

Paname Brewing Company

Le 9 septembre 2018

Paname Brewing Company, 41 bis Quai de la Loire, 75 019 Paris

Tous les jours de 10h l'été/11h l'hiver à 2h

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 16

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mise en bière » (orge)

Ah, le clapotis de l'eau ! De notre terrasse, que dis-je, notre ponton, on apprécie la vue panoramique sur le Bassin de la Villette* et son port de plaisance ... les pieds dans l'eau !

De temps à autre, le bruit des boules entrechoquées accompagné des exclamations des boulistes du quai rompt cette douce quiétude.

Ici, on ne subit pas la pression, on la boit ! C'était au départ le dépôt de grains et vins des Magasins Généraux, devenu salle de récupération des noyés (!) puis café (ouf !).

C'est depuis trois ans le nouveau spot à mousse de la capitale où des passionnés se sont donnés mission de produire les meilleures bières artisanales de Paname**. Leur secret ? Ils les élaborent sur place avec des produits 100% naturels, une approche « éco friendly*** », un équipement de pointe tout en mélangeant techniques traditionnelles et modernes.

Notre terrasse flottante est surplombée par une autre, ombragée par un cerisier vieux de plus de 150 ans, et elle-même dominée par une immense véranda.

A l'intérieur, la déco industrielle rappelle l'ancien entrepôt. Et les cuves monumentales avec leur réseau de tuyaux surplombant de cinq mètres le comptoir et la cuisine, expliquent l'origine du nom de l'établissement****.

« Ici, on commande au comptoir sa bibine, mais aussi ses travers de porc sauce BBQ avec frites maison, sa bavette d'angus sauce chimichurri, ses tacos d'agneau ». Son café aussi ? Oui ! Préparé avec beaucoup de soin (bien tassé !) et servi avec du sucre roux. Pas de Latte mais un crème avec, sur sa mousse, un superbe dessin !

Pour conclure : une bonne im-pression.

<http://www.panamebrewingcompany.com>

* Plus grand plan d'eau artificiel de Paris, inauguré en 1808 pour relier le canal de l'Ourcq au canal St Martin, les dépôts de marchandises fleurissent sur ses berges et une activité commerçante se développe avec l'ère industrielle. Dès les années 1850, il devient un réel port où marchandises et nationalités différentes se croisent au quotidien.

Vers la fin du XIXème, le trafic portuaire est à son apogée, équivalent à celui de Bordeaux !

** « Paname » est le surnom familial donné à Paris et sa banlieue. Au début du xxe siècle, les Parisiens avaient adopté le chapeau dit « panama », mis en vogue par les ouvriers qui creusaient le canal du même nom à cette époque.

*** Economie d'eau et d'énergie.

**** « Brewing » signifie « brassage » en anglais.