

Le Bistro

Le 25 novembre 2018

Le Bistro, 32 bd Magenta, 75 010 Paris

Tous les jours, de 7h à minuit (8h le WE)

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 15

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a des mains ravissantes »
(kleptomane)

Au retour de balades le long du canal Saint-Martin pour rejoindre la République, nous étions passés devant à plusieurs reprises ; c'était toujours plein, aussi bien en terrasse qu'à l'intérieur : plutôt bon signe, nous étions-nous dit ... malgré l'avertissement de la devanture : « *Patron méchant mais aubergiste quand même !* »

Alors, aujourd'hui, nous y voilà ... et toujours beaucoup de monde, autochtones et touristes. Il est vrai que ce Bistro a quelque chose de typiquement parisien avec ses petites tables guéridon collées les unes aux autres, ses banquettes de velours rouge, son vieux bar en bois recouvert de zinc et ... ses poteaux plantés au milieu !

Sur l'antique et majestueux miroir est ajouté à la main :
« *La jouissance du ventre est le principe et la source de tous*

les plaisirs de l'homme ».

Formule d'Epicure, dont on retrouve bien la philosophie, mais qui correspond tellement à notre Hexagone : que serions-nous, nous autres Français, sans les plaisirs de la table ?

On vient donc ici boire ou se sustenter dans un cadre confortable et chaleureux, qui a su garder tout son cachet. Nul écran pour polluer l'atmosphère, juste une douce musique doublée du chuintement de la machine et du cliquetis des tasses : un vrai Bistro*, quoi !

Il reste deux places dans la petite alcôve attenante, face à un mur recouvert d'une kyrielle de mini tableaux ; nous n'y serons pas pour autant oubliés : la serveuse a l'œil à tout et gère les commandes avec une efficacité sans faille malgré l'affluence.

Une bonne surprise aussi avec le café, plein de saveurs ... tandis qu'un coup d'œil à nos voisins nous donne envie de revenir tester le brunch !

Pour conclure : il donne envie de dire bis trop souvent !

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/55343179>

* On lui prête une étymologie fantaisiste mais suffisamment plaisante pour être citée :

le mot proviendrait du russe быстро, bistro (« vite »), que les Cosaques stationnés à Paris en 1814 auraient utilisé pour apostropher les cafetiers.

Holybelly Coffee-shop

Coffee-shop Holybelly*, 5 rue Lucien Sampaix, 75 010 Paris |
Tous les jours, de 9h à 17h (10h le WE)

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 18

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Réservé aux huiles » (bidon)

De retour de Melbourne, un couple ouvre un coffee-shop australien en 2013, dans une toute petite rue proche du canal Saint Martin. Le succès est tel qu'en août dernier, un second voit

le jour ... à quelques numéros du premier** !

Impossible de le manquer : une longue file s'étire sur le trottoir ; plutôt bon signe. No contrainte today, a blue sky ; on prend notre tour ... pour décrocher notre Graal une trentaine de minutes plus tard. Surprise : plusieurs tables étaient libres. Pour susciter l'envie ? Pas un peu too much ?

Une salle toute en longueur mais aérée (belle hauteur de plafond !) ; des murs de briques blancs, un carrelage étoilé, des ampoules suspendues à une rampe de cuivre qui zig-zague, c'est tendance ! Notre table est collée aux autres – on n'a pas pu avoir l'une des alcôves. Qu'importe ! L'ambiance est animée et même friendly, les serveurs souriants et décontractés (sans nous presser pour libérer la place malgré l'affluence) et les conversations bourdonnent, en anglais pour

la plupart : dépaysement garanti. Tout au fond, sous une grande verrière, une table d'hôtes, un canapé et un flipper entourés de plantes suspendues forment un espace plus cosy.

La carte se veut rassurante : « Vous avez fait le plus dur, maintenant, on s'occupe de tout ! » Préparé par le barista avec des grains de la brûlerie de Belleville, l'expresso est un mélange de Guatemala-Honduras-Ethiopie, servi avec un petit verre d'eau gazeuse pour se rincer le palais avant et bénéficier ainsi de tout l'arôme : du grand art ! Quant au Latte, il est, au dire de mon cher et tendre, non pas remarquable mais exceptionnel ! Nos voisins attaquent leurs « eggs and sides »*** (un must !), tandis que ceux de droite semblent savourer leurs « Sweet Stack »**** : une touche sucrée idéale pour terminer le breakfast ? Malgré les produits maison et healthy, la note un peu salée risque d'en refroidir certains ...

Pour conclure : un coffee pour s'éc-Latte.

<http://www.brunch.fr/restaurant/holybelly/>

* Contraction des termes anglais *holy*, sacré, et *belly*, le bidon.

** HB5 pour les intimes, le premier, HB19, a fermé quelques mois pour se refaire une beauté.

*** Oeufs brouillés, au plat ou pochés garnis de hashbrown, galette de pommes de terre.

**** Pile de trois pancakes surmontée de fruits de saison, noisettes torréfiées, crème fouettée maison et sirop d'érable.