

# Black Pearl

Black Pearl en vue : ce n'est pas un bateau de pirates mais un bateau-bar amarré dans le port de Perros-Guirec. Pour un aperroz marin ...

---

## Indiana

2 place de la Porte de Saint Cloud, 75016 Paris | Station vélib' devant ! | Dimanche de 8:00 à 1:00

### Note globale : 13

Situation : 10 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 13  
| Qualité du café : 14

**Prix d'un café : 2,70 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tient la corde » pour « arc »

Un saloon ! Au cœur de la capitale ! Notre œil de lynx l'a repéré de loin ; on laisse nos montures à l'entrée. Dehors, quelques squaws tout juste sorties de leur réserve s'échangent des signaux de fumée, leurs peaux rouges déjà grillées par le soleil. Nous franchissons le seuil et pénétrons en territoire américain : décor tipi-que, univers ethnique et coloré, à dominante noir et orangé ; tableaux de flèches, totems, calumets et même un tomahawk décoré de rubans et de plumes.

Voilà qui nous change de la tristissime Porte de Saint Cloud !

En veste à franges et mocassins, un apache accoudé au comptoir descend de l'eau de feu, tandis que deux papooses l'évitent en

riant, avec des ruses de sioux ... sous le regard sévère du grand Manitou prêt à leur voler dans les plumes.

Des voyageurs sont attablés devant un solide breakfast (Ah ! La native food de l'ouest !) mais on peut aussi le prendre à la française, avec la traditionnelle baguette, voire sans gluten (Rossella, c'est pour toi !) Quant aux lève-tard, ils ont le choix entre un brunch « ordinaire » ou « détox » (saumon fumé, galettes de quinoa et salade d'agrumes ajoutés aux boissons).

Une tribu entière se présente et attend bruyamment devant le bar, en file indienne. La serveuse les place avec diligence et part en flèche – des fois qu'ils s'impatientent et déterrent la hache de guerre ! Car-quoi, elle n'a pas envie d'y laisser des plumes ...

Mais l'heure de la ruée vers l'ouest a sonné : en selle sur nos bisons d'acier !

Pour conclure : un café original dans un secteur ouest terne.

<http://www.indianacafe.fr/restaurants-clubs/46/saint-cloud.html>

---

## L'Arrosoir

75 avenue Daumesnil, 75012 | Viaduc des Arts | Dimanche de 7:30 à 0:30 | Station vélib' 124 rue de Charenton

**Note globale : 15**

Situation : 13 | Cadre : 16 | Accueil : 15 | Ambiance : 16

| Qualité du café : 14

**Prix d'un café : 2,30 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il augmente chaque année » pour « Age »

Un anniversaire, ça s'arrose : quelle meilleure adresse que celle-ci ? Nous y donnons donc rendez-vous au héros du jour et sa dulcinée. A deux pas de la gare de Lyon (pratique quand on a un train !) et sous le Viaduc des Arts. Construit à l'origine pour soutenir la ligne Paris-Strasbourg puis laissé à l'abandon, il a finalement été restauré dans les années 90 pour abriter dans ses arches de nombreuses boutiques d'art et d'artisanat ainsi que deux cafés-restaurants ... dont cette magnifique brasserie.

La terrasse est tentante pour des parisiens en mal de vitamine D ; au soleil ou à l'ombre (voire chauffée en hiver) et suffisamment loin de l'avenue pour ne pas trop pâtir du trafic.

Mais sous les grandes voûtes de pierres, avec ses immenses verrières, son joli bar à l'ancienne et ses meubles en bois fleurant bon la récup', l'intérieur est tout aussi attrayant : rustique et chaleureux ! Des volumes généreux donc, mais aussi quelques tabliers de jardiniers, présentoirs à graines et arrosoirs pour la touche champêtre.

Sur la mezzanine, un espace plus intimiste accueille les groupes (un bon plan célébrer un événement !) tandis qu'en bas, les tables sont plus espacées mais les banquettes tout aussi confortables. Beaucoup de bruit et d'animation : typique de la vie parisienne !

Alors, café, entrecôte ou brunch ? A presque midi le dimanche, c'est plutôt le dernier : on démarre avec une corbeille de tartines-beurre-confiture complétée d'un mini pudding, d'une orange pressée et d'une boisson chaude. Vient ensuite l'assiette abondamment garnie d'œufs brouillés, de saumon,

saucisses, salade et fromage, sans oublier les pommes de terre qu'on n'a pas sautées, et on a bien fait ! Enfin pour la note sucrée, une crêpe accompagnée de compote, fromage blanc et Nutella. Pas de viennoiseries mais du fait maison de qualité ... et copieux : une petite ballade digestive sur la coulée verte située juste au dessus sera la bienvenue !


Pour conclure : heureux comme des oiseaux sur le brunch.

<http://www.restaurant-larrosoir.com>

---

## Le Café Pouchkine

155 bd Saint-Germain, 75006 Paris | Station Vélib 141 bd Saint Germain | Dimanche de 9:00 à 23:00 |

Accessible 

**Note globale** : 15,5

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

**Prix d'un café** : 3,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Grand père slave » pour « Papyrus »

Années 50 : de nombreux artistes fréquentent un certain Кафе Пушкинь (Café Pouchkine), mais il finit par disparaître, y compris de la mémoire des moscovites ...

Années 80 : diplômé des Beaux-Arts à Paris, Andrey retourne sur les terres maternelles vendre ses toiles et s'improvise

guide pour gagner sa vie. Tous les touristes hexagonaux lui demandent d'aller boire un chocolat dans ce fameux café qui n'existe pourtant plus : c'est qu'entre temps, Gilbert Bécaud a gravé « Nathalie » dans les sillons ! Les paroles leur trottent dans la tête et le jeune artiste se rappelle sa grand-mère qui lui avait parlé de ce café.

Ses tableaux se vendent bientôt comme des petits pains et il acquiert des restaurants dont en vrai esthète, il soigne la déco ; sa « French touch » fait un tabac. En 1999, un emplacement de prestige se libère à deux pas de la statue d'Alexandre Sergueïevitch Pouchkine : le jour du bicentenaire de la naissance du grand poète, il y fonde ce qui deviendra une institution ... et Bécaud fait le déplacement !

Années 2010 : de retour à Paris, il ouvre des succursales dont celle-ci.

Cadre intimiste et baroque, boiseries revisitées, moulures Grand Siècle, lustres d'inspiration Louis XV, samovar ancien et miroir majestueux : on est transporté dans la Russie impériale.

Vêtue d'une blouse au col si caractéristique, une jeune slave nous souhaite le bonjour dans la langue du poète. En cette heure matinale, nous sommes les premiers et pouvons profiter de la musique aux accents mélancoliques, tout en savourant des yeux les alléchantes pâtisseries : Sirniki, petit chausson au fromage blanc, Bostock, brioche fourrée de crème d'amandes et de myrtilles, Vatrouchka, pâte feuilletée garnie de crème légèrement citronnée, Koulitch, brioche traditionnelle aux fruits confits ou Medovick, biscuit au miel de sarrasin et à la confiture de lait (le best seller de la maison !) Certes, tout cela n'est pas donné mais semble justifié au regard de la qualité ...

Pour conclure : star du pays des Tsars.

[www.http://cafe-pouchkine.fr](http://cafe-pouchkine.fr)

[http://www.france2.fr/emissions/comment-ca-va-bien/videos/societe\\_la\\_russie\\_a\\_paris\\_19-11-2015\\_986504](http://www.france2.fr/emissions/comment-ca-va-bien/videos/societe_la_russie_a_paris_19-11-2015_986504)