

La Chope Daguerre

Le 9 décembre 2018

La Chope Daguerre, 17 rue Daguerre, 75 014 Paris

Tous les jours de 8h à minuit

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 12

Accueil : 15

Ambiance : 16

Café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Chargée à demi » (chope)

Naguère chemin de l'ancienne commune de Montrouge,

Daguerre* est devenue rue parisienne.

Vivante et colorée, elle s'ouvre sur des cours et ruelles pleines de charme, dans un quartier où il fait bon vivre.

La partie piétonne, commerçante et populaire, offre une belle balade olfactive, visuelle et animée :

étals de produits de bouche et boutiques d'artisans, tous là depuis des lustres,

sans compter les petits bars-restaurants d'un autre temps où se retrouvent les habitants du quartier.

Notre bistrot du jour est à son image, il ne fait pas de manières : la déco est simple mais chaleureuse

(murs jaune moutarde !), les tables serrées – pour plus de convivialité ☐

Et de fait, c'est bondé ... et bruyant (A déconseiller pour une déclaration !)

Des jeunes, des anciens, des collègues, des voisins et des bandes de copains, l'atmosphère est bon enfant.

Service à la bonne franquette, rapide, et dans la bonne humeur.

Pas de chope à café (pourtant, ça existe !) mais une vraie tasse en porcelaine couleur ... café. L'expresso ne nous laisse pourtant pas un souvenir impérissable mais on vient ici plutôt pour boire une bière** et manger un bout sans chichi.

La chope ? Voila qui me rappelle la remarque de Jacques Chirac à Angela Merkel quand elle lui en avait offert une, une pièce historique datant de 1710 : « J'ai mieux à la maison, avait-il déclaré, une canette 1664 ! »

Pour conclure : à choper pour l'ambiance ...

<https://www.facebook.com/pages/La-Chope-Daguerre/171576009519275>

* Du nom de Louis Daguerre (1787-1851), inventeur du daguerréotype, ancêtre de l'appareil photographique. Si au n° 57, il ne reste que l'enseigne du club photo, au 56, on trouve encore le studio de photographie professionnelle. Un peu plus loin, au 86, une enfilade de maisonnettes autour d'une ruelle pavée : c'est Ciné-Tamaris, le royaume d'Agnès Varda, qui a filmé son voisinage dans son documentaire - *Daguerréotypes*, en 1975, puis dans *Les Plages d'Agnès* en 2008.

** Bières artisanales parisiennes et bon choix de bières à la pression.

La Théière panachée

La théière panachée, 12 venelle des 3 Avocats, 22 300 Lannion |

Du mardi au samedi, de 9h à 18h

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Tarte à la poire » (gifle)

Au détour d'une petite venelle de la vieille ville, une malicieuse petite thèière rondouillarde nous observe d'une fenêtre – celle d'un magasin de produits zen transformé l'été dernier en salon de thé ... par un ancien décorateur d'intérieur !

Ralliez-vous à mon panache, semble-t-elle susurrer. On délaisse les quelques tables de la rue piétonne (malgré le bon air iodé !) pour s'installer au chaud : tabourets et tables hautes, grand canapé moelleux et sa table basse ou petites bergères et leur guéridon, sur fond de rideaux épais, tapis moelleux et plantes vertes. La déco soignée et les couleurs reposantes nous invitent à passer en mode détente ; pour un peu, on se croirait dans son salon ...

Accueil chaleureux du patron qui nous indique la marche à suivre ... inscrite à la craie sur le grand tableau : on commande au comptoir, puis on va chercher son plateau une fois prêt avant de le déposer sur le passe-plat au moment de partir. Il faut mettre la main à la pâte, comme à la maison !

Lui l'a déjà mise et apporte ses nouvelles productions : riz au lait aux pralines roses et tiramisu, tandis que les

dernières parts de tarte caramel au beurre salé et noix glissent dans les estomacs d'un trio de lycéennes ...

On l'aura compris, sa passion, c'est la pâtisserie qu'il pratique avec brio : il choisit avec soin ses ingrédients et les mélange de manière subtile pour obtenir des saveurs inédites. Ses tartes sont aussi goûteuses qu'élégantes (amandes et miel, citron meringué), ses entremets originaux (spéculoos aux pommes, bavarois au caramel, framboisier au nougat), ses cakes variés (avec ou sans gluten) et ses cookies totalement régressifs (aux Twix, M&Ms ou Kinder) présentés dans de grands bocaux, comme autrefois. Nostalgie de nos jeunes années ...

Même l'expresso et le Latte Macchiato* sont accompagnés d'un mini carambar :

en voilà un qui voit la vie du bonbon côté ☐

Pour conclure : le seul endroit où on a envie de prendre une tarte.

<https://www.facebook.com/ltp22300/>

* Egalement une vaste gamme de thés ainsi qu'une étonnante eau détox de saison avec des fruits frais (fraise, citron, orange cette semaine). Oublié par contre de demander s'ils servaient des ... panachés !

—