

# La Caf  oth  que

52 rue de l'hôtel de ville, 75004 Paris | Station vélib' 3 rue de Lobau | De 8:30 à 19:30 (10:00 le WE)

**Note globale** : 15

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

**Prix d'un café** : 3,00 à

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coupe du monde » pour « isole »

Bibliothèque, ludothèque et maintenant ... caf  oth  que : incontournable pour votre spécialiste !!

Mais la porte est close ; le site indiquait pourtant l'ouverture à 10 h ; il est le quart. Que fait le patron ?

On nous ouvre finalement, il est juste en retard (En voilà un qui aurait d   prendre un bon café pour se réveiller !)

Dès l'entrée, les délicieuses effluves de la machine à torréfier qui ronronne déjà. Dans de petits tiroirs en bois, les graines sont rangées par provenance avec un grand choix de cafés de terroir directement importés et strictement sélectionnés.

Le barista\*, un passionné, se fait un plaisir d'expliquer leurs origines et spécificités, de quoi nous aider à trouver celui qui nous correspond.

Pour la dégustation, une enfilade de salles avec chacune son ambiance. Canapés et fauteuils bariolés, vitrine d'appétissants cakes-maison, et au fond, mon coup de cœur : mur végétal de plants de café, grands sacs en toile de jute et ventilateurs à palmes, on se croirait dans une plantation !

Qu'importe le confort rudimentaire des chaises et tables en bois brut ...

Sur la carte, une trentaine de crus des quatre coins du monde avec leur description pour guider nos choix : on croirait commander un grand millésime ! L'expresso du jour est un Primerose du Laos au profil riche et terreux. Bien que peu abondant (de quoi remplir un dé à coudre !) et très fort (difficile à boire sans eau ni sucre de canne), on savoure cet or noir comme on dégusterait un Gewurztraminer vendanges tardives : pas de doute, on est ici dans LE temple du café !

Et pour en savoir plus, il est possible de s'inscrire à des formations (torréfaction, caféologie\*\* et latte art\*\*\*) ou assister à des événements (concerts, expos ou conférences) : c'est aussi LE pôle de la culture du café de la capitale.

Pour conclure : un endroit idéal pour boire la tasse !

[www.lacafeotheque.com](http://www.lacafeotheque.com)

<https://www.youtube.com/watch?v=drKqaokRtq8>

\* Professionnel hautement qualifié dans la préparation du café, de la torréfaction, du latte art etc.

\*\* Art de la dégustation visuelle, olfactive et gustative de cafés fins provenant de terroirs d'appellation

\*\*\* Technique de réalisation de motifs ou dessins à la surface d'un café expresso recouvert de lait chauffé à la vapeur

---

# Père & Fils

86 rue Montmartre, 75002 Paris | Station vélib' 21 rue d'Uzes  
| De 7:00 à 1:30, 7j/7

**Note globale** : 13,5

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

**Prix d'un café** : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Deviendra grand » pour « père »

Un PaPa à la fête ... et ses fils, forcément ! Pour cette (grande) occasion, skype avec l'aîné qu'on retrouve dans quelques jours (et 5000 kilomètres) et – j'ai de la suite dans les cafés ! – brunch avec le second. Enfin, petit-déjeuner car la Maison ne fait plus le premier (j'ai heureusement vérifié sur place hier, car si j'avais pris les dires de la Toile pour argent comptant ...)

De l'église Saint Eustache, on remonte l'ancienne route qui menait à la butte Montmartre jusqu'à une terrasse à l'angle de trois rues. Clin d'œil à mon cher et tendre : on est dans le quartier historique de la Presse ! A la veille de la première guerre, elle était la plus lue au monde ; les rotatives des imprimeries et les neurones des salles de rédaction tournaient à plein. Progressivement déserté pour la banlieue dans les années 80, le secteur voit revenir de grands titres depuis quelque temps : un renouveau ?

Mais passons aux choses sérieuses et entrons dans notre adresse du jour au nom du père et du fils : le grand bar ajouté à la belle hauteur sous plafond font impression. Choix

ensuite entre une salle en contrebass ou une mezzanine, avec dans chacune, de confortables banquettes en épais cuir clouté, dont une en demi-cercle. On décide de prendre de la hauteur. Peinture noire et bois flotté, soin apporté à la déco, lumière tamisée, voilà qui est propice aux conversations feutrées.

Côté petits déjeuners, pas de déconfiture. Nous les testons tous (enfin, chacun un !) : le français (7 €), l'anglais (9 €) et le norvégien (12 €). La looongue tartine du premier est croustillante mais son croissant, comment dire, un peu cartonneux ; par contre, les toasts grillés et œufs brouillés des deux autres sont savoureux et le saumon fumé du dernier ferme et fondant à la fois. Rien à dire non plus sur les boissons, avec un jus d'orange de bonne facture et un café crémeux à souhait. Le tout servi avec autant de discrétion que d'attention : pas d'impair non plus à ce niveau !

Pour conclure : un bon père colateur.

<http://www.cafe-pere-et-fils.com/>

---

## Le Boeuf à la mode

4 rue au Pain, 78 000 Versailles | Vélos accrochés en face du marché | De 8:30 à minuit (23h le dimanche), 7j/7

**Note globale** : 13

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

**Prix d'un café** : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Réserve de grains » pour « nuages »

Avec ma jumelle du Chesnay (on a la même cape de pluie !), nous pédalons joyeusement jusqu'à la ville des Rois pendant que nos chers z'et tendres joggent autour du Grand Canal. Direction « Place Dum' » comme disent les (encore plus) jeunes. Attention, il s'agit du marché Notre Dame : ne surtout pas confondre avec celui de Saint-Louis ... ou gare aux querelles de clochers !

Cette place, c'est un peu le ventre de Versailles, un vrai lieu de vie. A deux pas du Château, elle a été créée avant lui. Donc, ça date ! Sur les pavés, quatre Carrés, à la Farine, aux Herbes, à la Viande et à la Marée, entourés de halles couvertes : royal (mais pas forcément bon marché). Et tout autour, de nombreux commerces de bouche, boutiques, restaurants et cafés. Justement, on cherche à s'abriter !

Notre dévolu se porte sur un bistrot des années 30 dont la salle est un peu, comment dire ? Vieillotte : s'il est à la mode, ce Bœuf, c'est à celle d'antan !

Un serveur à la tenue rétro à souhait (sympa, les bretelles !) nous annonce hélas que le service du matin est terminé : à 11 h 30, toute l'équipe doit se sustenter avant celui du midi. Heureusement, « Hugo » vient à notre secours, proposant de nous l'apporter en terrasse ... laquelle est protégée (utile, par les temps qui courent !)

Bien abritées par l'auvent, nous pouvons ainsi deviser tranquillement tout en observant les passants se presser sous des hallebardes : touristes (nombreux !), jeune mère en collier de perles avec sa ribambelle de petits d'hommes en Cyrillus, quinquagénaire en survêt' et sa brassée de pivoines, vieil homme très vieille France traînant son caddie de légumes, dame habillée en chaisière de cathédrale revenant de la messe ou jeune loup ayant fait sauter la cravate. C'est un vrai défilé !

Petit détour à l'étage avant de partir – entre le cabinet du Roi et celui de la Reine, on n'hésite pas ! – avec un coup d'œil au passage à la salle du haut : un salon versaillais pure tradition avec beaucoup plus de cachet qu'en bas ...

Pour conclure : à Versailles en petite reine.

[www.leboeufalamode-versailles.com](http://www.leboeufalamode-versailles.com)

---

## Le Tambour d'Arcole

5 rue d'Arcole, 75004 Paris | Station Vélib' 10 rue d'Arcole |  
De 8:00 à 22:00 sept jours sur sept

**Note globale** : 13

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

**Prix d'un café** : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abondante dans les crues, elle est inexistante dans les cuites » pour « eau »

Novembre 1796, campagne d'Italie : les troupes françaises sont bloquées à Arcole dont les Autrichiens bloquent le pont. A chaque fois qu'une offensive est lancée, les soldats sont fauchés par la mitraille ; Napoléon lui-même tombe à l'eau et ne doit la vie qu'à son aide de camp. C'est alors qu'un jeune soldat traverse la rivière à la nage, le tambour sur la tête,

suivi de quelques uns. Arrivé sur l'autre rive, il bat la charge et les Français, dans un assaut magistral, enlèvent enfin ce pont à l'ennemi qui se croit contourné. Le héros du jour sera par la suite décoré et même invité au couronnement de l'empereur ... à Notre-Dame.

A quelques pas de la dite cathédrale, un café a pris son nom. Niché entre des boutiques de souvenirs, il a en fait deux entrées avec, à chacune, une terrasse. La première est couverte et permet d'observer le flux ininterrompu des touristes sur le boulevard de l'hôtel Dieu ; la seconde, pleine de charme, donne sur une petite rue pavée beaucoup plus tranquille.

Entre les deux, la salle s'étire, toute en longueur. De grands drapeaux sur les murs et une guirlande de fanions au-dessus du bar souhaitent la bienvenue aux étrangers qui viennent s'y « pauser ».

Mais pour l'heure, ce sont plutôt des habitants de l'île (de la Cité) qui échangent sur la crue : la Conciergerie a dû être fermée au public à cause d'infiltrations et le square du Vert-Galant complètement disparu sous les eaux. Quant aux bateaux-mouches, ils sont à l'arrêt (impossible de passer sous les ponts !) mais touristes et curieux se pressent au bord du fleuve pour contempler ses eaux maronnâtres et son impressionnant débit.

De notre côté, on a préféré déclencher le plan « Au sec » et boire la tasse. Bonne pioche : alors que le service n'est pas le point fort de notre capitale, il est ici sympathique et attentionné – d'autant plus étonnant qu'on est dans un coin hyper touristique !

Pour conclure : un service mené tambour battant.

<http://letambourdarcole.fr/fr>