Le Valentin

Valentin est un maître-pâtissier hors-pair. Dans l’un des plus beaux passages couverts, son salon de thé attire les plus fins gourmets.

Mamie Bonne-Nouvelle

Mamie s’est installée à Bonne Nouvelle, près des théâtres et du Grand Rex : on y va pour ses bons petits plats, ses légendaires burgers ou un simple café.

L’Imprévu

Quand j’flâne sur les grands boulevards, j’aime faire une pause sur la terrasse de « L’imprévu » en retrait de la circulation …

Le Brébant

Le Brébant est une brasserie tendance des Grands Boulevards, au cadre coloré d’esprit brocante … ouverte 21h/24, 7 jours sur 7 !!

Sunday in SoHO

SoHo, pour un brunch dominical à l'américaine dans un sympathique coffee-shop à deux pas des Grands Boulevards.

Mamie Burger

Le 18 novembre 2018

Mamie Burger, 21 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris
Tous les jours, de 8h à 2h
Note globale : 13
Situation : 13
Cadre : 15
Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 10
Prix d'un café : 2,30 €_

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def': « Parfois à cran » (cheveux)

Mamie Burger ? C'est l'idée d'un restaurateur qui voulait lancer des bistrots de burgers
avec des produits made in France. Autant dire : rien à voir avec son cousin américain !

Dans la famille des burgers de Mamie, je demande :
– le Papi Dédé avec viande de bœuf de l'Aubrac, bacon grillé,

cheddar, pickles, oignons caramélisés et sauce barbecue,
– le Cousin de Savoie avec viande d’Aubrac, cheddar, batavia, oignons rouges, tomates
et sauce mayonnaise.
– le … non, je vous laisse les découvrir !

Il existe à présent une demi-douzaine de Mamies ; la notre s’est installée dans le quartier
des grands boulevards, à deux pas du Rex, des Folies bergères et du Musée Grévin.

Out le look US ; bienvenue dans la salle à manger familiale : chaises et tables en bois patinées par le temps, casseroles en cuivre et anciennes photos et,
sur la vieille gazinière, soupière débordant de croissants.
Et puis un téléphone à cadran, un vieux poste de radio, une machine à coudre : pas de doute,
on est bien chez Mamie ! Sur le mur de briques, une antique raquette de tennis et de vieux skis : mais c’est qu’elle était sportive en plus !

A l’angle des deux rues, les baies vitrées inondent la salle de lumière. Un couple d’italiens s’est installé contre la vitre, pour profiter du moindre rayon, bercé par la musique années 50. Sur la grande table ronde, deux petits d’hommes et leurs parents attaquent le brunch dominical – Mamie s’est mise au goût du jour ! -, tandis que nous testons notre étalon, l’expresso … malheureusement assez quelconque : sans être mauvais, il manque vraiment de saveur.

Pour conclure : pourtant … Grand-mère sait faire un bon café, non ?

http://www.mamieburger.com/fr/

* Le week-end de 10h à 16h.

Medi Terra Nea

Medi Terra Nea, 13 rue du Faubourg Montmartre, 75 009 Paris | Du lundi au samedi de 12h à 23h, de 11h30 à 16 h30 le dimanche | ♿

Note globale : 15
Situation : 13
Cadre : 12
Accueil : 16
Ambiance : 14
Café : 14
Brunch : 17 (Adultes 28€, enfants : 15€)
Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
La meilleure def': « Deviendra grand* » (père)

« Bonne fête des pères ! » A deux pas des grands boulevards, voilà une enseigne pour nous qui voulons justement honorer le héros du jour !

La salle**, toute en céramique bleue, rappelle les habitations du sud, mais l'ensemble est un peu froid, même si quelques touches de blanc et rouge l'égayent un peu, ainsi que d'originaux abat-jours en papier qui dégringolent du plafond.

Heureusement, l'accueil est vraiment chaleureux : une équipe jeune à l'accent chantant de l'Argentine sous la houlette d'un responsable d'une gentillesse rare. Il passe de table en table pour expliquer, vérifier que tout se passe bien … et offrir un verre de vin aux heureux papas.

En semaine, un long ruban** serpente au milieu de la salle pour faire défiler antipasti et desserts devant les clients attablés – tandis que les plats se commandent aux serveurs « volants ».
Mais aujourd'hui dimanche, l'heure est au brunch … et quel brunch !
Copieux, varié, régulièrement approvisionné et de très grande qualité ; c'est simple, on a beau chercher, pas un produit qui ne soit goûteux – jusqu'au pain !

La cuisine étant ouverte, on suit la préparation des plats de la Grande Bleue, de l'Espagne au Liban. Un vrai voyage qui nous fait découvrir des saveurs pleines de soleil et chanter nos papilles: charcuteries corses, taboulé libanais, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, fallafels, pâtisseries orientales … entre autres ! Et bien que ce soit un buffet, il est organisé pour que l'on puisse se déplacer et se servir sans se gêner : suffisamment rare pour être souligné !

Pour conclure : un brunch formida…bleu !

http://www.medi-terra-nea.fr

* Grand-père !
** Comme dans un Kaïtenzushi ou Sushi roulant, sauf qu'ici, la cuisine est méditerranéenne.
NB. Une autre salle à l'étage accueille les groupes ou les enfants auxquels une animatrice propose des ateliers bricolage, maquillage, pâte à sel ou autre, selon l'humeur du jour …