

Je décompresse en Côtes d'Armor ...

Plus rien ne presse : je décompresse,
en Côtes d'Armor, la tasse à rabord ;
partie avec un teint de lait, couleur café je reviendrai.
Rendez-vous à la rentrée devant un café ... olé !

Bateau Chocolaté

Bateau Chocolaté, face au 1 de la rue René Albert, 78700 Conflans Sainte-Honorine | De 10h à 22h, du jeudi au dimanche et jours fériés | Buffet sucré ou brunch caribéen le week-end (12 ou 35€ pour les adultes, 8 ou 25€ pour les moins de 12 ans)

Note globale : 17

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 20 | Ambiance : 17 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Quart de révolution » pour « été »

Un avant goût de vacances ! A une vingtaine de kilomètres de la capitale, au confluent de la Seine et l'Oise*, de nombreuses péniches sont amarrées – notamment un théâtre flottant et sa voisine dont le nom aiguise nos papilles ...

Avant de devenir « Bateau-Chocolaté », elle servait à transporter des céréales.

Anne-la-Belge et son antillais de mari l'ont transformée en restaurant à thème, salon de thé et boutique gourmande.

Bienvenue à bord ; ici, pas besoin de bouger pour voyager, on est juste bercé par un léger roulis : quelques places sur le pont pour profiter du soleil, deux petits salons privés en bas pour plus d'intimité et un roof top : lumineux et joliment décoré, avec des tables bien espacées et de petits clins d'œil ultra-marins (coquillages, feuillages plantés dans du sable multicolore, sucres variés posés sur de mini transats...)

L'ambiance est tranquille et propice à la détente (avec une bonne petite mizik créole en sourdine !), la patronne chat-leureuse** et enthousiaste.

Au ti-déjeuner, un buffet des îles composé de jus de fruits et boissons chaudes (dont un extra-ordinaire chocolat chaud épicé***), viennoiseries croustillantes, brioches, pain d'épices et baguettes, beurre des Charentes et confitures (ananas, banane, coco, mangue ou sirop de Liège****), yaourts, compotes, ainsi que de croquignolles tartelettes au citron : des produits frais – dont certains « faits bateau » – pour une nourriture Seine qui vous transporte au pays des mille saveurs : évasion garantie !

Pour conclure : un bateau où on se la coule douce ...

www.bateauchocolate.fr

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

* D'où le nom de la ville, également désignée « capitale de la batellerie ».

** Et non chat-peureuse comme moi, mais je n'y peux rien si j'aime les chats à la phobie !

*** Le traditionnel « Chocolat-communion » martiniquais avec vanille, cannelle, badiane, muscade et citron vert.

**** Sorte de mélasse à base de dattes et poires, fabriquée à

l'origine dans les siroperies liégeoises en Belgique.

Lion's Coffee

Lion's Coffee, 10 rue Darnetal, 77 100 Meaux | De 8h à 18h30
(19h vendredi et samedi) sauf le dimanche | ♿

Note globale : 11,5

Situation : 12 | Cadre : 12 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 |
Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Vacances de rêves » pour « insomnie »

Petite halte au pied des remparts de l'ancienne capitale de la Brie pour rejoindre le marché (on est samedi !), en descendant vers la Marne depuis la cathédrale.

Quelques tables installées sur l'une des rues piétonnes et une enseigne rugissante : celle du premier coffee-shop de la ville, ouvert l'an dernier par un jeune couple. Elle était dans la vente, lui chez Starbucks ; tous deux ont repris le concept du café à l'américaine et fondé leur propre chaîne, avec l'idée d'en installer dans les centres villes pour développer la vie de quartier.

L'intérieur est lumineux grâce à ses baies vitrées d'angle et sa déco blanche et boisée, avec plusieurs espaces malgré la petite surface : une grande table collective, deux canapés de

cuir capitonnés pour la détente et, au fond, des tables individuelles pour lire ou travailler.

Pour compléter le décor, quelques plantes vertes, une licorne grandeur nature et des luminaires design ... mais accrochés un peu bas pour mon grand suisse qui s'y cognera à 3 reprises !

La commande passée à l'entrée, notre barista nous appelle peu après pour venir l'y chercher :

il peut ainsi poursuivre sa discussion avec ses collègues. Ici, aujourd'hui en tous cas, ce n'est pas le client qui est roi, c'est le lion ! Le site du fauve nous annonçait de vrais pros mais l'apprenti qui nous sert n'a de léonin que la crinière. Quoique ... Il paraît que les mâles de ces félins sont très paresseux et dorment jusqu'à 20h par jour : on a finalement eu de la chance qu'il soit réveillé !

Mais l'ambiance est tranquille et conviviale, et pour les amateurs d'art et de musique, la maison offre la possibilité de mettre en avant leurs talents.

Les propriétaires viennent même de racheter la pièce voisine qu'ils veulent transformer en Coffee & Art Room pour les mettre en lumière : un lieu de partage et de découverte pour les nouveaux musiciens, photographes, dessinateurs, graphistes, architectes, décorateurs, designers et autres, qui doit également permettre aux clubs ou entrepreneurs de se réunir...

Pour conclure : un lion et quelques à crocs.

<https://www.lions-coffee.com>

Au Rocher de Cancale

Au Rocher de Cancale, 78 rue Montorgueil, 75002 Paris | Station Vélib' 32 rue Etienne Marcel |
Tous les jours, de 8 h à 2h

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abordable avec le bac » pour « île »

Hugo écrivait* qu'« à la fatigue, pour filer un câble, pour virer un cabestan, Jean Valjean valait quatre hommes : il soulevait et soutenait parfois d'énormes poids sur son dos, et remplaçait dans l'occasion cet instrument qu'on appelle cric et qu'on appelait jadis orgueil, d'où a pris nom, soit dit en passant, la rue Montorgueil près des halles de Paris ». Cette artère qu'empruntaient jadis les mareyeurs pour livrer leurs huîtres bretonnes et normandes est justement notre escale du jour. Vieilles boutiques et commerces de bouche sont toujours de mise dans cette rue perpétuellement vivante ...

A l'angle d'une ruelle, les murs d'un vieil immeuble plient sous le poids du temps. La (curieuse) sculpture d'un rocher où s'agrippent moules et huîtres orne le bas et sa façade pastel aux encadrements de bois sculpté a incontestablement du cachet ; elle est d'ailleurs classée. Quelques tables sont installées au soleil face à la rue piétonne, de quoi donner envie de s'y échouer !

L'intérieur est hors du temps, avec ses murs de guingois et ses poutres apparentes. Le rez-de-chaussée nous transporte dans une vieille auberge avec ses petites tables serrées et

son ambiance conviviale et bruyante (à éviter pour un tendre tête à tête !)

A l'étage, la salle est plus calme et raffinée : chaises anciennes, lustre (raccord avec cet établissement illustre depuis des lustres !) et fresques du dessinateur Gavarni (qui payait ainsi ses repas du soir). Egalement fréquenté à l'époque par Théophile Gautier, les Goncourt et Dumas, c'était surtout le restaurant préféré de Balzac qui y fit défiler nombre de ses personnages de *La Condition humaine*.

Mais revenons au XXIème siècle ! La Carte « Limonade » nous propose les boissons apportées (un bon moment plus tard) par un serveur pour le moins nonchalant. Mais le café est parfumé, la mousse du crème magnifique et les petits verres à pied accompagnés de leur carafe d'eau tout à fait délicats.

Pour conclure : très honorés de prendre place après Balzac !

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

* *Les Misérables*.