Prêt à manger

11 rue Rouget de Lisle, 92 130 Issy-les-Moulineaux | Station vélib’ au pied du RER Issy-Val-de-Seine | Dimanche de 9:00 à 20:00

Note globale : 14

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

Prix d’un café : 1,65 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Peut tourner en restant immobile » pour « lait »

A 10 mn de Paris, entre Boulogne et Issy, des péniches le long des deux bras de la Seine, et puis une bulle de verdure : l’île Saint-Germain. De grandes pelouses pour les pique-niqueurs, des jardins sentant bon la lavande et le romarin et des espaces en friche pour écouter les oiseaux et se croire à la campagne. Pas de bruit mais une bonne odeur d’herbe coupée : idéal pour jogger. Mon cher et tendre ne s’y est pas trompé qui s’est déjà élancé. De belles surprises aussi pour les petits d’hommes : jeux, ferme, poney-club et, pour les artistes-aventuriers, la Tour aux Figures de Dubuffet, à explorer de l’intérieur. Quelques bonnes tables aussi pour les gastronomes en culottes longues … mais rien pour prendre un godet ?

Qu’à cela ne tienne ! Il y a un Prêt-à-manger de l’autre côté du pont. Une chaîne en or qu’on a découverte lors d’un week-end à Londres : a bio-tiful place ! Deux terrasses, sur l’avenue et à l’intérieur le long de la baie vitrée ainsi qu’une grande salle, lumineuse. Tables en bois clair rondes, carrées, basses ou hautes ; chaises ou fauteuils : on a

l’embarras du choix. Et du solide, pas du genre à vous rester dans les mains ! Sur les murs de brique, de petits tableaux gais et colorés en guise de clins d’oeil : un chou-fleur transformé en mouton, un brocoli en arbre, un avocat en bateau, une orange en réveil et une foultitude d’autres. Très créatif !

Devant le comptoir, des gourmandises et dans la vitrine, soupes, salades, sandwichs et wraps, fruits, laitages et pâtisseries (dont le fameux carrot cake), à consommer sur place ou emporter. Des snacks frais et originaux, super pour un Grab n’ Go ! J’opte pour le traditionnel expresso, mon « maître » étalon. Côté prix, rien à redire : il m’est offert. Pourquoi ? Parce qu’ils le font de temps en temps ! Joël teste le Latte, « excellentissime » (bien qu’il ait dû le régler : il n’est pas rancunier !) L’ambiance est tranquille : deux étudiantes discutent, une fillette petit-déjeune avec son père (trop fière !) tandis qu’un jeune geek pianote sur son clavier. Certes, ça n’a pas le charme d’un troquet, mais quand on l’a essayé, on n’est pas prêts à changer !

Pour conclure : une chaîne dont on n’a pas envie de se libérer.

https://www.pret.com/en-us/coffee-story

Dupont avec un thé

6 avenue de la Mer, 14 390 Cabourg | Dimanche de 8:00 à 19:30

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

Prix d’un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Elle a besoin qu’on la console » pour « Madeleine »

A deux heures de la capitale, Cabourg a bien des atouts dans sa Manche.
C’est la destination idéale pour respirer les bonnes odeurs iodées !

Marcel ne s’y était pas trompé qui séjournait régulièrement dans son Grand Hôtel au début du siècle dernier, à l’ombre des jeunes filles en fleurs. Considérée depuis comme la station la plus romantique de la Côte Fleurie, elle lui a rendu hommage en donnant son nom à la longue et charmante promenade qui longe sa plage.

Dans l’artère principale, une alléchante vitrine : celle de la Maison Dupont. Son créateur avait racheté le petit café jouxtant l’église de Dives-sur-Mer en 1912 pour ouvrir un salon de thé ; il s’attira ainsi les faveurs des dames en villégiature. Un employé l’a repris, étendu à Deauville, Trouville et Cabourg, créé de nouvelles spécialités et conservé le nom auquel il a malicieusement ajouté “avec un thé“.

Depuis, l’adresse est devenue incontournable ; on vient de toute la côte s’accorder le plaisir d’une pause gourmande : pâtisseries et chocolats – de l’un des Meilleurs Ouvriers de France (Il paraît même qu’une de ses spécialités est classée parmi les 100 choses à tester avant de mourir !)

A l’entrée, les présentoirs regorgent de douceurs et les clients se précipitent. Au milieu de cette effervescence, quelques tables, pas les plus reposantes !

Une immense pyramide de madeleines grimpe à l’étage que l’on

atteint par un grand escalier circulaire : quelques fauteuils dans un coin salon, un immense piano où joue parfois un musicien et enfin les tables qui surplombent le rez-de chaussée.

Ambiance raffinée, service très classe, carte des boissons plus que fournie (il y a même l'emblématique Blue Mountain de la Jamaïque !) pour une addition quelque peu salée mais on ne regrette pas la petite entorse au budget.

Ce week-end, ce sont les journées du patrimoine partout en France. Et à Cabourg, le patrimoine, c'est la Madeleine !

Dupont a donc choisi d'en organiser le premier festival : dégustations, démonstrations, ateliers de pâtisseries pour petits et grands et même concours de la meilleure fabrication d amateurs …

Pour conclure : du pont et même du très pont comme on dit en Alsace …

www.**dupontavecunthe**.fr/nos-boutiques/**cabourg**/

Le Café du coiffeur

Place Michel Vermughen, 14 430 Beuvron-en-Auge | Dimanche de 10:30 à 19:30

Note globale : 13 | Situation : 15 | Cadre : 12 | Accueil : 13

| Ambiance : 13 | Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,40 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Travaille en boucles » pour « Coiffeur »

Dans la série « *J'irai revoir ma Normandie* », cap sur la Calvadosie – pas sur la côte fleurie, non, mais à une vingtaine de kilomètres, au cœur de la campagne augeronne : le pays des vaches domino, des pommiers, des bourgs et des clochers, où la mer est absente … mais pas les touristes ! Notre bourgade du jour, parmi les dix plus belles de France, a gardé ses vieilles enseignes, ses maisons à pans de bois et ses étroites ruelles aux noms évocateurs : celle de « l'enfer » pour rappeler le dur métier des tanneurs au XVIII^{e} siècle ou de la « Catouillette », du patois « chatouiller » pour … se chatouiller le gosier avec un peu de Calva ?

Le nôtre est bien sec justement ; on aimerait par ailleurs connaître les gens du cru. Quoi de mieux qu'un petit café de pays pour prendre la température ? Justement, il y en a un juste en face de la vieille Halle, on ne peut pas y couper : de 1928 à 1972, c'était un café-coiffeur-barbier.

Deux tables et quelques chaises en guise de terrasse, et à l'intérieur, une salle minuscule avec son comptoir lambrissé, ses quelques affiches et ses bolées de cidre suspendues aux étagères. Au fond la deuxième salle, la porte du fond laisse entrevoir la cuisine familiale où les deux anciens regardent la télévision : on a l'impression d'être à la maison !

La patronne n'est pas matinale : « *Ah ça non ! Je ne suis pas une lève-tôt ; je dors comme une bienheureuse !* », mais vous accueille avec beaucoup de gentillesse. Des pancartes précisent qu'« On peut apporter son manger », et même le trouver chez les autres commerçants du village – de la Falue*, du Beuvron** ou de la Teurgoule*** notamment. « *Ça a tjs été*

comme ça », justifie-telle.

Mais si l'on vient ici, c'est avant tout pour s'abreuver, et pas seulement de café : « Vous avez beau dire, y a pas seulement que de la pomme ! » comme le disait Audiard dans les Tontons Flingueurs : cidre fermier pur jus, poiré, pommeau, calvados, c'est fou ce qu'on peut faire avec des pommes!

Pour conclure : un café au poil !

* Brioche plate.
** Gâteau au Calvados entouré d'une crêpe.
*** Riz au lait parfumé à la cannelle.

www.beuvroncambremer.com/pays-auge-le-cafe-du-coiffeur-cafe-beuvron

---

Charbon café

109 rue Oberkampf, 75011 | Station vélib' 80 rue Oberkampf | Dimanche de 9:00 à 1:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Un petit verre à l'oeil » pour « Monocle

»

C’est la rentrée … on retourne au charbon ! Et comme vous savez que j’aime le travail « bienfait », j’ai relu mes classiques : dans « Le bouclier arverne », Astérix et Obélix rencontrent Alambix, commerçant en vins et charbons du Massif central. Un clin d’œil aux auvergnats montés à Paris au XIXe pour livrer du charbon, tandis que leurs épouses tenaient le débit de boissons. D’où leur nom : « charbonnier » et « Auvergnat » devenus « charbouniat » puis « bougnat ».

Nous voilà donc dans l’un de ces anciens commerces devenu depuis le poumon de la rue Oberkampf : c’est même une véritable institution !
La hauteur sous plafond est impressionnante. Une mezzanine en fer forgé surplombe la salle qu’on distingue à peine dans l’obscurité du fond. Les peintures sont un peu défraîchies, mais de grands miroirs quelque peu ternis renvoient la lumière, tout en démultipliant les dames en robes longues et messieurs en haut de forme des tableaux accrochés aux murs.
C’est un lieu authentique, patiné par le temps. Pour un peu, on s’attendrait à voir un bougnat déposer son sac de charbon au pied du bar pour prendre un petit noir. En attendant, il y en a du monde au zinc !

Sur les banquettes, par contre, personne. La plupart sont défoncées, parfois même rafistolées avec du scotch, mais on ne manque ni d’espace ni de tranquillité : idéal pour notre gymnastique neuronale du dimanche !
Mon cher et tendre s’extasie devant son sucre qui s’enfonce lentement dans la mousse de son crème : « Quand je pense qu’il y a des gens qui perdent leur temps devant la télé, alors qu’ils pourraient assister à un spectacle pareil ! »
Il est vrai qu’elle est tellement volumineuse et ferme à la fois qu’on dirait des blancs d’oeufs battus en neige : la crème du café !

Au fond, une arrière-salle où de jeunes groupes musicaux

peuvent faire preuve de leur talent à la nuit tombée. Et quand le Nouveau Casino, salle de concert d'à côté, ouvre ses portes pour une soirée commune, c'est jusqu'à 1000 personnes qui peuvent danser au rythme des DJ …

Pour conclure : un Charbon ardent depuis plus de 100 ans.

www.parisbouge.com › Guide › Restaurant › Cafecharbon