine (« La radio qui compte pas pour du beurre ! ») : de l'accordéon, des petites annonces et de vieilles chansons dont celle du loup, du renard et de la belette qui donne à notre octogénaire des envies de guincher : elle esquisse quelques pas en faisant glisser ses charentaises lie-de-vin, tout en effectuant des mouvements de bras pour les accompagner à la bretonne. « Un vrai bal musette, que c'est chez toi ! » se moque gentiment l'un des clients.

Suit une chanson des années 30 qu'elle accompagne de sa voix chevrotante : « J'ai gardé ta photo sur mon cœur ! », tout en arborant un sourire béat. « Pour une fois qu'il fait beau ! » soupire alors le plus âgé tandis que ses deux compères opinent du bonnet. « Vous m'gâchez tout ! » se plaint-elle. «Tu chantes mieux qu'un cheval » la console le second … « mais tu

cours moins vite ! » rétorque le troisième comme pour l’achever …

Ils repartent bientôt, remplacés par un ouvrier en bleu de travail et cheveux gris en catogan. Il demande combien ça lui fera pour un petit blanc. « Ce s’ra 1,20 jusqu’au jour de l’an. Après, ça s’ra plus cher, on n’a pas augmenté depuis 5 ans ; alors ça s’ra 10 c de plus, sauf pour le Côte du Rhône, parce qu’à 0,70, on n’pourra pas mettre plus de 5c ». D’autres arrivent encore : ça ne désemplit pas …On peut même venir faire affuter ses ciseaux, couteaux ou lames de tondeuse : ça, c’est du service !

Pour conclure : plus kitsch, tu meurs !

Le Café Branly

27 quai Branly, 75007 Paris | Station Vélib sur le quai | Dimanche de 9:30 à 18:00 |

Accessible ♿

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 16 | Accueil : 15 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 12

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : «Ceux qui y travaillent ont tous un grain»

pour «Rizière»

Passé le magnifique mur végétalisé, on emprunte le parcours sinueux qui traverse le foisonnant jardin du musée des Arts premiers. Et là, on bascule dans un monde paisible qui contraste avec le vacarme de la circulation des quais.

C’est un véritable havre de paix au milieu duquel se niche ce café aux lignes épurées, imaginé, comme l’ensemble des bâtiments, par l’architecte Jean Nouvel.

Dehors, une vaste terrasse propose de nombreux fauteuils installés pour la plupart face à la tour Eiffel qui, à cette heure, émerge de la brume matinale : un vrai décor de rêve ! Et à la nuit tombée, quand les veilleuses s’allument, ce doit être tout simplement féérique !

A l’intérieur, la déco est sobre et moderne : sol en béton brut ciré, paravent de roseaux séchés pour intimiser l’entrée, large comptoir en alu, lampadaires blancs très design, chaises oranges accompagnés de tables gris perle.

Plusieurs couples ou duos sont déjà installés : ils ont tous choisi les places contre l’immense baie vitrée qui ouvre sur le jardin et ses arbres aux couleurs automnales. Deux jeunes femmes arrivent peu après : « C’est un endroit vraiment privilégié, explique la première, j’aime venir m’y poser »

Le service est discret et attentionné, les tasses originales et stylisées, le sucre issu de l’agriculture biologique ; seul le café lui-même ne nous transporte pas vraiment mais le biscuit à la cannelle qui l’accompagne l’agrémente fort agréablement.

Une quinzaine de jeunes envahissent brusquement la terrasse, tout aussi bruyants que joyeux : l’un d’eux brandit une coupe toute doriturée. Quel exploit peuvent-ils fêter ?

Un autre groupe, plus important encore, entre dans la salle ; il est aussitôt dirigé vers un espace plus à l’écart pour ne pas troubler la quiétude des clients déjà présents … à notre grand soulagement, car nos neurones ont besoin de tranquillité pour leur scène de méninges hebdomadaire !

Pour conclure : OK pour le quai !

http://www.quaibranly.fr/fr/soutenir-le-musee-privatiser/privatiser-les-espaces/cafe-branly.html