

Le Bureau

25 bd Koenig, 19 100 Brive-la-Gaillarde |

Dimanche de 11:00 à 23:00

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 10 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coup de pub » pour « ale »

Ah, les vacances : deux semaines sans aller au bureau, autant dire ... une éternité ! Heureusement, il y a les annexes, partout en France et en Navarre, jusqu'à Brive dite « gaillarde » (car – petite parenthèse historique – anciennement fortifiée ; et pour les latinistes, Galia = la force).

Une imposante maison de caractère prolongée d'une immense terrasse avec fontaine et pieds de vigne. A l'arrivée, un majordome, austère comme un brocoli à la vapeur, qui vous toise en guise d'accueil. Bon, d'accord, ce n'est qu'une statue, mais ça ôte un peu l'envie de plaisanter !

Grand standing également à l'entrée de la bâtisse dont les portes vitrées (avec armoiries gravées s'il vous plait !) s'ouvrent automatiquement.

Inspiré des pubs londoniens (Il y a même une cabine de téléphone anglaise ... pour les produits d'entretien !), l'intérieur est sombre mais vraiment confortable. Moquette épaisse et lourds rideaux, fauteuils profonds pour le coin

salon et chaises de cuir hautes bien rembourrées au comptoir (sous d'impressionnants lustres !)

Par contre, l'accueil laisse à désirer : la serveuse reste cachée derrière ses pompes à bière et nous répond à peine.

On s'attend à voir des hommes plutôt d'un certain âge, voire d'un âge certain, mais non, ce sont exclusivement des jeunes (c'est pour ça qu'on y est !) C'est leur QG : certains refont le monde, d'autres jouent aux cartes (les jeux leur sont prêtés contre une carte d'identité laissée en gage) dans une ambiance conviviale et détendue. De grands écrans laissent à penser qu'elle est sûrement moins tranquille les soirs de match (de rugby, of course !) : la pression doit monter, et pas seulement la Leffe !

Tiens, tiens ! Des flàmmeküeche annoncées sur la carte ; je serais curieuse de voir comment des corréziens les cuisinent ! Mais il est vrai qu'il y a quatre ans, c'était ici une Taverne de Maître Kanter ...

Pour conclure : on n'a jamais été aussi contents d'aller au bureau.

Strada Café

94 rue du Temple, 75003 | Station vélib' au 76 de la même rue | Dimanche de 10:00 à 18:00

Note globale : 11

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

Prix d'un café : 1,70 E

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il nous évite d'avoir des ampoules »
pour « néon »

C'est dimanche : on va au temple ... du café ! Dans une petite rue du Marais, un store brinquebalant au numéro indiqué : fermé ! C'est vrai qu'il n'est pas encore 10h. A l'heure exacte, le rideau s'ouvre et le néon de l'enseigne éclaire une petite salle toute en longueur. Sol rouge, mur en bois, mobilier de bric et de broc : trendy faute d'être cosy. A peine une dizaine

de places, mais on a repéré un canapé devant la vitrine. Pas de toute première jeunesse, mais après tout, nous non plus ! Coup d'œil sur les photos exposées, le prix de vente dessous – elles doivent donc changer régulièrement (ou en tous cas, on l'espère pour leurs auteurs !) et sur l'ardoise du fond, les spécialités du jour.

Petit détour touristique pour se laver les mains ... et vrai jeu de piste : on sort dans la cour intérieure (joliment pavée), en appréciant les colombages au passage, puis on pousse une première porte pour se trouver face à trois autres. A gauche « Not this door », en face « Almost there » et à droite enfin (cachée derrière la première) « You got it !!! » : ca se mérite !

Retour en salle où un couple de jap' entame le brunch (servi à table et joliment présenté) et apprécie l'anglais courant de la serveuse. Moi, moins, car son français ne l'est pas et, non Shakespearienne émérite, je peine à me faire comprendre. Notre héritier et son père testent le crème et le latte : même tasse, même dessin, même goût (Didn't she understand or what ?)

Mon petit noir s'avère lilliputien ; c'est simple, j'ai cru que c'était un échantillon ! Mais c'est un vrai nectar, visiblement


le point fort de la maison. Le patron est un passionné, toujours à la recherche des meilleurs arômes :

il fait venir ses grains de petits producteurs bios (Ethiopiens, Brésiliens ou Indiens), les torréfie chez des artisans de la capitale et a investi dans la Rolls des percolateurs, une Marzocco (du Berlutti sur mesure !) Et même si notre barista du jour n'a pas encore intégré la gestuelle métronomique que cette merveille réclame, quelle différence !

Pour conclure : le père Co veille à la qualité du café.

<https://www.facebook.com/stradacafe94>

Le grand Amour

18 rue de la Fidélité, 75010 | Station vélib' : n° 10 017 au 1 de la même rue | Dimanche de 8:00 à 0:30 | Accessible 

Note globale : 17

Situation : 12 | Cadre : 17 | Accueil : 19 | Ambiance : 16
| Qualité du brunch : 19

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Homme d'union » pour « mari »

Valentins et Valentines, courez rue de la Fidélité : après

l'Amour (en 2015), le Grand Amour ! (Je ne vous dis pas, l'an prochain ...)

Dans le très dynamique mais encore authentique Xème, le dernier des établissements Costes a ouvert ses portes le 23 novembre ; un lieu de vie 100% parisien, chic et arty à la fois.

L'entrée s'ouvre sur un bar en bois sculpté et une grande salle joliment arrangée. Au fond, de petits salons pour plus d'intimité, avec cheminée, bibliothèque et même cave à vins. A travers les baies vitrées, on devine le jardin d'hiver, avec ses fleurs et ses oiseaux, ainsi que la cour intérieure à ciel ouvert toute pavée de marbre vert. L'ensemble est lumineux, avec un mélange d'art contemporain et de vieux meubles chinés, très tendance. Des tables de toutes formes et tailles accueillent les Z'amoureux mais aussi familles du quartier et voyageurs tout juste arrivés de Munich, Londres ou Bruxelles : on est ici à deux pas des gares du Nord et de l'Est.

L'accueil est adorable, le brunch exceptionnel et d'un rapport qualité-prix jamais vu dans la capitale (Dépêchez-vous, ça ne va durer !)

Pour 20 E, on attaque avec des tranches d'un vrai pain de céréales (à la croûte épaisse et la mie bien alvéolée) tartinées de beurre à la baratte (du Bordier demi-sel s'il vous plaît !), accompagnées d'un fruit pressé et d'une boisson chaude (avec un cœur dessiné sur le Latte !)

Vient ensuite l'assiette garnie d'une gaufre de pomme de terre coiffée d'un œuf poché, une saucisse et une salade de choux fleurs, pomelos, avocat, endive, sucrose et baies de goji (aussi goûteux que délicat !)

Et pour finir, un dessert au choix (dont un carrot cake particulièrement moelleux) : originalité, abondance et qualité des produits, c'est un sans faute !


Après ce festin, une petite promenade digestive s'impose. Mais savez-vous où mène la Fidélité ? Au Paradis, bien sûr ! (Juste en face, la rue du même nom !)

Pour conclure : un petit paradis low Costes.

<http://www.hotelamourparis.fr/grandamour>

Caffe Cambronne

5 place Cambronne, 75015 Paris | Station vélib' boulevard de Grenelle |

Samedi de 8:00 à 2:00 | Accessible 

Note globale : 12

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

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Attaque aux assises » pour « sape »

A côté du Métro du même nom, une brasserie somme toute banale de l'extérieur, avec sa petite terrasse, certes couverte et chauffée, mais au coeur d'un carrefour animé et donc d'un niveau sonore pas forcément topissime. Des touristes s'y sont pourtant attablés (clients de l'Ibis voisin sans doute) qui semblent apprécier de déguster tranquillement leur si frenchy croissant en contemplant les parisiens zébulonner. Autre plus pour eux : le menu est en anglais et le personnel d'un niveau très nettement supérieur à celui de la majorité de ses

compatriotes dans cette langue so strange.

A l'intérieur, passé le comptoir et les tables hautes, changement d'époque : ambiance Napo ! Une immense fresque de la campagne d'Égypte, des portraits de valeureux généraux, des sabres et figurines de guerre. Bois brun foncé, carrelages de mosaïques noires et assises rouges, l'ensemble est cependant presque aussi sombre que l'issue de la bataille de Waterloo.

Bon sang, mais c'est bien sûr : c'est là que s'est construite la légende de ce fidèle de l'Empereur dont le café porte le nom ! Aux Anglais qui le sommaient de se rendre alors qu'il commandait le dernier carré de manière héroïque, il aurait répondu le mot devenu légendaire. Véridique ? Si les avis divergent, son nom lui est depuis indissociable, au point d'être entré dans le langage courant et même devenu un véritable euphémisme : « Oh, et puis Cambronne à la fin ! ». Certains lui en rendent hommage, tel Peyo utilisant un « Schtroumpf ! » pour répondre à une injonction de se rendre dans l'un de ses albums ... ou s'en amusent à l'instar de Jean Yanne qui persifle : « Cambronne ne mâchait pas ses mots. Heureusement pour lui. »

Je sais, ce n'est pas vraiment l'heure, mais avouez que c'est le bon endroit pour prendre un canon : décor uniforme et pas de coup de fusil ; un bon bivouac pour le repos des guerriers qui ne le quitteraient pour un empire.

Pour conclure : une bonne impression en général ...

<https://fr.foursquare.com/v/caffé-cambronne/4cfe9be1f2886dcb0d3fab9c>