

# Claus

2 rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris | Station Autolib' 2  
rue de l'Amiral Coligny | Dimanche de 9:30 à 17:00

**Note globale** : 13

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

**Prix d'un café** : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Adjoint aux mères » pour « Biberon »

Le soleil vient de se lever, encore une belle journée, et il va bientôt arriver, l'ami du petit déjeuner, c'est l'ami ... Claus ! Eh oui, c'est lui qui a eu l'idée d'ouvrir cette enseigne entièrement dédiée au repas le plus important selon lui, le « Frühstück » – littéralement « petit morceau, tôt le matin ». C'est vrai que dans son Allemagne natale, ce moment est primordial. Il a donc voulu lui donner ici toute la place qu'il mérite et partager avec nous ses si délicieux souvenirs.

En arrivant dans cette discrète rue toute proche du Louvre, on découvre donc une boutique de produits fins et gourmandises à emporter, et, juste en face, une vraie bonbonnière regorgeant de pâtisseries plus alléchantes les unes que les autres : impossible de résister à la tentation !

On se précipite à l'étage : place sur l'une des banquettes de velours bien confortables de l'un des deux petits salons. Cadre épuré mais cosy, pour un petit déjeuner mais une grande affluence : une poignée de minutes après l'ouverture, la salle est quasi pleine. C'est qu'il faut réserver au moins une semaine à l'avance nous dit-on, les tables partent comme des petits pains !

Pour s'émoustiller les papilles, des spécialités à la carte : le savoureux gâteau chocolaté à la poudre d'amandes (sans gluten !), l'onctueux financier pistache framboise ou encore le pancake bavarois, star de la Maison. Quelques formules aussi : du « Français » au « Frühstück », en passant par le « Hugo » ou le « Claus », sucré ou salé, il y en a pour tous les goûts, avec – griotte sur le Strudel – des produits sains et raffinés (Ah ces confitures parfumées de gingembre ou de safran !)

Mais l'assiette est assurément moins pleine que la salle et le prix trop élevé pour être cher à notre cœur : plus coûteux que copieux assurément, voilà une addition qui nous préviendra de toute addiction !

Pour conclure : un huis-Claus bien revigorant.

<https://fr-fr.facebook.com/pages/Claus-Paris/195204123833995>

---

## Dame Jeanne

59 Grande Rue, Avallon | Dimanche en saison de 8 h à 19 h

**Note globale : 14**

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

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a fait fureur autrefois » pour « Ire »

Escapade au Parc Naturel du Morvan avec une pause à « Avalons » qu'on découvre perchée sur son promontoire en arrivant par la vallée du Cousin ... car au cœur du quartier historique, se niche cet amour de salon de thé !

Une entrée discrète puis une grande pièce chaleureuse avec ses murs de pierre, ses poutres et même une cheminée où le feu crépite en hiver.

Question café, le choix ne manque pas : du Costa Rica à la Papouasie en passant par Sumatra, on s'offre un tour du monde pour 2,10 E à chaque escale, le double pour la Jamaïque avec son Blue Mountain, café le plus recherché de la planète.

Si l'on préfère le nectar des anglais, l'éventail est encore plus large (27 sortes !), mais comme vous l'avez sans doute remarqué, ce n'est pas ma tasse de thé.

Quant aux plus jeunes (ou plus gourmands), on leur recommande l'onctueux chocolat chaud aux marshmallows ...

A 9,20 E, le petit-déjeuner se révèle copieux : un croissant et un pain au chocolat chauds, deux tartines avec beurre et confiture maison (coing et groseille), une boisson froide et une chaude (accompagnée de son amande cacaotée). Les produits sont de qualité. Seul le jus d'orange est quelconque. Dommage !

Côté jardin (on le découvre par la fenêtre), une terrasse pavée toute en longueur, entourée de hauts murs recouverts de glycines, avec quelques tables pour prendre le soleil dès qu'un rayon pointe et profiter de la quiétude du lieu.

Côté rue, une deuxième salle au cadre feutré avec ses

boiseries Louis XIV.

C'est que, eh oui, on est revenus faire la dînette autour de plats maison ! Délaissant le sauté de pintadeau aux cèpes ou la gougère à la crème d'époisses, on a choisi le gratin d'aubergines et la tarte rhubarbe accompagnée d'une boule de glace du même parfum : de bons petits plats des familles vraiment savoureux. L'accueil est souriant, l'ambiance conviviale et l'endroit plein d'élégance ... visiblement, ça se sait !

Pour conclure : ton palais ne manque pas d'âme, Jeanne !

[www.damejeanne.fr](http://www.damejeanne.fr)

---

## Hôtel Amour

8 rue Navarin, 75009 Paris | Station vélib' rue Clauzel  
|Dimanche de 8:00 à 2:00

**Note globale : 14**

Situation : 11 | Cadre : 15 | Accueil : 14 | Ambiance : 14  
| Qualité du café : 15

**Prix d'un café : 2,90 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Signe d'union » pour « Tiret »

L'Amour, ce sont cinq lettres lumineuses sur la façade d'un immeuble un peu défraîchi de cette petite rue du IXème où vécut Truffaut, auteur des « Baisers volés », et Aznavour, chanteur de charme et acteur ... dans l'un des films du premier !

L'Amour, c'est avant tout un hôtel comme son nom l'indique ; établissement atypique pour voyageurs ou artistes à l'esprit bohème. Niché sur les hauteurs du quartier Saint Georges, à quelques tours de roues du vacarme et de l'agitation des sex-shops de Pigalle, c'est un véritable havre de tranquillité.

L'Amour, c'est aussi un salon de thé-restaurant dans un cadre enchanteur.

Un lieu hors du temps, avec sa véranda aux plantes exotiques ouvrant sur un patio arrangé de la plus charmante manière. L'eau de la fontaine s'écoule paisiblement, la végétation luxuriante s'étale sur les murs, les arbustes offrent leur ombre bienfaisante : un endroit de rêve pour les belles plantes !

L'Amour, c'est un retour aux années 50, une atmosphère conviviale et une ambiance tamisée, propices à la détente et la sérénité. Le mobilier n'est plus de toute première jeunesse mais les banquettes gentiment patinées invitent les tourtereaux à roucouler face à cet écrin de verdure.

L'Amour, c'est un brunch amical, un café studieux ou un dîner bucolique pour des copines en mode papote, un étudiant connecté ou des amoureux transis. Au service, une jeune équipe, pas forcément efficace mais attentionnée, pour que ce moment reste une jolie parenthèse dans notre journée.

L'Amour n'est pas donné, il a un prix. Mais sans être aveugle, ce jardin exquis à l'abri des regards et du bruit le justifie, pour fêter cet anniversaire qui nous fait chaud au cœur :

Amour quand tu nous tiens !

Pour conclure : parlez-moi d'Amour ...

[www.hotelamourparis.fr](http://www.hotelamourparis.fr)

---

## Au Quinze

15 place du Prieuré, 89 420 Montréal | Dimanche en saison, de 8:00 à 14:00 et de 17:30 à 20:00

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 10 | Accueil : 15 | Ambiance : 17 | Qualité du café : 12

**Prix d'un café : 1,20 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ils jouent de mauvais tours » pour « Reins »

Petite halte dans l'un des plus beaux villages médiévaux de Bourgogne, où la reine Brunehaut séjourna au VIème siècle, d'où le nom : « Mont Royal ».

Si les Révolutionnaires l'ont transformé un temps en « Mont Serein », la tradition a vite repris le dessus : nous voici donc revenus à Montréal !

Flanquées de leurs tourelles et échauguettes, les vieilles maisons montent à l'assaut de la colline, tandis qu'au-dessus des anciennes fortifications, sur l'esplanade de la Collégiale, on découvre un superbe panorama de la tranquille (et bien nommée) vallée jusqu'aux monts du Morvan.

Pas de pseudos artisans d'arts ni même de commerces ... juste un café (ouf !)

Près de la « Porte d'Enbas », du vin pour le quinze : ici, on boit rouge !

(Voilà assurément un prieuré où on ne sert pas que du vin de messe !)

Trois anciens sont déjà accrochés au comptoir : nez en chou fleur et regard bonhomme, panses débordant de leurs larges bretelles, et puis ces accents plein de truculence : quand leurs « r » se mettent à rouler, on est pris d'une envie de quoi rouler nous aussi sous la table. Mais attention : un verre ça va, trois verres bonjour les éclats (de rire) !

– Moi, j'étais chef plongeur : 33 ans de casseroles et pis la r'traite, mais ça paye rien, j'vous l'dis, moi !

– Remarque autrefois, y en avait pas : on en mettait sous l'mat'las.

– Eh ? Faudrait p'têt ben s'rincer l'cou : Corinne, r'mets-nous une couleur !

– Goûtez-moi ces gougères pour éponger tout ça ! Cà va, mon vieux Pompon ?

– J'étais en commissions ; j'dois prendre des p'tites routes où qu'y a pas d'gendarmes maint'nant, c'est long !

– Tu t'rappelles l'canon l'aut' dimanche, quant' sa femme a déboulé au Lulu. En voulant r'partir, il a calé la faucheuse, là dis donc !

– Mouaih ; tu connais la mienne, « Ramène point ce gars » qu'elle m'a dit !

Bon, faut qu'j'aille : j'vais être encore engueulé ...

– Allez, comme qui dit : à la prochaine !

Pour conclure : le vin, dieu du quinze.

[www.montreal-en-bourgogne.com](http://www.montreal-en-bourgogne.com)

---

## La Terrasse

31 place des Otages, 29 600 Morlaix | Vélo ... cipède | Les dimanches, en décembre et longs week-end

**Note globale** : 13

Situation : 14 | Cadre : 15 | Accueil : 12 | Ambiance : 13  
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :

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

« S'ils te mordent, mords-les ! » Telle est la devise locale, depuis qu'en 1522 les Morlaisiens revinrent tailler des croupières aux Anglais, qui avaient eu la mauvaise idée de s'attarder dans les celliers une fois la ville mise à sac.

A l'origine du nom, le « Montrelais », une des collines encerclant l'estuaire qui sépare le Léon du Trégor. Un monumental viaduc l'enjambe : 300 m de long, 60 de haut ;



impossible de le manquer, il est omniprésent. Au second niveau, la voie ferrée du Paris-Brest (150 ans déjà !) et au premier, une voie piétonne avec vue panoramique : venelles pentues, maisons à Pondalez (uniques en France !) et port de plaisance ... d'où l'idée d'une pêche au bar !

A l'ombre du majestueux ouvrage justement, les langues vont bon train sur la terrasse d'une grande brasserie très « parisienne Belle époque ».

Depuis 1885, elle est incontournable et n'a rien perdu de sa superbe.

Pompe à bière en cuivre, somptueuses (et parfois coquines) peintures au plafond, miroirs gigantesques (grâce auxquels tout le monde peut tout voir – et être vu !) et impressionnant escalier en colimaçon surmonté d'une horloge.

Même l'ambiance feutrée nous rappelle celle d'autrefois : on imagine les notables attablés ; le temps semble suspendu ...

Notre serveuse est loin d'être la plus avenante, mais heureusement, pour nous détendre, il y a les devinettes des galettes Saint Michel servies avec nos cafés : leur village d'origine ? Saint-Michel Chef-Chef ! Leur secret de fabrication ? La simplicité de leur recette et de leurs ingrédients !

Terrassés par l'évidence, on prend le large.

Pour conclure : un café ni mort, ni laid !

[www.laterrasse-morlaix.com](http://www.laterrasse-morlaix.com)

Saut dans le temps avec les clichés d'intérieur de ce café à « l'ancienne » : [laurentautret.e-monsite.com/galerie/cafe-de-la-terrasse-morlaix/](http://laurentautret.e-monsite.com/galerie/cafe-de-la-terrasse-morlaix/)

A la Terrasse, Corinne Le Noan, historienne, évoque le viaduc (1'32)

: <http://france3-regions.francetvinfo.fr/bretagne/2013/03/18/i>

tineraires-morlaix-les-symboles-de-la-ville-218487.html