

Chez Titine

Port de Perroz-Gireg (Côtes d'Armor) | Dimanche 8:00 à 20:00

Note globale : 14

Situation : 16 | Cadre : 11 | Accueil : 14 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Triste fin pour une vedette » pour « Epave »

Difficile de trouver un troquet ouvert tôt le dimanche en cette saison ! Heureusement, il y a Titine, toujours aux commandes, malgré ses 85 automnes ...

Quatre petites tables, un comptoir typique années 50, un papier peint bleu ciel aux motifs marins, un lustre d'après-guerre, le canevas d'un matelot accroché au mur, un énorme bidon de lait posé dans un coin et quelques fleurs des champs ... Le frigo lui par contre est flambant neuf : un article du Trégor nous a appris que l'ancien a été mis aux enchères (Il ne fermait plus que grâce au gros élastique qui en faisait le tour !). La théière aussi est toute pimpante ainsi que la petite tasse de grès pour le café. Ce dernier n'est plus servi à la casserole mais sort tout droit d'un percolateur ... et a beaucoup gagné en qualité ; il y a même un petit chocolat avec !

Déjà de l'animation à cette heure : la patronne est en grande conversation avec deux clients accoudés au comptoir, le bonnet vissé sur la tête, et un troisième affalé sur une chaise voisine. Leurs accents très marqués font souffler comme un vent de Bretagne sur la petite salle. Il y a de la protestation dans l'air : les fonciers, la taxe

professionnelle, la TVA ; tout y passe ! « V'là, c'que c'est qu'd'être riche ! » conclut Titine dans un grand éclat de rire.

On entend Radio Bonheur en sourdine (« La radio qui compte pas pour du beurre ! ») : de l'accordéon, des petites annonces et de vieilles chansons dont celle du loup, du renard et de la belette qui donne à notre octogénaire des envies de guincher : elle esquisse quelques pas en faisant glisser ses charentaises lie-de-vin, tout en effectuant des mouvements de bras pour les accompagner à la bretonne. « Un vrai bal musette, que c'est chez toi ! » se moque gentiment l'un des clients.


Suit une chanson des années 30 qu'elle accompagne de sa voix chevrotante : « J'ai gardé ta photo sur mon cœur ! », tout en arborant un sourire béat. « Pour une fois qu'il fait beau ! » soupire alors le plus âgé tandis que ses deux compères opinent du bonnet. « Vous m'gâchez tout ! » se plaint-elle. « Tu chantes mieux qu'un cheval » la console le second ... « mais tu cours moins vite ! » rétorque le troisième comme pour l'achever ...

Ils repartent bientôt, remplacés par un ouvrier en bleu de travail et cheveux gris en catogan. Il demande combien ça lui fera pour un petit blanc. « Ce s'ra 1,20 jusqu'au jour de l'an. Après, ça s'ra plus cher, on n'a pas augmenté depuis 5 ans ; alors ça s'ra 10 c de plus, sauf pour le Côte du Rhône, parce qu'à 0,70, on n'pourra pas mettre plus de 5c ». D'autres arrivent encore : ça ne désemplit pas ... On peut même venir faire affuter ses ciseaux, couteaux ou lames de tondeuse : ça, c'est du service !

Pour conclure : plus kitsch, tu meurs !

Le Café Branly

27 quai Branly, 75007 Paris | Station Vélib sur le quai |
Dimanche de 9:30 à 18:00 |

Accessible 

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 16 | Accueil : 15 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Ceux qui y travaillent ont tous un grain»
pour «Rizière»

Passé le magnifique mur végétalisé, on emprunte le parcours sinueux qui traverse le foisonnant jardin du musée des Arts premiers. Et là, on bascule dans un monde paisible qui contraste avec le vacarme de la circulation des quais.

C'est un véritable havre de paix au milieu duquel se niche ce café aux lignes épurées, imaginé, comme l'ensemble des bâtiments, par l'architecte Jean Nouvel.

Dehors, une vaste terrasse propose de nombreux fauteuils installés pour la plupart face à la tour Eiffel qui, à cette heure, émerge de la brume matinale : un vrai décor de rêve ! Et à la nuit tombée, quand les veilleuses s'allument, ce doit être tout simplement féérique !

A l'intérieur, la déco est sobre et moderne : sol en béton

brut ciré, paravent de roseaux séchés pour intimiser l'entrée, large comptoir en alu, lampadaires blancs très design, chaises oranges accompagnés de tables gris perle.

Plusieurs couples ou duos sont déjà installés : ils ont tous choisi les places contre l'immense baie vitrée qui ouvre sur le jardin et ses arbres aux couleurs automnales. Deux jeunes femmes arrivent peu après : « C'est un endroit vraiment privilégié, explique la première, j'aime venir m'y poser »

Le service est discret et attentionné, les tasses originales et stylisées, le sucre issu de l'agriculture biologique ; seul le café lui-même ne nous transporte pas vraiment mais le biscuit à la cannelle qui l'accompagne l'agrément fort agréablement.

Une quinzaine de jeunes envahissent brusquement la terrasse, tout aussi bruyants que joyeux : l'un d'eux brandit une coupe toute doriturée. Quel exploit peuvent-ils fêter ?

Un autre groupe, plus important encore, entre dans la salle ; il est aussitôt dirigé vers un espace plus à l'écart pour ne pas troubler la quiétude des clients déjà présents ... à notre grand soulagement, car nos neurones ont besoin de tranquillité pour leur scène de méninges hebdomadaire !

Pour conclure : OK pour le quai !

<http://www.quaibrantly.fr/fr/soutenir-le-musee-privatiser/privatiser-les-espaces/cafe-brantly.html>

La Chambre aux Oiseaux

48 rue Bichat, 75010 Paris | Station Vélib' quai de Jemmapes |
Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 15

Situation : 15 | Cadre : 16 | Accueil : 14 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Elle aimerait bien avoir la paix» pour «ONU»

Après une balade le long du canal Saint Martin, voici un endroit parfait pour une pause sympa : un petit café d'antan mignon à croquer !

La déco est cosy, très british : papier peint vieillot, tapis élimé, cheminée en stuc blanc avec sa pendule 1930 et ses vinyles, meubles hétéroclites- chaises, bergères, banquettes avec de gros coussins, ou fauteuils de cuir dans lesquels on a envie de s'enfoncer avec un bon bouquin (ça tombe bien, il y en a à disposition sur l'étagère !)

Sur les tables, le couvert est mis :quelques assiettes dépareillées en porcelaine ancienne, un sucrier rétro, de gros boccas de confitures, des fleurs fraîches trempées dans de grands verres...

Ici, on se sent comme à la maison, et les enfants ne sont pas oubliés : une chaise haute à l'ancienne attend les plus petits, tandis qu'une vieille valisette de cuir grande ouverte invite leurs aînés à feuilleter des albums ou à se lancer dans un coloriage ...

Un jeune couple prend son petit déjeuner, son petit fox terrier confortablement installé sur ses genoux. « Mention pour le flan » décrète la demoiselle ! « La confiture de coings, une tuerie ! » rétorque le second.

Les clients arrivent peu à peu : un trio d'amies venues bruncher, deux motards pour un break, des habitués qui claquent la bise aux patrons, un solitaire pour observer le mouvement de la rue tout en sirotant un citron chaud au gingembre et au miel, de la tablette basse accolée à la grande baie vitrée. Dehors quatre petites tables en rang d'oignon s'offrent au soleil du matin ...

A 11h, c'est complet. Le téléphone continue de sonner et le cahier de réservations se remplit ...De délicates effluves s'échappent de la kitchenette d'angle ouverte sur la pièce. On y aperçoit des cakes, muffins, cheese-cakes aux biscuits roses de Reims et autres carrot cakes : c'est frais et home made.

L'ambiance est calme et détendue ... dommage qu'une musique anglo-saxonne un peu impersonnelle ne vienne la troubler ...

Pour conclure : des oiseaux de bon augure ...

<http://lachambreauxoiseaux.fr>

Le Pain quotidien

18 pl. du Marché St Honoré, 75001 Paris | Station Vélib rue du même nom | Dimanche de 8:00 à 22:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Mesures de charme» pour «Stères»

A un tour de roue de l'Opéra, on arrive au Marché Saint Honoré : une immense halle de verre traversée par une rue centrale qui renoue avec la tradition parisienne des passages couverts bordés de boutiques. Créée par Ricardo Bofill à la fin des années 90, elle abrite de nombreux bureaux, mais aussi quelques commerces : de quoi magasiner fort tranquillement à deux pas de la frénésie parisienne !

Tout autour, une belle place avec de nombreux cafés et restaurants.

Nous optons pour le Pain quotidien, déjà testé en janvier dernier de l'autre côté de la Seine : s'il appartient à une chaîne, il n'en est pas moins agréable, et offre un espace chaleureux et humain dans un quartier qui ne l'est pas forcément.

Bien que différent du précédent, on retrouve le décor d'épicerie à l'ancienne, le mobilier de bois patiné, la longue table d'hôtes et les produits faits maison bien rangés dans les grands confituriers.

A l'étage, une autre salle fermée ce matin, et dehors, une belle terrasse donnant sur la place où quelques clients profitent des premiers rayons de soleil. Beaucoup de monde d'ailleurs déjà ; nous devons attendre qu'une table se libère et il n'est même pas 9 h : qu'est-ce que cela doit être en fin de matinée !

Ici, la clientèle est cosmopolite : deux brésiliennes en goguette, un couple d'américains, des familles avec leurs tout petits (pour lesquels des chaises-bébé à l'ancienne sont prévues), des anglais et des coréens semble-t-il, si l'on en croit l'écusson de leur sac à dos ...

Le serveur nous apporte un petit déjeuner copieux, les (gros !) bocaux de miel et confitures maison sont déjà sur la

table. Quelques coulées de celles-ci ont malheureusement résisté à son coup d'éponge trop rapide, et nous voilà avec les doigts tout poisseux ! Il s'excuse gentiment et s'empresse de nettoyer.

Le pain et les croissants sont frais, le jus d'orange tout juste pressé et pour agrémenter notre café, il nous propose du sucre de canne ou du sirop d'agave (édulcorant naturel et ... bien collant lui aussi !)

Pour conclure : Tout beau, tout bio !

http://www.lepainquotidien.fr/#/fr_FR/nos_adresses/paris/st_honor%C3%A9