

Le Petit Voisin

167 rue St Charles | Station Vélib' 59 rue Convention |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Premier timbre émis» pour «Areu»

Venus en voisins, on repère une belle terrasse sur le Rond-point Saint Charles. Juste en face, un fleuriste donne à la place un air de campagne, et en levant le nez, on distingue même un bout de tour Eiffel au-dessus des immeubles. Il y a un petit côté province ici ; tout est si calme, alors même qu'on est à deux pas de la partie très animée de la rue. C'est un vrai havre de paix ... peut-être trop pour certains ? Pourtant, l'ambiance ne manque pas quand on franchit la porte.

A l'intérieur, le décor n'est pas vraiment original, même s'il est agréable : murs noirs et tables de bois clair, fil de néon serpentant au plafond ...

Mais sur les tabourets-chaises du comptoir, toute une brochette de clients est déjà perchée.

Sur le zinc, un seau à champagne trône, avec dedans, une brassée de roses : elles embaument délicieusement la salle ! Tout de petit monde échange paisiblement sur fond de bossa nova. On n'attend plus que Jeanne Cherhal pour nous susurrer tranquillement son Petit Voisin tout en pianotant. Deux m-amies arrivent du marché, leurs caddies débordant de légumes et de fruits ... L'atmosphère est conviviale : on se sent bien

ici, un vrai café de quartier !

L'unique serveuse (patronne ?) est partout : elle se faufile de la terrasse au comptoir en passant par la salle, avec autant de discrétion que d'efficacité.

A des attentions pour tous aussi : elle claque la bise aux habitués, offre une rose à toutes les mamans dont c'est la fête aujourd'hui – même celles qui, comme moi, viennent pour la première fois !

Le crème arrive, onctueux et mousseux comme jamais : elle doit avoir un sacré émulsionneur, sa bécane ! De quoi se faire une belle moustache vaporeuse ! Et puis, un peu plus tard, la note, serrée dans une pince à linge en bois : sympa ... et plus encore quand on en découvre le total !

Pour conclure : la crème des voisins ...

<https://www.facebook.com/pages/Le-Petit-Voisin/509961115704570?ref=stream>

Le Moulin d'Auteuil

75 bis rue d'Auteuil, 75016 | Station Vélib' en face ! |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Amateur de son» pour «âne»

Un café-loto-tabac apparemment banal, mais dont on apprécie, une fois installés, le confort et la déco soignée (j'adore les lustres façon papier froissé !).

Les espaces sont bien différenciés, chacun peut y trouver sa place : on a choisi celle de l'angle de la rue, pour profiter du spectacle de la Porte d'Auteuil. Un endroit toujours très animé : avec l'arrivée de l'autoroute de l'ouest toute proche, le terminus de bus, la station de taxis et, juste en face, l'ancienne station de métro créée par Hector Guimard, le mouvement est continu. En plus, tous les commerçants, ou quasi, sont ouverts en ce dimanche matin.

Dehors, quelques tables sur le large trottoir, mais aussi, si l'on traverse la partie restau, un agréable petit patio bien caché tout au fond.

Au comptoir, beaucoup de monde aussi : une vraie ambiance de rad !

Le serveur est affable et efficace. Il se faufile, galope entre les tables, le plateau chargé sur une main ... Beaucoup de mousse sur notre crème, ça c'est rare ! Par contre, le café est loin d'être exceptionnel et son prix vertigineux !

Un Grand Breton, veste et casquette en tweed de rigueur, interpelle deux compatriotes venus assister au Grand Steeple Chase de l'après-midi.

Ah ! Le Grand Steeple Chase ! C'est l'épreuve reine de l'obstacle, la course mythique pour tous les jockeys, la consécration pour celui qui l'emporte ! Depuis 1873,

l'hippodrome d'Auteuil, est le seul de la région parisienne à proposer des courses d'obstacles. Aujourd'hui, seize partants survoltés seront au départ pour disputer ce titre légendaire. Ils vont parcourir 5800 mètres et franchir 13 obstacles en une petite dizaine de minutes : de quoi donner des poussées d'adrénaline aux milliers de spectateurs. Certains seront assis sur les gradins de l'élégante tribune, tandis que les autres, au centre de la pelouse, feront le va-et-vient d'un côté à l'autre pour suivre la course au plus près : toute une ambiance !

Pour conclure : une note un peu salée mais un bon fAuteuil.

<http://www.restaurant-lemoullindauteuil.fr/>

Le Majestic

Rua Santa Catarina, 112. Porto (Portugal) | En semaine de 9:30 à 24:00

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 18 | Accueil : 13 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Fit des avances» pour «prêta»

Dans la partie piétonne d'une des rues les plus animées, une terrasse coiffée de grands et chics parasols blancs attire le regard. Derrière une imposante façade en marbre se trouve en effet le café le plus célèbre de la ville. Un haut lieu historique où, dès le début du siècle dernier, les plus grands intellectuels et autres hommes politiques avaient pris leurs quartiers. Toutes les personnalités s'y donnaient rendez-vous. Plus récemment, on dit que JK Rowling y a passé beaucoup de temps pour écrire le premier tome d'Harry Potter : ce sont peut-être ces grappes d'étudiants parcourant la ville qui lui ont inspiré l'uniforme de Poudlard ... et la fameuse cape !

La majestueuse salle intérieure a été soigneusement restaurée dans le style art nouveau : moulures, boiseries, stucs et miroirs, chaises et banquettes en cuir repoussé, et lustres et peintures au plafond. L'ensemble est extrêmement raffiné. Au fond, un piano à queue attend un musicien venu animer la soirée ; parfois, c'est une fadista qui entonne l'une de ces mélodies nostalgiques qui représente si bien l'âme portugaise – dont le nom, originaire du latin « fatum », signifie justement le destin.

Beaucoup de monde et de mouvement : des clients (principalement des touristes ce matin) entrent et sortent en permanence, tandis que des serveurs en costume noir et blanc traversent la salle à toute vitesse et s'affairent dans tous les sens. C'est un vrai lieu de vie. Par contre, on comprend assez vite qu'il n'est pas de bon ton de s'y attarder : le service aussi doit tourner !

Les boissons sont servies dans d'élégantes tasses en porcelaine à bords dorés, sur lesquelles est gravé le nom de l'établissement. Un carré de chocolat Guarany, du nom de la maison sœur, les accompagne. J'opte pour un « carioca » plus léger que le « bica » habituel ; il a une belle couleur noisette légèrement marbrée : plein d'arômes comme je les aime ! Mon cher et tendre choisit un « garoto » – « claro » précise-t-il, la crème est belle et épaisse, le goût reste

longtemps en bouche : un bon moment !

L'addition, quand elle arrive, est à la hauteur de cette adresse mythique : elle grève la tirelire en comparaison des prix demandés ici. Mais on est dans l'exceptionnel !

Pour conclure : on le porto nues !

<http://www.cafemajestic.com>

Galeria

Rua Galeria de Paris, 56, Porto (Portugal) | Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 17

Situation : 14 | Cadre : 18 | Accueil : 19 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 0,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Son état n'a aucun caractère de gravité »
pour «apesanteur»

Une adresse atypique dans un lieu hors du temps ; une ancienne fabrique, où des kyrielles d'objets ont envahi les anciens rayonnages de bois sur toute la hauteur des murs : vieux postes de TSF et projecteurs 16 mm, machines à coudre, balances, poupées, automobiles et autres trams miniatures ... Sur le comptoir, une antique caisse enregistreuse (en escudos), et à son pied, une pile de vieilles valises en

carton. Au fond, un balcon domine cette vaste salle un peu sombre, avec le bureau du contremaître qui contrôlait jadis les ouvriers. Et au mur, une Cinque cento grandeur nature qui semble plonger sur un piano à queue. Des musiciens s'y essayent parfois le soir quand les derniers clients dînent aux chandelles. Pour l'heure, c'est Charles Aznavour qui emplit la salle avec son envoûtante « Mama » ...

L'atmosphère est studieuse et tranquille : des étudiants penchés sur leur ordinateur (l'université est à deux pas) ou attablés devant les pâtisseries maison. A midi, un déjeuner-buffet avec viande ou poisson, légumes au choix, pain, dessert et café est proposé à 4,50 E : c'est resté le prix de la cantine de l'usine !

Par contre, le petit-dej' est un peu décevant : un jus d'orange aussi microscopique que chimique, une confiture pas plus naturelle que la mini salade de fruits, pas assez de beurre pour tartiner le petit pain (fade) et les deux toasts (corrects) ; seul le café trouve grâce à nos yeux (on nous propose même du lait chaud ou froid à notre convenance) ... mais il faut avouer que le prix est imbattable (1,90 E le tout !)

Un conseil en passant, évitez autant que possible l'escale technique : si le sous-sol est tout aussi déjanté (insolite collection de vélos accrochés au plafond !), il manque quelque peu de netteté.

Domage, car l'accueil est adorable, et ce quelle que soit l'heure : pour être venus plusieurs fois, nous avons été touchés par la gentillesse (et la patience !) des serveuses. Un endroit à la fois étonnant, et où l'on se sent bien !

Pour conclure : une usine où l'on ferait volontiers les trois huit !

Ne pas manquer aussi l'ancien magasin du 20 de la même rue, où l'on peut déguster, à l'étage, des rééditions d'objets qui firent la fierté du Portugal. Et à 3 encablures, la librairie

Lello e Irmao au centre de laquelle se dresse un escalier incroyable !

<http://www.google.fr/search...>

Café Progresso

Rua Actor Joao Guedes, 5. Porto (Portugal) | Dimanche de 7:00 à 19:00

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 14 | Accueil : 18 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 0,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Donna un coup de fer» pour «rua»

Ouvert en 1899, c'est, dit-on, le plus ancien café de la ville. Rénové depuis une dizaine d'années, il offre à présent un espace à la fois moderne et décoré avec goût. On y croise de nombreux étudiants venus de l'université toute proche ; des habitués aussi, qui profitent des rencontres organisées avec des écrivains pour échanger, ou tout simplement écouter les jazzmen de passage.

A la table voisine, Sergio s'adresse spontanément à nous : en dix minutes, nous saurons tout de sa vie – ou presque : son service militaire en Guinée, son dur labeur en usine dans le nord de la France, sa descendance restée là-bas et son retour

dans son pays natal pour la retraite ... parce qu'avec l'équivalent d'un Smic de chez nous, il est ici le Roi ! Il exhibe fièrement la nouvelle carte d'identité nationale qu'il vient d'obtenir et qui propose 5 fonctions dont une de paiement : il semblerait qu'on soit un peu à la traîne de notre côté !

Sur l'estrade, quelques tables un peu bruyantes : des étudiants en costumes-cravates ou tailleurs noirs, pochettes de cuir assorties ; certains ont agrémenté leur toge d'une ribambelle d'écussons pour la personnaliser. Ces derniers jours, nous en avons croisé des centaines dans les ruelles de la cité : avec leur longue cape noire, survivance médiévale de cet uniforme ô combien emblématique, ils font penser à une armée silencieuse, tels des conspirateurs glissant dans la pénombre le soir tombé. Notre voisin nous explique qu'ils célèbrent cette semaine la plus importante de leurs fêtes ; c'est même selon lui la plus grande d'Europe. Elle marque la fin de l'année universitaire pour les diplômés, dont les rubans colorés selon les disciplines, seront ensuite brûlés dans un grand chaudron ...

Pour le petit-dej', plusieurs formules. Celle à 3,48 E propose un jus d'orange naturel, une boisson chaude, 4 torradas, ces épaisses tranches de pain de mie grillées, du beurre salé (à température, donc facile à étaler ... pour la première fois !) et deux confitures maison. Des produits frais et goûteux, et un rapport qualité-prix exceptionnel : ailleurs, on n'aurait qu'un simple jus de fruits !

Pour conclure : un établissement qui progresse haut !

<http://www.cafeprogresso.net>