

The Place to

The place to, 47 avenue de Wagram, 75 017 Paris |
De 7h30 (9h30 le WE) à minuit (2h du jeudi au samedi) |
Station Vélib' Mac Mahon – Brey

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 15 | Ambiance : 15 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':

« Terme générique qui embrasse la femme » pour « homme »

The Place to ... go to day ; pour le reste, on va vérifier !

C'est à 200 m de l'Arc de triomphe, 20 de la Place des Ternes* et 2 pas de la salle Wagram** qu'un frère et sa sœur, ingénieur et vétérinaire à l'origine, ont ouvert il y a 3 ans cette brasserie de style underground : briques, acier, bois, béton brut et tuyaux apparents nous transportent à Manhattan. Quelques objets de récup' lui donnent une âme, comme ces chaises de cuir d'une salle de réunion ou cette desserte en fer dénichée dans une gare – avec un côté Grand Central Station, d'autant que 3 énormes horloges, Londres-Paris-New York, surplombent le bar. Plus insolite : un vélo rouillé, un amas de cierges fondus, une fresque d'affiches savamment déchirées ou une cabine publique pour recharger son téléphone !

Plusieurs espaces, avec chacun son caractère, permettent de trouver le coin idoine : la table collective ou le comptoir pour plus de convivialité, les canapés profonds et la bibliothèque**** pour une lecture tranquille, la salle située derrière

la verrière pour une réunion de travail et aussi (et

surtout !) les banquettes sous le mur de palettes végétalisées pour s'imaginer dans une serre tropicale ...

L'ambiance est chaleureuse, plutôt cool et branchée (dans tous les sens du terme : prises de courant et wifi partout !) ; le service efficace et souriant.

Notre nectar (un café d'origine équitable) est servi avec du sucre de canne bio et un petit nougat sous cellophane : on confirme, c'est vraiment la place où il faut être !

Pour conclure : aux Ternes mais pas terne.

<http://www.theplaceto.paris>

* Très appréciée pour son petit marché aux fleurs, ouvert tous les jours de 8h à 19h30 sauf lundi :

beaucoup de bouquets de fleurs coupées, quelques plantes pour les balcons et à Noël, une forêt de sapins !

** Située au 41, c'est sans doute le plus ancien lieu de fêtes de la capitale, dernier vestige des salles de bal qui représentaient, depuis le Directoire et sous la Restauration, l'un des hauts lieux de la « Vie Parisienne ».

*** Aveyronnais dont la famille devait être dans la Limonade : la restauration, c'est la tradition là-bas !

**** Egalement participative : on peut apporter un livre, un magazine ou un journal et repartir avec un autre.

Café latéral

Café Latéral, 4 Avenue Mac-Mahon, 75017 Paris | Tous les jours, de 7h à 2h, 7h30 le WE avec brunch de 10h à 17h (24,80€) | Station Vélib' 8 avenue Carnot

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 16 |
Café : 13

Prix d'un café : 3,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Revenue à la ligne » pour « amaigrie »

« Latéral » : littéralement (dixit le Larousse), « qui est sur le côté ». Oui, mais de quoi ? On tourne la tête et on aperçoit ... l'Arc de Triomphe ! Bien situé donc, et plus au calme que sur l'avenue éponyme – même si, dans ce premier cercle autour de l'Etoile, on est loin du silence absolu !

D'autant qu'une belle véranda d'angle fait face à l'impérial monument(al !) d'où, grâce aux deux terrasses séparées, fumeurs ou non, tout le monde peut en profiter ! Installées au soleil sur un large trottoir, c'est le top pour les parisiens, toujours à la recherche du moindre rayon !

Pour le brunch, c'est au fond, sur une estrade qui surplombe la salle : ambiance plus feutrée, lumières tamisées, bibliothèque et canapés, avec des tables suffisamment espacées. Des chaises bien confortables aussi, particulièrement appréciées par mon articulation sacro-iliaque (le cartonage intensif a fait des ravages !)

Dans un ballet bien orchestré, on nous apporte – une fois notre boisson chaude choisie -, une orange pressée, un croissant et une tartine beurrée accompagnée de son petit pot de confiture. Viendra ensuite le plateau* composé d'un gratin dauphinois surmonté de tranches de lard grillé, d'une verrine d'œufs brouillés au saumon, de salade verte et beignets d'oignons ; et pour le sucré, fromage blanc au miel, grains de raisins et cookie maison. Nous voilà repus !

On félicite le serveur pour la variété et la qualité des produits : « C'est vrai que le brunch, on fait pas

semblant ! »

Pour conclure : l'assiette dans les étoiles !

www.cafelateral.com

* Sa composition change chaque semaine selon l'humeur du chef.