Sunday in SoHO

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

L’Inavoué

Inavoué mais incontournable depuis novembre 2017, où trois amis ont ouvert ce restaurant situé le long de la place du marché Saint-Honoré.

Brasserie Bellanger

Marie-Louise Bellanger notait ses recettes dans un petit carnet … que son descendant nous fait découvrir dans sa nouvelle brasserie.

Bientôt en terrasse !

Ca y est : les cafés rouvrent dans deux jours … mais dans des conditions drastiques, et seulement en terrasse pour l’Ile de France.

La Terrasse

Face au Pont Mirabeau, une terrasse dépaysante pour un total moment de détente … au cœur des Caraïbes !

Marcello (Saint-Germain-des-Prés)

Le 17 mars 2019

Marcello, 8 Rue Mabillon, 75006 Paris
Tous les jours, de 8h à 23h, 23h30 le week-end
Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 17
Ambiance : 14
Café : 17
Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Fait tourner la tête » (cou)

Deux ans déjà que notre bel italien s'est installé face au marché Saint-Germain* !
En toute discrétion, car seuls les initiés le remarquent. Ou les lynx : si on dirige ses yeux vers le bas, on aperçoit sa terrasse en contrebas. Une petite passerelle nous conduit

d’abord dans l’ancienne bâtisse d’où l’on rejoint un escalier qui permet de descendre jusqu’à la jolie cour pavée : surprenant !
Loin du bitume et du brouhaha, c’est un vrai havre de paix. Bucolique avec son mur végétal (rafraîchissant en période de canicule !) et italien avec sa petite fontaine si romantique, où certains ont même lancé des piécettes comme à celle de Trévi**.
L’intérieur est aménagé en café turinois industrialisé (mur argenté, néons colorés, câbles apparents), cosy (canapés Chesterfield) et décontracté. Quoique … un chat s’y promène nonchalamment : félinophobes ou allergiques, tous aux abris !

Mais qui sont les Marcello ? « De fortes personnalités, exigeants et sérieux, mais capables de se détendre franchement » nous éclaire le dictionnaire des prénoms. Voilà qui correspond bien à nos serveurs du jour, tous chaleureux et pro.

Mon caffè matinal est un Malabar d’Inde, pesé et moulu à la minute pour exprimer toutes les saveurs de ses arômes et très court, comme il se doit ; il est accompagné d’un biscuit aux amandes et d’un verre d’eau « frizzante » pour rafraîchir le palais avant de le déguster. Mon cher et tendre a préféré un Caffe d’Orzo, aux graines d’orge torréfiées comme à Turin (une alternative au déca), et notre aîné (photographe émérite !), la Colazione***, pour attaquer la journée !

Pour conclure : un café qui nous botte …

http://www.marcello-paris.com

* Ancien marché couvert du quartier de l’odéon, il a réouvert en 2017 après cinq ans de travaux : quatre enseignes internationales (Apple, Nespresso, Uniqlo & Mark et Spencer Food) et deux boutiques consacrées à l’alimentation haut de gamme (boucherie et restaurant), ouvertes le dimanche car

situées en zone touristique internationale.
** A Rome où Fellini a tourné la scène mythique de son film, « La dolce vita », palme d'or au festival de Cannes en 1960 : on y voyait un journaliste de presse people, prénommé justement Marcello, y rejoindre sa dulcinée …
*** Boisson chaude, jus de fruits au choix et croissant nocciola ou marbré italien (12€) – La Grande Colazione comprenant en plus un yaourt au granola et aux fruits rouges, des oeufs à la napolitaine ou pancakes au mascarpone ou tarte focaccia-avocat et de la mozzarella ou une assiette de fromages italiens (32€).

Paname Brewing Company

Le 9 septembre 2018

Paname Brewing Company, 41 bis Quai de la Loire, 75 019 Paris

Tous les jours de 10h l'été/11h l'hiver à 2h
Note globale : 15
Situation : 17
Cadre : 16
Accueil : 14
Ambiance : 15
Café : 13
Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Mise en bière » (orge)

Ah, le clapotis de l’eau ! De notre terrasse, que dis-je, notre ponton, on apprécie la vue panoramique
sur le Bassin de la Villette* et son port de plaisance … les pieds dans l’eau !
De temps à autre, le bruit des boules entrechoquées accompagné des exclamations
des boulistes du quai rompt cette douce quiétude.

Ici, on ne subit pas la pression, on la boit ! C’était au départ le dépôt de grains et vins
des Magasins Généraux, devenu salle de récupération des noyés (!) puis café (ouf !).
C’est depuis trois ans le nouveau spot à mousse de la capitale où des passionnés se sont donnés mission de produire
les meilleures bières artisanales de Paname**. Leur secret ? Ils les élaborent sur place avec des produits 100% naturels, une approche « éco friendly*** », un équipement de pointe tout en mélangeant techniques traditionnelles et modernes.

Notre terrasse flottante est surplombée par une autre, ombragée par un cerisier vieux de plus de 150 ans, et elle-même dominée par une immense véranda.
A l’intérieur, la déco industrielle rappelle l’ancien entrepôt. Et les cuves monumentales avec leur réseau de tuyaux surplombant de cinq mètres le comptoir et la cuisine, expliquent l’origine du nom de l’établissement****.

« Ici, on commande au comptoir sa bibine, mais aussi ses travers de porc sauce BBQ avec frites maison, sa bavette d’angus sauce chimichurri, ses tacos d’agneau ». Son café aussi ? Oui ! Préparé avec beaucoup de soin (bien tassé !) et servi avec
du sucre roux. Pas de Latte mais un crème avec, sur sa mousse, un superbe dessin !

Pour conclure : une bonne im-pression.

http://www.panamebrewingcompany.com

* Plus grand plan d’eau artificiel de Paris, inauguré en 1808 pour relier le canal de l’Ourcq au canal St Martin,
les dépôts de marchandises fleurissent sur ses berges et une activité commerçante se développe avec l’ère industrielle.
Dès les années 1850, il devient un réel port où marchandises et nationalités différentes se croisent au quotidien.
Vers la fin du XIXème, le trafic portuaire est à son apogée, équivalent à celui de Bordeaux !
** « Paname » est le surnom familier donné à Paris et sa banlieue. Au début du xxe siècle,
les Parisiens avaient adopté le chapeau dit « panama », mis en vogue par les ouvriers qui creusaient le canal du même nom à cette époque.
*** Economie d’eau et d’énergie.
**** « Brewing » signifie « brassage » en anglais.