

République of Coffee

République of Coffee est un coffee-shop cosy ... et mexicain, matiné d'US : de quoi tester quelques boissons et mets inédits !

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.

Grand Café Tortoni

Grand Café Tortoni, 45 rue de Saintonge, 75 003 Paris |
De 9h30 à 19h00 sauf le lundi | Station Vélib' Mairie du IIIè

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 19 | Accueil : 19 | Ambiance : 15 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Existe en grains » pour « beauté »

Au début du XIXème siècle, le Café Tortoni était un glacier*, aussi chic que renommé**, situé à l'angle du boulevard des Italiens (auquel il aurait donné son nom) et fréquenté par des intellectuels et des dandys, femmes du monde ou demi-mondaines.

C'est à présent ici qu'on retrouve son « Cafetier, limonadier, glacier » gravé sur la baie vitrée et ses menus dans le marbre. Après avoir été une fonderie très célèbre*** puis le local d'un chauffagiste, il a été transformé depuis septembre en parfumerie, ou plus exactement : « Cabinet intérieur de la beauté inspiré de la botanique ».

Tommettes vieilles et boiseries anciennes, l'endroit est délicieusement suranné. D'innombrables flacons d'huiles**** et autres pommades sont exposés sur les présentoirs de gauche

... et même dans des vitrines au plafond !

A droite, un comptoir plein de charme, devant lequel se dressent de hauts tabourets. L'assise n'est pas forcément des plus confortables mais le lieu est si surprenant (je ne vous ai pas tout dit !) qu'on n'y prête guère attention ... d'autant que l'exquise serveuse est intarissable dès qu'on l'interroge.

Sur un plateau doré, lui-même posé sur un napperon de dentelle, le café-minute (comme on disait à l'époque !) est servi dans une authentique tasse bleu nuit en porcelaine de Limoges, et sa cuiller placée sur un porte couteau d'époque. Il est accompagné d'un biscuit d'une délicatesse infinie : ancien élève de Lenôtre, le pâtissier japonais a gardé de son pays la tradition de ne mettre que peu de sucre et faire ressortir la saveur du fruit au coeur.

Que de raffinements ; pour un peu, on lèverait le petit doigt pour être raccord avec le cadre !

Avant de partir, à l'invitation de notre hôtesse, nous testons le chocolat chaud : juste divin ...

Pour conclure : un parfum d'harmonie et de saveurs.

<https://www.facebook.com/grandcafetortoni/>

* C'est par lui que la glace serait arrivée à Paris !

** Stendhal l'évoque dans « Le Rouge et le Noir ».

*** L'ancien atelier Rudier, qui a coulé les oeuvres de Maillol et Rodin (notamment « Le Penseur »).

**** Cosmétiques Buly, du nom d'un célèbre parfumeur dont la ruine inspira Balzac pour le personnage de César Birotteau.