

Le Thé dans la vigne

8 place des Halles, 21 340 Nolay | Dimanche 10:30 à fin de soirée

Note globale : 17

Situation : 16 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 17

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Gens du milieu » pour « Centristes »

A l'occasion d'une petite halte dans un village viticole des hautes côtes de Beaune, nous apercevons cette vieille maison datant de 1810, nichée à l'ombre des halles médiévales. Quelques tables de jardin et transats nous accueillent à l'extérieur tandis qu'une belle devanture verte garnie de théières anciennes et autres antiquités attire notre regard. A priori, c'est un salon de thé, mais peut-être ne sont-ils pas sectaires et proposent-ils aussi du café ?

Gagné ! Notre hôtesse nous propose même de choisir entre un mexicain, au goût très doux et parfumé, et un guatémaltèque, aux arômes fleuris avec une note chocolatée. Elle nous en annonce par ailleurs de nouveaux, haut de gamme, dans les deux prochaines semaines ...

L'intérieur est à l'image de la vitrine : délicieusement vieillot et plein de charme. Tout est dépareillé et pourtant, l'ensemble donne une impression d'harmonie : les tables, chaises, fauteuils et canapés, même les plaids et la vaisselle ancienne. De vieux moules sont suspendus aux poutres, ainsi que des couronnes de pin sur lesquelles sont sagement

installés des ours en peluche. Sécotine, un gros chat gris, ronronne sur un coussin, tandis que son cousin Lucifer, profite de l'ouverture de la porte pour s'échapper prestement ...

Un couple vient réserver son dîner aux chandelles tandis qu'un quatuor d'anglais s'installe pour goûter aux spécialités de la région; un vieil homme s'est confortablement installé pour lire son journal : l'atmosphère est paisible.

Sur un guéridon, d'appétissants desserts faits maison attendent les clients sous leur cloche, de même qu'une bonbonne remplie de confiture de vieux garçon. La carte des plats éveille nos papilles : potage de céleris-bananes-pommes-curry, assiette de fromages de Bourgogne, daube de bœuf en sauce et vins du cru.

Pour conclure : à dégusté en toute tranquillité ...

Les Triagoz

plage du Coz Pors, 22730 Trégastel | Dimanche 11:00 à 23:00

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 15 | Accueil : 13 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Donne de la voix » pour « Elit »

Avant de quitter la Côte de granit rose – et d'aller voter, présidentielles obligent ! -, nous prenons une dernière goulée face à la mer dans un site véritablement exceptionnel, devenu l'un des points phares de la région.

Un aquarium marin moderne mais à taille humaine nous invite à découvrir la faune et la flore de locales tandis que le Forum propose un bain tonique et relaxant avec ses jets bouillonnants dans une eau de mer chauffée à 30 degrés, ainsi que sauna, hammam, jacuzzi et salle de sport.

Plusieurs magasins et restaurants complètent l'offre. Celui pour lequel nous optons aujourd'hui est situé au bord de la plage à marée basse ... et quasiment les pieds dans l'eau quand elle est haute : l'emplacement privilégié par excellence pour qui veut avoir la mer pour seul horizon.

Impossible de rater l'entrée : le sol de la terrasse a été recouvert cet hiver d'une herbe synthétique rose flashy, dont on espère que la couleur passera rapidement. Le mobilier est resté le même : quelques tables basses avec leurs fauteuils ou

canapés d'angle, d'autres plus hautes, rondes ou carrées, et de grands parasols assortis. Un décor très design, entre décontraction et modernité.

L'intérieur est tout aussi moderne et branché avec ses petits fauteuils blancs tournants, ludiques et confortables, son trône carmin, très tendance, et sa salle de restaurant, chic et sobre à la fois, qui prend des airs de galerie d'art avec son exposition permanente de tableaux.

Les produits sont de qualité et l'accueil professionnel, mais l'on regrette l'ouverture tardive qui ne nous permet pas de profiter de ce site exceptionnel au lever du jour, les horaires réduits de la dégustation de crêpes accompagnées de leur bolée (uniquement entre 15 et 19 h) et les prix qui ont tendance à s'envoler par rapport à ceux que l'on pratique dans la contrée.

Pour conclure : une halte en coup de vent ...

L'Escale

91 rue Ernest Renan, 22700 Perroz-Gireg | Dimanche 7:30 à 20:30

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 16 | Accueil : 16 | Ambiance : 14

| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cardinal de Bretagne » pour « Ouest »

Après un trajet bien arrosé (pour la voiture, je le précise), c'est sous un soleil éclatant que nous avons rejoint hier le Trégor. Mais c'est avec ce même mode de transport que nous faisons Escale aujourd'hui, un vent aussi glacial que violent nous contraignant à laisser nos vélos au garage.

Nous longeons la passerelle EricTabarly qui borde le port de plaisance, traversons l'un des passages protégés de granit rose pour rejoindre la terrasse baignée de soleil de notre café du jour, mais préférons rentrer au chaud.

La salle est à l'image d'une cabine de bateau, avec son mobilier façon acajou, ses fauteuils de toile confortables, ses lampes en laiton, ses miroirs en forme de hublots et ses maquettes en guise de décoration.

De grandes baies vitrées permettent d'observer les mouvements du port et apportent une belle luminosité.

L'ambiance est particulièrement animée ce matin : outre la présence des clients de l'hôtel du Levant situé au-dessus, on trouve aussi quelques plaisanciers ainsi que des visiteurs du festival annuel de la B.D.

Il reste heureusement une dernière table, mais toutes les places étant désormais occupées, le couple arrivé juste après nous se voit proposer ... la terrasse, ce qui déclenche l'hilarité générale. Heureusement, on leur dégote deux grands tabourets pour s'installer au Bar.

Deux jeunes assurent le service avec une gentillesse touchante : ils proposent une alternative au gamin qui boude son chocolat, répondent avec beaucoup de patience à un client

malentendant et renseignent un quatuor de britanniques avec l'aide d'un habitué qui complète leur réponse – se mettant non pas en quatre, mais à trois pour ce faire.

Un vieux marin, le pied bien campé sur la barre du comptoir, casse sa soif avec un petit rosé, tout en interpellant, d'un fort accent breton, son homologue perché devant une bière à l'autre extrémité ...

Pour conclure : Une escale à bon port ...

Café de la Comédie

157 rue St Honoré, 75001 Paris | Station Vélib' Les Fontaines St Honoré | Dimanche de 7:30 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 16 | Cadre : 16 | Accueil : 2 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Vieille taupe » pour « Eon »

Au milieu des arbres de la place Colette, nous découvrons l'une des bouches de métro de la station Palais Royal, surmontée de deux coupoles de perles de verre colorées soufflées à Murano : ce « Kiosque des noctambules », qui représente le jour et la nuit, est une œuvre réalisée par Jean-Michel Othoniel, à l'occasion du centenaire du Métro. Un

brin de poésie et de gaieté pour les uns, le summum du kitsch pour les autres !

Attirés par des notes de saxophone et quelques tables alignées au soleil sur lesquelles s'ouvrent de jolis boutons de roses dans de petits verres, nous entrons dans ce café. Il est juste en face à la Comédie française dont il a emprunté le nom, et, compte tenu de sa situation, est certainement devenu l'annexe de ses comédiens.

Nous longeons le vieux comptoir, et délaissons l'escalier en colimaçon menant à l'étage, pour nous installer dans la salle du fond : elle a la taille d'un mouchoir de poche, mais les miroirs qui recouvrent ses murs agrandissent sa perspective. Sur l'un d'eux, une fresque théâtrale renforce le côté à la fois ancien et chaleureux, de même que l'éclairage tamisé.

De nombreuses ardoises invitent à la dégustation de plats traditionnels : tripoux pommes-vapeur, saucisses-lentilles ou cassoulets-confit de canard.

La clientèle est essentiellement touristique. Deux jeunes anglaises étudient leur plan, une famille de japonais tente de décrypter la carte, tandis qu'un vieillard discute tranquillement avec une dame qui semble être sa fille.

L'atmosphère est particulièrement tranquille et sereine ...

Domage qu'en ce dimanche matin, le service soit assuré par un rottweiler – anglophone certes – mais d'une humeur de pitbull : il vous presse dès l'arrivée, vous arrache la carte quand vous avez formulé votre commande, pour la jeter sur la table voisine, et maugrée ses formules de politesse en vous tournant les talons.

Pour conclure : l'écueil de l'accueil ...

Les deux Magots

6 place St Germain des Prés, 75006 Paris | Station Vélib' Bonaparte | Dimanche de 7:30 à 1:30

Note globale : 13

Situation : 17 | Cadre : 12 | Accueil : 6 | Ambiance : 11
| Qualité du café : 17

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cadre supérieur » pour « Site »

Cet établissement emblématique est un ancien magasin de soieries au nom d'une pièce de théâtre en vogue à l'époque, intitulée « Les Deux Magots de la Chine » : deux de ces gigantesques figurines orientales surplombent d'ailleurs la salle pour rappeler l'origine des étoffes initialement vendues ici.

En 1885, il est transformé en café où vont se succéder, au fil des ans, écrivains et artistes : Verlaine, Rimbaud, Breton, Eluard, Aragon, Picasso, Léger, Prévert, Hemingway, Sartre et Beauvoir, pour ne citer qu'eux.

S'il attire aussi à présent les gens du spectacle, de la mode et de la politique, il reste encore l'un des hauts lieux de l'art et de la littérature. Plusieurs prix y sont d'ailleurs remis chaque année, dont l'un à son nom.

Magnifiquement situé face à l'église Saint Germain des Prés,

la plus ancienne de la capitale, il dispose d'une terrasse extérieure baignée de soleil, d'une véranda tout aussi agréable et de la grande salle légendaire, déjà animée pour un début de matinée dominicale. Particulièrement haute de plafond, elle a un côté un peu austère avec ses banquettes de moleskine foncée et ses tables en acajou patiné. Un majestueux bouquet de lys aux effluves entêtantes trône au centre ...

Les serveurs, tout de blanc et noir vêtus selon la tradition, s'activent dans un ballet semblant bien ordonné. Pourtant, quinze minutes après notre arrivée, aucun ne s'est inquiété de notre commande. Nous nous trouvons obligés d'en héler un repéré immobile à l'entrée. Il nous répond qu'il arrive ... et file à l'opposé. Cela nous laisse le loisir d'observer les allées et venues d'un employé chargeant successivement des poubelles sur un monte-charge juste à côté du tambour de la porte ... Dix minutes plus tard, le premier est revenu à son poste ... mais nos gosiers sont toujours aussi secs. Nous finissons par en interpeller un autre qui nous apporte enfin nos boissons trente minutes après notre arrivée : de quoi nous rappeler l'éternité que chantait Juliette Gréco !

La présentation est soignée : sur un plateau argenté, les tasses posées sur un napperon, le petit pot à lait et le carré de chocolat, sont tous personnalisés. Les produits quant à eux sont de qualité.

Pour conclure : une réputation un peu démago ...