

Café Ciro

Le 7 avril 2019

Ciro, 43 rue de la Pompe, 75 016 Paris

De 8h à 23h (Le WE : 12h-15h/19h-23h)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coup de pompe » pour « faste »

Tiens ! Une vespa ! Une rutilante Vespa bleue des années 50 qui trône à l'entrée d'un café-restaurant, italien bien sûr ... le genre qui vous é-pâte !

Moderne et de caractère, avec de beaux volumes et un carrelage à l'ancienne. Lumineux aussi parce qu'à l'angle de deux rues, l'une passante et commerçante, l'autre plus tranquille – c'est d'ailleurs sur son trottoir que se sont installés les clients à l'ombre de grands parasols colorés.

Son nom ? Ciro ! Equivalent de Cyril – in italiano, certo ! Car l'équipe est originaire de la botte, à commencer par son chef cuisinier tout droit venu des Pouilles.

Alors pour l'apéritif, c'est antipasti et, au repas, des pâtes (nombreuses variétés joliment dessinées sur le flanc du comptoir), pizzas au goût de Calabre (mieux qu'un pizzaller, une au Nutella, MH !!) et autres plats transalpins.

Mais à cette heure, c'est l'espresso, servi dans une tonique petite tasse rouge toute en rondeur et en douceur, curieusement accompagné d'un spéculoos* – un amaretti** aurait

été plus raccord avec le cadre !

Autour de nous, l'ambiance est animée : des bambini excités sirotent bruyamment leur jus de fruits (c'est l'heure de la sortie des deux écoles voisines !), un trio d'ados refait le monde devant un Spritz*** et les facteurs décompressent de leur journée – la tournée après la tournée ;), tandis qu'un peu plus loin, des mamies bijoutées observent toute cette agitation un brin interloquées.

Chez Ciro, pas de cirage de pompe, c'est juste simple et ... éclectique !

Pour conclure : des pâtes al Dante !

<https://leciro.fr/fr>

* Biscuit néerlandais. ** Petit biscuit à l'amande habituellement servi avec l'espresso en Italie.

** Mélange de Prosecco (vin blanc pétillant), eau de Seltz et alcool (Campari, très amer, ou Aperol, plus sucré).

Espressamente Illy

Le 3 février 2019

Espressamente Illy, 13 rue Auber, 75 009 Paris

Tous les jours de 7h30 à 19h30 (8h30 le week-end)

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il a réponse à tout » (écho)

C'est dans le quartier de l'Opéra qu'Ottilie est allée enquêter aujourd'hui ...

dans une boutique qui, au premier abord, ressemble plus à un magasin d'électroménager :

derrière les grandes baies vitrées, ce sont d'abord les services et machines à café qu'on remarque !

Et puis au centre, l'immense lustre qui surplombe la grande table haute nous intrigue avec sa ribambelle de tasses, toutes différentes, disposées en spirale : la collection complète de la Maison.

En 1992, Francesco Illy a eu l'idée de combiner le plaisir sensoriel du café à celui esthétique de l'art en repensant cet objet du quotidien qu'est la tasse. Il a demandé à plus de cent artistes d'en créer ; ainsi est née, la « Illy Art Collection ».

Pour la dégustation, les commandes se font au comptoir : des boissons mais aussi d'appétissantes spécialités judicieusement présentées sous une vitrine au même endroit ... difficile de ne pas craquer ! D'autant que, pour peu qu'elles soient un peu élaborées, la réalisation des premières nécessite du temps ... qui laisse le loisir d'admirer les secondes !

Le service est classe (à l'Italienne !) et non dépourvu de charme (en italien !)

Par contre, il faut ensuite porter son plateau : on redescend

sur terre !

Il reste une petite place sous le regard du célèbre ténor, Andréa Bocelli, sur le point de savourer son espresso – une immense photo en noir et blanc qui ne manque pas de chic ! – dans une salle rouge et noire non dépourvue de pep’.

Mais il est temps de succomber à l’excellence : Illy est mondialement connu comme leader du café haut de gamme.

Depuis 1933, l’entreprise familiale importe ses grains – « les meilleurs que la nature puisse offrir » – dans ses usines de Trieste, où elle les trie et les torréfie. Pour nous permettre de connaître la véritable expérience du goût ... et un plaisir

illy-mité !

Pour conclure : allez-y ... Illy-co !

<https://www.illy.com/fr>