

La Tasse du Marais

26 rue Charlot, 75003 Paris, 75012 | Station vélib' 4 rue des Filles du Calvaire |

Samedi de 10:30 à 18:30 (Attention, c'est fermé le dimanche !)

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se trouve en un éclair » pour « crème »

Il pleut, il vente, il ... Non, il ne neige pas encore, mais il tombe des hallebardes. Heureusement, passée la rue de Bretagne, nous arrivons à notre adresse du jour.

Ouvert il y a quelques mois par une compatriote (bon signe !) – qui a choisi pour chef, un ancien de chez Hermé (un autre Alsacien: nouveau bon point !), c'est un salon de thé, grand comme un mouchoir de poche.

Petit donc, six tables seulement, mais bien espacées. Bien occupées aussi, nous récupérons in extrémis la dernière, juste à côté d'un groupe d'étudiants Erasmus d'outre-Rhin.

Déco soignée et cadre reposant : pierres apparentes, mur joliment tapissé et mobilier sobre mais élégant. Un ensemble cosy et calme, parfait pour une discussion entre amis. Attention ! On y est tellement bien qu'on perdrait vite la notion de temps.

Mais le meilleur, ce sont sans aucun doute les pâtisseries, dignes des plus grandes maisons. La carte est courte mais de qualité : une tarte au citron et une forêt noire, spécialités de la maison, auxquelles s'ajoutent aujourd'hui, une tarte aux clémentines-oranges et un gâteau au chocolat. De quoi émoustiller nos papilles d'autant plus que ces vraies oeuvres d'art nous sont présentées sur une ardoise et même soigneusement décrites avant de passer commande. Par contre, plus de café ou thé gourmand qui nous aurait pourtant permis d'en tester les échantillons. Mais pour les accompagner, une belle variété de thés bios ou du café Reck, un torrificateur ... strasbourgeois, natîrlig ! Alors, va pour un schtuck de magnésium avec une schluck de Khàféé !

Des gourmandises de quali-thé, un service d'une exquise gentillesse, une atmosphère de séréni-thé : idéal pour s'autoriser un pêché mignon par un week-end froid et pluvieux !

Pour conclure : trop de bon thé vous y perdra...

<https://www.facebook.com/latassedumarais/>

La Maison

28 place Saint Ferdinand, 75017 | Station vélib' devant ! |
Dimanche de 7:00 à 1:00

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 2,50 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bête en habit » pour « mite »

Une petite place aussi tranquille que charmante à deux pas du Palais des Congrès et de l'Arc de triomphe : dans ce qu'on appelle le Village Saint-Ferdinand, c'est vrai qu'il y a comme un parfum de province ...

Devant la station Vélib, une grande terrasse fermée (idéale pour une cure de luminothérapie bien au chaud !)

A l'intérieur, c'est toute l'âme du Paname des Années 30 : carrelage polychrome, banquettes de moleskine, glaces en verre poli et lustres à globes. Si les tables sont tellement rapprochées qu'on doit les écarter pour prendre place (c'est là qu'on voit que c'est une vraie basserie parisienne !), on trouve aussi de petits fauteuils bien confortables, comme au salon. L'ensemble a un petit air désuet qui nous transporte quelques décennies en arrière.

Le garçon est raccord avec le cadre, en noir et blanc (comme les photos encadrées au mur) et tiré à quatre épingles : le traditionnel tablier long et immaculé, le gilet multi poches assorti d'un nœud pap' (très smart !) et même la fine moustache complètement rétro ! Bien que plutôt replet, il vibronne d'un client à l'autre en essuyant une table ou en donnant un coup de balai entre deux : avec lui, c'est le service tout entier qui devient un véritable ballet !

Au comptoir, des locaux sont plongés dans leur journal tandis qu'une mater dolorosa s'applique au pliage des serviettes du prochain déjeuner. Elle retrouve son sourire à l'arrivée d'un sémillant sexygénaire qui lui commande deux tartines. Un habitué, semble-t-il ; elle lui raconte avec force détails la panne historique de la ligne 1 toute proche durant laquelle elle a dû, comme des milliers de passagers, attendre plus de deux heures dans un tunnel. Vive l'automatisation informatique

!

– Vous auriez dû m'appeler ! lui dit-il galamment.

Pour conclure : c'est un plaisir de rentrer à la Maison !

www.cafelamaison.com/

Eclectic

2 rue Linois, 75015 Paris | Station vélib' 66 quai de Grenelle |

Dimanche de 8:00 à minuit

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « N'est pas toujours compris » pour
« service »

Plongée dans le quartier Beaugrenelle : à l'ouest, il y a du nouveau !

A la proue du nouveau navire commercial, une belle terrasse amarrée à sa brasserie face à la Seine. Mais aussi le carrefour du Pont de Grenelle : raté pour le grand bol d'oxygène ! Et ce ne sont pas les malheureuses petites haies qui y peuvent quelque chose ...

L'endroit est pourtant top pour se poser après une séance ciné (il est en face !) ou même shopping (eh, oui ! C'est ouvert aussi le dimanche !)

Et ceux qui ont pris leur première voiture peuvent même laisser leurs clés au voiturier : la classe !

Déco tout aussi chic inside. C'est un célèbre designer britannique qui a imaginé ce cadre d'inspiration 70's, élégant et « in » à la fois, avec une touche un peu excentrique, so British : plafond brut avec tuyauterie apparente et parois armées de béton ; petites lampes dorées accrochées à un immense lustre comme autant de gouttes de miel, et au fond, un mur d'alvéoles de cuivre conçu comme une ruche ... pour cet espace bourdonnant !

Les clients ne s'y sont pas trompés qui ont investi nombreux les différents espaces : les confortables fauteuils et canapés face aux grandes baies vitrées, les grandes banquettes en demi lune qui serpentent dans la salle (et vous livrent des romans !), les petites tables rondes des alcôves en contrebas (ambiance plus intimiste) ou celles plus hautes qui surplombent la salle. De ces dernières, on a une vue imprenable sur ... la cuisine où l'on aperçoit, à travers la vitre, les toques s'affairer.

Baies circulaires, meubles arrondis, fauteuils qui tournent (sympa !) : très Feng shui ! Musique décontractée (de Bob Marley à Cat Stevens) mais service professionnel ; ambiance animée et trendy. Le prix quant à lui est ... à la hauteur du lieu !

Pour conclure : On est clectique ou on ne l'est pas.

www.restauranteclectic.fr

Lux Bar

12 rue Lepic, 75018 | Station vélib' : 55 bd de Clichy |
Dimanche de 9:00 à 2:00

Note globale : 16

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un type largué » pour « parachutiste »

Il est 9 heures, Paris s'éveille. « On est dimanche, faut pas déconner ! » beugle un fêtard rentrant tout juste au bercail. Un petit détour par le zinc lui remettrait sûrement les idées en place. Voilà justement qu'au milieu de sa descente, une enseigne lui en rappelle une autre (descente !)

Des habitués l'ont déjà pris d'assaut et s'échangent les premières nouvelles devant un ballon ou plongent dans le journal en touillant distraitemment leur kawa. C'est le dernier carré des fidèles dans un quartier qui a beaucoup changé, la salle n'a pas bougé depuis des lustres : du parigot pur jus ! Une demi-douzaine de tables seulement – heureusement que la terrasse en angle double la donne ! Couverte et chauffée (c'est çà, le Lux !), elle permet aux fumeurs de profiter du spectacle de la rue (pentue ... d'où le choix de la station vélib du boulevard d'en bas !)

L'un d'eux vient se plaindre au patron :

- Y a un groupe qui me prend encore en photo !
- C'est ton bonnet, lui répond celui-ci, placide.

C'est qu'on est en face du Café d'Amélie Poulain, les touristes sont donc légion. Et notre bistrot a beaucoup plus

de charme. Mais impossible de filmer dans un tel mouchoir de poche, ceci explique sans doute cela.

Intemporel et authentique sont les mots qui viennent à l'esprit. Des relations entre les gens (tout le monde se salue et se tutoie), à la déco : céramiques Belle Epoque dont une fresque du vieux Montmartre, avec le Moulin Rouge et la place Blanche ... où l'on reconnaît même, attendant leur fiacre, Sacha Guitry et sa première épouse (classée monument historique – la fresque, pas l'épouse !)

L'histoire ne dit pas s'ils sont venus là, mais Mouloudji et Nougaro y trinquaient à coups de petits verres, tandis que Bernard Dimey, qui habitait en face, en avait fait son annexe. Il s'en était d'ailleurs inspiré pour l'un de ses poèmes, « Au Lux Bar » affiché ici.

Pour conclure : l'as de la rue Lepic.

www.luxbar-montmartre.fr/

Ladurée

16 rue Royale, 75008 | Station vélib' 4 place de la Madeleine
| Dimanche de 10:00 à 19:00

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,60 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Il perd ses feuilles en toute saison»
pour «Calendrier»

Aujourd'hui, c'est sortie chicos, ma chère : nous rejoignons le 16 de la rue Royale (même numéro que celui de cette nouvelle année !), pour un petit déjeuner impérial dans un établissement prestigieux. Notre petit luxe pour cette première escapade dominicale !

A l'origine simple boulangerie créée en 1862 par un ancien minotier, elle fut transformée par son épouse en un lieu plus coquet où déguster leurs pâtisseries : ainsi naquit le premier salon de thé de la Capitale. Contrairement aux cafés réservés à la gent masculine, les dames de la haute pouvaient s'y retrouver sans ternir leur réputation ... et s'y précipitèrent.

La boutique est toujours chargée d'histoire ; le temps semble s'y être arrêté. Dorures et boiseries, miroirs et plafonds peints, mobilier directoire et éclairage tamisé : l'ensemble est d'une rare élégance et délicieusement vieillot. L'accueil est à l'image, attentionné et stylé. Le réceptionniste nous propose le salon historique du rez-de-chaussée ou l'étage, plus feutré.

Plutôt qu'un vulgaire expresso, pourquoi ne pas tenter le Blue Mountain, nectar des cafés ? D'une grande douceur, il est parfaitement équilibré, avec des notes chocolatées. Le crème de mon cher et tendre n'est pas de la même qualité : je l'entends pester sur son absence de mousse et son insipidité !

Marquises et baronnes ont laissé place à des épicuriens, touristes (du pays du soleil levant) ou cinéphiles : dans son film sur Marie-Antoinette, Sofia Coppola la présentait malicieusement croquant des macarons et la Croisette s'enflamma pour cette friandise onctueuse et croustillante, persuadée que la reine de France en était férue. Que nenni !

C'était le petit cousin du fondateur qui, au milieu du XX^{ème} siècle (seulement !) avait eu l'idée de coller deux meringues rondes avec une savoureuse ganache pour en faire cette gourmandise, devenue depuis fierté de la Maison.

D'autres salons ont ouvert ensuite aux Champs-Élysées et sur les cinq continents pour développer le luxe et l'élégance qui font notre renommée : Ladurée est ainsi devenu l'une des vitrines de l'Art de vivre à la française.

Pour conclure : Un lieu emblématique qui s'est imposé sur la durée.

http://www.laduree.com/fr_fr/