

Arts Café

201 avenue Fairmont Ouest, Montréal (Québec) | Station « Bixi » devant ! (Bicycles en libre service d'avril à novembre) | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 15 | Accueil : 20 | Ambiance : 17
| Qualité du café : 19

Prix d'un café : 2,39 dollars canadiens (1,70 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Point de vue largement partagé » pour « Site »

Appointement avec les parents de MH en face du collègue français pour le traditionnel brunch de fin de semaine. D'exquises effluves font frétiler nos narines tandis que le mur du café nous fait déjà saliver : le menu est carrément peint sur le mur ! Heureusement, les voici qui s'en viennent ...

La salle est pleine à craquer ; on est 6 ! La serveuse propose de nous appeler dès qu'une table sera libre pour faire un tour ou patienter dehors sur les fauteuils de bois bleu ciel. Elle revient de temps à autre nous donner des nouvelles (adorable !), tandis qu'on potine sur le trottoir, la tuque bien enfoncée sur les oreilles (il fait -3° !). Les clients ne cessent d'arriver et de repartir. Enfin, des places se libèrent !

Ambiance chaleureuse et animée. Poutres en bois, boccas multicolores et grappes d'ampoules qui dégringolent le long des baies vitrées (une idée lumineuse !). Sur le mur du fond, une grande ardoise avec les différents brunchs, notamment le « Classique » et ses produits du terroir, simples et

goûteux : œufs de ferme du Québec, fèves cuites au four, croquettes de pommes de terre, bacon canadien et pain grillé et confiture pour 9 \$.

Mais c'est quand les Latté arrivent qu'on prend conscience de la dimension artistique du lieu : le lait est versé de telle sorte qu'une forme stylisée apparaisse sur la surface, différente à chaque fois (épi de blé, fougère, écureuil, cygne, chef indien

ou coeur) : une véritable œuvre d'art – hélas éphémère ! Mais le boire est un autre délice : il est d'une onctuosité rare ...

Sur le comptoir, quelques tentations supplémentaires : muffins à la citrouille et aux épices, ou pour les becs sucrés, cakes banane-sirop d'érable et gâteaux de carottes ... à s'en lécher les doigts !

Pour conclure : icitte, même les prix sont en dol-art !

<http://www.artscafemontreal.com>

Top 30 et film des dessins sur café :
www.topito.com/top-latte-art#

Le Pain Béni

24 rue Sainte Anne, Québec (Québec) |

Dimanche de 7:30 à 23:00

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 13

| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 3 dollars canadiens (2,30 €)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Carte sur table» pour «Menu »

Tannés par le tour des remparts, on n'a plus qu'une envie astreuse, c'est se tirer une bûche ! Justement, sur cette petite voie piétonne de la vieille ville, quelques tables en terrasse nous invitent à profiter du spectacle de la rue.

On est en face de la place d'armes, à deux pas du célébrissime château Frontenac : autant dire que l'animation ne manque pas !

Mais le thermomètre est descendu à - 2 ce matin ; on préfère donc se réfugier à l'intérieur. Bien qu'un peu étroite, la salle est chaleureuse avec sa déco simple mais colorée : des murs de briques et de pierres apparentes, des chaises au rouge pimpant et des banquettes vert laitue, quelques chandeliers aux lignes épurées et tout au fond, un mur végétalisé ainsi qu'une immense fresque représentant une scène de la vie du vieux Québec.

Des espaces différenciés permettent à chacun de trouver son bonheur : on opte pour la table ronde plus conviviale à notre goût.

Plusieurs formules variées sont proposées pour 9,95 \$; du salé au sucré, ou du traditionnel au plus branché, avec pour chacune un breuvage à volonté : des tranches de pain doré au raisin et à la cannelle, un gruau chaud à l'ancienne, des gaufres au sirop d'érable ou bien encore une brouillade d'œufs au bacon garnie de fèves au lard. Mais notre coup de cœur va au spécial santé : muesli (à tomber !), brioche, salade de fruits frais et rosties à la marmelade : un petit-déjeuner –

pardon, déjeuner ! – tellement copieux qu'il permet de sauter le déjeuner – pardon, le dîner ! – pour patienter jusqu'au dîner – pardon, le souper !

L'accueil est souriant et détendu, l'ambiance décontractée ; en bref, un endroit pas trop dispendieux pour jaser tranquille : vous allez capoter !

Pour conclure : un lieu divin à marquer d'une croix.

www.painbeni.com

Le Village de la Butte

23 rue de la Butte aux Cailles, 75013 | Vélib' au 27 !
| Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 12,5

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 14 | Ambiance : 12
| Qualité du café : 10

Prix d'un café : 2,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Beau brun» pour «Ocre »

Spectaculaire chute de température en une semaine : c'est frig'horrifiés que nous arrivons au métro Glacière (le bien nommé), pour attaquer la Butte aux Cailles (qu'on a plus envie

d'associer au verbe qu'au nom d'oiseau en ces premiers frimas!)

A peine au sommet, on s'engouffre dans le premier bar venu : il ne paye pas de mine, mais l'accueil est haut'hentique (forcément !) et chaleureux (ça tombe bien !)

A voir les affiches au mur, le patron est auvergnat ... c'est justement là que sont tombés les premiers flocons de neige : jusqu'à 15 cm dans le Cantal nous apprend notre quotidien ! Décidément, notre été indien est bel et bien fini !

On traverse une première salle pour s'installer au fond « place du rugby » : tableaux, médailles, grands écrans et vidéoprojecteur ... de quoi faire le bonheur des supporters les soirs de matchs !

Les amateurs de bonne chère et de bons vins ne sont pas en reste : ce ne sont pas des livres mais une farandole de bouteilles qui occupe les étagères (une œnothèque ?), tandis qu'au milieu, un grand tableau noir annonce les plats du jour (de bons plats du pays, bien roboratifs, juste ce qu'on doit apprécier par un temps pareil, genre cochonnailles ou aligot – avec même un intrigant « burger-bougnat » : s'il n'était pas 8 h, on tenterait bien !)

Une troisième petite salle accueille les joueurs de PMU : l'ambiance est populaire et conviviale ...

Après notre ascension, un remontant s'imposait. Las, le café nous laisse un goût un peu amer, heureusement adouci par la cannelle du spéculoos qui l'accompagne.

Pour conclure : dommage que l'on bute sur la qualité du café.
<http://fr.wikipedia.org/wiki/Butte-aux-Cailles>

La Garçonnière

98 rue Michel Ange, 75016 | Vélib' à moins de 10 mètres ! |
Dimanche de 8:00 à 23:00

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Base de calcul» pour «Rein »

Au sud du un-six, un petit bistrot de quartier aussi discret que tranquille qui contraste avec la Porte de Saint-Cloud, sa sinistre et bruyante voisine.

Une belle terrasse triangulaire pointe à l'intersection des deux petites rues, bien exposée pour donner l'envie de lézarder au soleil.

Quelques clients profitent d'ailleurs déjà de ses premiers rayons : une glam'azone plongée dans son heureux-scoop, un garçonnet pianotant fébrilement sur son jeu électronique pour échapper à la conversation des adultes, et même une vieille dame en robe de chambre rose arrivée au bras de sa fille :

l'hôpital de la Croix Rouge est juste en face.

L'intérieur est sympathique et chaleureux, à l'image de l'équipe, souriante et décontractée, qui discute avec les habitués du comptoir : c'est qu'il y a déjà du monde au perchoir et la machine à coudes bat son plein !

Les esprits s'échauffent presque autant que les gosiers : « une fois, je m'suis fait braquer 20 000 Euros à l'aéroport ! » ou encore, « la tête, quand il a déballé ses barrettes ! » : en voilà deux qu'on aurait bien vu figurer dans l'une des scènes des Tontons flingueurs ! Un troisième s'enflamme ... du genre à sortir le canon pour tuer une mouche : encore un qu'Audiard n'aurait pas renié !

De grandes ardoises proposent une large sélection de vins : pour un verre entre copains ou une dégustation d'œnophiles – à boire avec modération, bien sûr !

Quelques régälades alléchantes sont également annoncées : et pourquoi pas un tiramisu au Nutella pour éponger ? (Ca, c'est pour MH !)

Pour conclure : une garçonnière à découvrir dès aujourd'hui ...

<http://www.laetitia-mounier.com/article-la-mosaique-de-la-garconniere-54185563.html>

□