

Café Grumpy

224 W 20th Street, Manhattan, New-York | CitiBike au 203 de la même rue | De 7:00 à 20:00 (De 7:30 à 19:30 le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 15 | Ambiance : 13
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 4,50\$

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tour de contrôle » pour « ronde »

A nous, York ! Réveillés plus tôt encore, décalage horaire oblige, nous filons vers Chelsea. Un remontant s'impose avant d'attaquer la High Line, ancienne voie ferrée reconvertie en coulée verte à l'instar de celle de Paris, pour découvrir la ville sans voitures à dix mètres de hauteur. Derrière une façade de briques et ses traditionnels escaliers de secours extérieurs, un petit café de quartier est déjà open.

De bonnes effluves dès l'entrée et un sympathique barbu (en bermuda, casquette et ... pataugas !), attend tranquillement qu'on ait décrypté l'ardoise. Des cafés mais aussi de roboratifs gâteaux exposés en vitrine, qu'on emporte soi-même en attendant d'être appelés pour les boissons – ne pas oublier de sucrer avant de rejoindre sa table car le sucrier est collectif !

Une deuxième salle toute en longueur avec une courette attrayante tout au fond, un vrai jardin secret. Une cliente s'y précipite mais referme la baie vitrée aussitôt : « Too hot ! ». C'est vrai qu'à peine 8h, il fait déjà plus de 30° d'une bonne petite chaleur bien humide ... de quoi préférer

l'intérieur climatisé même si la déco est moins bucolique, pour ne pas dire basique. Qu'importe : ce qui prime ici, c'est ce qu'il y a dans la tasse : les patrons sont en lien direct avec leurs producteurs pour repérer les meilleurs crus, puis les torréfier eux-mêmes. Avec l'idée de redonner goût aux grincheux qui ne peuvent rien faire avant d'avoir avalé un café. Les grumpies si vous préférez !


Nos Latte sont non seulement savoureux mais aussi joliment décorés (un dessin différent pour chacun) et le brownie bien moelleux – par contre, déception sur le croissant que notre aîné, sevré de son pays, a voulu goûter.

De nombreux amateurs passent prendre un verre de café glacé à emporter tandis qu'en salle, les consommateurs discutent tranquillement. Certains jettent un rapide coup d'œil à la messagerie de leur I-Pad (pas d'ordi pas contre : c'est un lieu qui se veut convivial, pas une annexe du bureau) ... Et avant de partir, tout le monde rapporte tasses et assiettes dans la bassine posée le long du mur sur un tabouret.

Pour conclure : un café in et un croissant out.

<http://cafegrumpy.com/coffee/>

Le New-York

48 avenue de New-York, 75116 Paris | Station vélib' quai Branly ... en face à la nage ! | De 7:30 à 2:00 (10:30 le dimanche) | Accessible 

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Grosse à New-York » pour « pomme »

J-3 : à nous de bientôt croquer la Big Apple, et à pleines dents ! En attendant, on se met dans l'ambiance : rush sur l'avenue de New-York qui longe les quais et tout particulièrement la terrasse d'un café du même nom. Si le bruit est XXL, on s'y fait, et puis de grandes jardinières de bambous ont été judicieusement placées pour l'atténuer (un peu).

Mais THE atout of the place is a view imprenable on the Eiffel Tower : voilà une tour bien mise en Seine ! A cette saison, on la découvre entre les feuilles des arbres, mais l'hiver, c'est plein champ, et à la nuit, le show commence : à l'heure pile et pendant 5 minutes, la dame de fer scintille non pas de 1000 feux mais de 20 000 ampoules qui se superposent à l'éclairage doré. C'est devenu un rituel depuis le passage à l'an 2000. Et pour clore le spectacle, à 1h du matin, l'éclairage doré s'éteint pour ne laisser place qu'au seul scintillement ... et une nouvelle féerie !

Mais pour nous autres, early-risers, la journée est déjà bien entamée : a short coffee is absolutely necessary ! Sur les tables, les menus sont coincés entre deux rangées de bouchons de champagne collées sur une planchette (Du Taittinger, clin d'œil à l'ancien maire de l'arrondissement !) : des porte-menus home made qui ont de quoi vous donner le smile !

Inside, la salle n'est pas bien grande mais plutôt agréable avec son mur de briques rouges et son comptoir. Mais c'est

surtout l'accueil qui est à marquer d'une pierre blanche : souriant et efficace. Pas de pression (hormis dans les chopes) ; on ne vous pousse pas à la consommation ... rare dans ce secteur ! Autre plus (especially for tourists !) : english is spoken et le fond musical est anglo-saxon ... of course !

Pour conclure : un café qui a plus d'une tour dans son sac.

<http://fr.nomao.com/66284415.html>