

Salon de thé Paul

77 rue de Seine, 75006 | Station vélib' rue Mazarine
| Dimanche de 7h:30 à 19h:30

Note globale : 13

Situation : 16 | Cadre : 16 | Accueil : 10 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 9

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il tombe sans bruit » pour « Soir »

Ras la bulle des vendeurs en bonnet à pompon clignotant, des embûches de Noël sur lesquelles les lutins s'encanaillent et de la foule qui piétine dans les magasins surchauffés : on veut du vrai, de l'authentique !

Pause intemporelle chez Paul, à l'angle des rues de Seine et de Buci : belle boulangerie à l'ancienne avec un salon de thé contigu, style XVIIIème (lustres, tableaux, cheminée et dorures, et même chaises hautes rétro ... avec des barreaux pour éviter que les petits anges ne vous flanquent des coups de pieds !!) Grande table d'hôtes au centre, les autres sont déjà prises d'assaut par des touristes en famille.

Plusieurs offres de petits déjeuner, de l'Express (café/croissant à 3,20 €) à l'Équilibré (Boisson chaude, orange pressée, fromage blanc et benoîtons à 7,20 €) en passant par le Parisien (Thé ou grand crème avec croissant ou demi-flûte à 5,80 €)

Les serveurs se font attendre, leur sourire aussi ! Le livreur de journaux risque une plaisanterie : « Ca y est, ca y est !

La croissance est de retour ... Non, je blague : les croissants ! »

Le café manque de saveur, aucune longueur en bouche. Par contre, le pain est à tomber : croûte brillante, mie fraîche et bien alvéolée, goût avec juste ce qu'il faut d'acidité ; la quasi perfection ! Un morceau de beurre (empaqueté dans du papier d'argent à la manière d'un sucre d'orge) et un petit pot individuel de confiture à l'ancienne l'agrémentent joliment.

Vaisselle et produits, tout est estampillé au nom de la Maison, et à ses couleurs, beige et noir : chic et sobre !

Pour conclure : dommage que les serveurs ne soient pas plus PAUL-is !

<http://www.youtube.com/watch?v=WBYGx88MB1M&feature=c4-overview-vl&list=PLDB2AD952421EBDF0>

Le Délicieux

66 bd Haussmann, 75009 | 4 stations vélib' de l'autre côté du boulevard | Dimanche avant Noël de 10:00 à 19:00 | De 9h 30 à 20h, nocturne jusqu'à 22h le jeudi

Note globale : 15

Situation : 19 | Cadre : 12 | Accueil : 15 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Femme stupide » pour « Dinde »

Non, on n'a pas rejoint nos amis Montréalais au 5665 de la Côte des Neiges, mais simplement enquillé les escalators du Printemps de la Maison pour atteindre son toit. D'aucuns parlent du 7ème ciel : ici, il est au 9ème !

De la cafétéria installée comme une boîte de verre entre ciel et terre, on aperçoit la dame de fer à travers les larges baies vitrées. Déco simple et épurée – le must est à l'extérieur ! -, en bleu et blanc, pour se sentir encore plus au cœur des nuages ...

Dehors, terrasse en teck bien aménagée : verdure, mobilier immaculé avec même des transats l'été. Quelques bancs sur le côté où l'on peut s'installer sans avoir besoin de consommer (au soleil à partir de midi !) Par contre, fumeurs attention : même à l'extérieur, impossible de s'en griller une. Mais si l'on vient ici, c'est pour la vue : elle est à couper le souffle ! Au-delà d'une mer de toits, on distingue les principaux monuments parisiens : l'Opéra, la Madeleine, les Invalides, l'Arc de triomphe, le Sacré Cœur, la tour Eiffel et d'autres encore qu'on s'amuse à repérer. En bas, les passants se pressent pour les derniers achats de Noël comme de minuscules fourmis ...


Après une virée shopping, voilà l'endroit idéal pour une pause-café, un repas sur le pouce, un goû-thé de crêpes ou de gaufres, ou un apéritif au (coucher du) soleil – à condition d'arriver très tôt pour le midi et d'éviter le samedi ! La

restauration est en libre service avec une offre de produits limitée mais plus que correcte côté prix compte tenu de la situation exceptionnelle. Rien à dire non plus côté accueil : agréable, discret et efficace !

Pour conclure : une vue terrassante ...

<http://www.linternaute.com/restaurant/restaurant/10948/delicious.shtml>

Le Café Poussin

2 rue Poussin, 75016 | Vélib' rue La Fontaine | Dimanche de 8:00 à 22:00 | Accessible 

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne en dessin » pour « Bécassine »

Au cœur du village d'Auteuil, une petite voie pavée qui dégringole : des poules et leurs petits s'égayaient encore il

y a peu dans la cour du jardin d'enfants des Nations Unies ; las, une épidémie les a décimés depuis ... En bas, à l'angle de la rue Poussin, un café rend hommage au peintre du même nom : les lettres de l'artiste sont artistiquement suspendues à l'intérieur d'un cadre doré.


L'endroit est accueillant : un sapin joliment décoré à l'entrée, des magazines à disposition sur une table basse et les quotidiens du dimanche accrochés à leurs barres à journaux. Au fond, une immense reproduction du Maître et – hommage à Bacchus – un gigantesque tonneau en guise de table d'appoint.

Accueil cordial et ambiance agréable, c'est un vrai lieu de convivialité. Des réunions y sont d'ailleurs régulièrement organisées : celle du Mouvement des Poussins par exemple en juin, à l'origine de la pétition pour l'avenir des auto-entrepreneurs, signée par 90 000 personnes, excusez du peu ! C'est ici aussi qu'ont été tournées l'an dernier quelques scènes d'« Une estonienne à Paris », chronique douce-amère où Jeanne Moreau, impériale, campe une vieille dame à qui une compatriote est chargée de tenir compagnie ... contre son gré ! Surprise : Carla Bruni pousse-in/cognito la porte : elle est venue en voisine ...

Mais l'atmosphère de cette brasserie n'est pas son seul atout : selon une collègue fine gastronome, on trouve ici LE meilleur café gourmand de la capitale. Vérification faite (tiramisu, feuilleté aux pommes, crème brûlée, macaron-pistache et tuile aérienne présentés avec un trait de confiture framboise maison au pinceau : un vrai tableau pour 7 € !), je confirme et je reconfirme : le paradis des becs sucrés! N'hésitez pas à venir y picorer et en prendre de la graine ...

Pour conclure : avec ce poussin, vous ne tomberez pas sur un bec.

La Strasbourgeoise

5 rue du 8 mai 1945, 75010 | Station vélib' rue du Faubourg Saint-Martin | Dimanche de 7:00 à 0:00 | Accessible 

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se fait enguirlander » pour « Sapin »

Depuis le 29 de novembre et jusqu'au 15 de ce mois, le marché de Noël alsacien s'est installé à nouveau dans la cour de la gare de l'est : l'occasion de faire nos réserves de pain d'épices chez Fortwenger !

Juste en face, une compatriote coiffée du traditionnel papillon noir orne l'enseigne d'une imposante brasserie. On se précipite : lourde porte, sas d'entrée et ... on se retrouve à quelques centaines de kilomètres, au milieu de la petite France Strasbourgeoise.

Vitraux, boiseries et fresques murales, ajoutées à d'épaisses banquettes de velours rouge, de solides tables en bois foncé et de rustiques luminaires contribuent à donner l'illusion d'être transporté dans une de ces grandes maisons bourgeoises de l'est.

Les volumes sont généreux, les tables éloignées (enfin un endroit où l'on n'a pas l'impression d'être assis sur les genoux du voisin !), les fauteuils confortables et l'atmosphère feutrée : on y est tranquilles et bien installés. De quoi vous donner envie d'y respirer le temps qui passe, sans vraiment rien faire de spécial, les jambes croisées comme des bretzels ...

Le service est discret mais efficace et attentionné. Par contre, seul un petit-déjeuner classique est proposé (6,50 €) : dommage, j'aurais bien plongé une tranche de kugelhof dans mon café au lait ! On tente un schluck de café alsacien ? Un peu tôt quand même : c'est au marc de Gewürztraminer ! Un classique accompagné d'un bon stück de sucre est plus raisonnable à cette heure ...

Pour conclure : un bon café, ça fait du bien quand on est tr-Hansi !

http://www.youtube.com/watch?v=lT_Lj-_oCPU

Brasserie Lipp

151 bd St Germain, 75006 | Station vélib' place d'Acadie
| Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 11

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 10 | Ambiance : 10
| Qualité du café : 11

Prix d'un café : 5,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Antique air » pour « Eole »

En 1880, Pétronille et Léonard Lipp fuient leur Alsace natale occupée pour Saint-Germain-des-Prés, où ils ouvrent une brasserie, bientôt reconnue pour sa convivialité et ses plats bon marché – notamment sa choucroute et ses bonnes bières.

Marcelin Cazès, un bougnat, la reprend dans les années 20. Il revoit la déco : plafonds peints, céramiques murales et banquettes de moleskine. Elle sera classée monument historique. Son fils Roger lui succède et crée un prix à son nom : l'établissement devient alors un haut-lieu de la littérature, où l'on croise Camus, Gide, Malraux, Proust, St Exupéry, Sartre et bien d'autres.

Aujourd'hui encore, le tout Paris artistique, journalistique et littéraire s'y précipite. Le cadre est resté authentique, bien qu'un peu vieillot (ça sent la naphthaline !), et les serveurs sont toujours vêtus de la traditionnelle tenue noir et blanc. Même le menu semble ne pas avoir changé, et d'anciennes pancartes sont accrochées un peu partout : *« L'odeur de certains tabacs parfumés incommode la plupart de nos clients : amateurs de pipe, ayez la courtoisie de renoncer*

à fumer dans l'établissement » ou encore « La brasserie Lipp informe sa clientèle qu'elle ne peut être rendue responsable que des seuls vêtements déposés au vestiaire ». Toute une époque !

Les tables sont (vraiment) serrées les unes contre les autres : difficile d'avoir une conversation tranquille... sauf en début de journée : ici, on mise visiblement sur les menus ; les clients matinaux ne sont pas vraiment attendus. On ne nous refuse pas, certes, mais juste pour des boissons, et deux groupes désireux d'un petit-déjeuner se font (pas plus aimablement que ça) refouler.

Un carré de chocolat « Lipp » agrmente notre café, mais il est un peu amer ... quoique moins que la note qui l'accompagne. Mieux vaut ne pas être raide comme un passe-lacet : ici, on paye le mythe !

Pour conclure : un coup de fusil plus qu'un coup de foudre ...

<http://www.groupe-bertrand.com/lipp.php>