

Le Récepteur

Le Récepteur, 3 avenue Théophile Gautier, 75 016 Paris |
Tous les jours, de 7h30 à 22h30 | Station Vélib' 24 avenue
Théophile Gautier

Note globale : 14,5

Situation : 13 | Cadre : 13,5 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':

« Elle s'est fait la valise » pour « RTL »

Hollande serait-il de retour ? Il pleut dru et la Seine s'épanche : qui l'eut cru(e) ?

Nombreux sont les photographes à immortaliser notre (mini) statue de la Liberté isolée par les flots et les immeubles du Quai Louis Blériot, les pieds dans l'eau. La Maison de la Radio* est encore à sec, son Récepteur aussi. Ouf ! C'est notre bistrot préféré dans ce quartier où les tables sont nombreuses mais d'inégale qualité : une adresse authentique et préservée, au début d'une avenue tranquille.

La met-à-l'eau** n'incite pas au lézardage en terrasse mais l'intérieur est agréable : un comptoir qui fait des ondes (faute de les émettre !), une haute table d'hôtes en zinc, des petites plus classiques avec leurs banquettes de cuir rouge, un vieux poste de TSF et des ampoules suspendues à un long tuyau cheminant sous le plafond pour la note indus'.

C'est un bistrot de quartier, où les habitués s'interpellent joyeusement et où l'on apprécie tout particulièrement la gentillesse de l'accueil.

De la cuisine ouverte sur la salle, on aperçoit l'équipe en pleins préparatifs tandis qu'au comptoir, la machine Florios

s'active pour moudre nos grains de café. Mon petit noir sera accompagné d'un spéculoos, tandis qu'une magnifique mousse ornera le crème de mon cher et tendre : de quoi nous revigorer !

La pluie s'est arrêtée : on reprend notre balade vers le théâtre du Ranelagh (un petit bijou !) puis la maison de Balzac qui fleure bon le Paris d'antan. « Le café est le parlement du peuple », disait ce dernier : en voilà un avec qui je me sens sur la même longueur d'ondes !

Pour conclure : un récepteur qui sait recevoir !

<https://www.lerecepteur.fr>

* Avis aux mélomanes : on peut aussi y écouter des concerts, plus de 200 chaque année !

** Météo du jour !

L'Harmony Café

L'Harmony Café, 117 bd Port Royal, 75014 Paris |
De 7h à 2h (9h le samedi, 11h le dimanche) | Station Vélib' St Jacques – Val de Grâce

Note globale : 13,5

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

Prix d'un café : 2,40 € (Brunch 19,50€)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Point de côté » pour « face »

A côté de l'entrée historique de l'hôpital Cochin*, une terrasse s'étale à l'angle de la rue du Faubourg Saint-Jacques et du boulevard de Port-Royal ... vide : il pleut ! Comme les autres, on se réfugie à l'intérieur : bistrot Parisien classique, tenu par des Aveyronnais qui n'oublie pas leurs racines. Outre les charcuteries et viandes du pays annoncées à la carte (dont une côte de bœuf de 1kg à partager sur billot !), de vieux objets rappellent la cuisine d'autrefois : un presse-purée antédiluvien, d'anciennes balances à plateaux, un tonnelet en bois de chêne.

Le jeune serveur nous propose une table le long de la baie vitrée pour profiter de la lumière ... juste sur la trappe : on ne va pas y passer au moins ? Non, c'est une galéjade ! On est bien dans notre petit coin, sous les plantes vertes. La tourne est agréable (Que de la chanson française !) et les produits du brunch** simples mais de grande qualité – copieux aussi : petits mangeurs d'abstenir !

Clientèle variée, toutes générations confondues : gentleman en velours côtelé-casquette au comptoir, couple de voyageurs demandant à être installé « en vitrine », trio d'infirmières de la maternité d'en face venu fêter un événement (une promo ?). Un grand-père s'installe au fond, comme nous, pour déjeuner avec sa (plus si) petite fille. Il parcourt le journal en attendant les plats et lui indique les gros titres ... pour le refermer brusquement en décrétant : « Pas la peine de regarder la page nécro, je sais qu' j'y suis pas ! »

Pour conclure : brunch massif dans lieu central.

<https://www.harmony-cafe.com>

* Avec à l'intérieur, une pépète bien cachée : l'ancienne abbaye, dont la salle capitulaire, la chapelle et le cloître ont été intégrés dans l'enceinte de l'hôpital : un vrai havre de paix où flâner en découvrant son histoire mouvementée ...

** Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, croissant,

œufs au plat et poitrine fumée, assiette auvergnate (charcuterie d'Auvergne, pommes de terre sautées et salade) ou nordique (saumon gravelax frais avec les mêmes accompagnements) puis dessert maison du jour.

L'Abribus Café

L'Abribus Café, 56 rue de Bagnolet, 75020 Paris |
Tous les jours de 7h à 2h | Station Vélib' Charonne-Pierre Bayle

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 11 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 |
Café : 13

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Appréciée quand elle manque de retenue » pour « paie »

—

Déjeuner d'affaires avec une ancienne collègue, nommée à présent sur ce secteur du Père Lachaise à la place de la Réunion* ... l'occasion de me faire découvrir un café bien dans son jus !

Terrasse sous cellophane (pas ce qu'il y a de plus esthétique mais qui a le mérite de l'abriter de la circulation plutôt passante ici) et déco années 60 légèrement déjantée : tables en formica, chaises dépareillées mais surtout, peintures sculptées descendant comme des gouttes du plafond ... une inépuisable source d'interrogations !

Beaucoup de monde, l'ambiance est animée : c'est un vrai lieu de rencontre

où se croisent toutes les générations et couches sociales dans un mix assez improbable.

Certains y font juste une halte, d'autres y passent des heures ; on y prend une goulée ou on en fait sa cantine ; il y a un côté bistrot du coin qui renforce ce côté chaleureux : un endroit sympathique et sans prétention où se retrouvent aussi bien les habitués du quartier que les gens de passage ; il fait bon s'y poser.

Deux jumeaux s'installent à côté de nous avec leur maman, des élèves de CM2 ... de la dite collègue justement ! Deux gourmands qui commandent comme moi un moelleux au magnésium. Je leur fais croire que j'ai pris le dernier ... mais soulagement : en voilà deux autres pour eux ! Au moment de partir, le plus grand me glisse, malicieux : « Moi, j'ai léché l'assiette ! » – sous-entendu : j'en ai eu plus ! Pour sûr ... mais c'est plus d'mon âge !

Pour conclure : un abribus digne de Jean-Claude Déco**.

<https://www.facebook.com/pages/LAbribus-Café/101670869900508>

* Connue pour son marché alimentaire des jeudis et dimanches, petit mais dense et convivial avec sa clientèle principalement composée d'habitués.

** Jean-Claude Decaux, industriel spécialisé dans la fabrication et l'installation du mobilier urbain – notamment les abribus !

Le Bistrot de la Galette

Le bistrot de la galette, 102 ter Rue Lepic, 75018 Paris |
Du mardi au dimanche de 11h à 22h | Station Vélib' 55 bd de Clichy

Note globale : 12

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

Prix d'un café : 2,40 € (Brunch : 29 €)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':

« Galette de son » pour « disque »

Sur le sommet de sa butte, Montmartre était un village entouré de terres agricoles et de moulins à vent où les paysans apportaient leur grain pour le transformer en farine. A la fin du XIXe siècle, la femme d'un meunier eut l'idée d'ouvrir une échoppe pour qu'ils puissent se remettre de leur grimpette en mangeant une galette de seigle accompagnée d'un verre de Lait. L'avènement de l'ère industrielle ayant entraîné le déclin des moulins, le lait fut remplacé par du vin et les galettes par des bals musettes, où bourgeois et artistes venaient s'encanailler ...

A deux pas du Moulin de la Galette, le bistrot du même nom a repris son activité initiale pour partager les secrets de Mme Debray. Créé sur mesure, il est recouvert des mosaïques de l'ancienne usine Lu de Nantes, orné d'affiches d'époque et de vieux meubles chinés au Pays de Galles pour les chaises, en Ecosse pour les lampes, à Charleroi pour le tonneau à bière et à Bruxelles pour le comptoir, comme nous l'explique (longuement) la maîtresse des lieux.

Mais était-il nécessaire d'aller si loin pour faire revivre le Paris d'antan ?

Et si on la sent désireuse de bien faire, on a aussi le sentiment que c'est un peu

too much : ça sent le cinéma, tout ça ... un peu comme son décor !

Ici, on aime la galette, mais savez-vous comment ? Salée ou sucrée (mais sans frangipane), avec du seigle dedans, clin d'œil à la recette d'origine, sans compter le logo d'un moulin tamponné sur le dessus : voilà une galette qui roule ...

Pour conclure : un vrai moulin à paroles !

<http://bistrotdelagalette.fr>

<http://www.bfmtv.com/mediaplayer/video/le-restaurant-bistrot-de-la-galette-rue-lepic-901103.html>

Brunch original et savoureux, mais sans partie petit déjeuner (pains et viennoiseries)

et d'un prix excessif selon nous :

– Pour commencer, traditionnels jus de fruits pressés et boisson chaude.

– Pour continuer. brouillade d'oeufs à la Parisienne (Palette de cochon et comté), la Paysanne (Lard, pommes de terre et herbes fraîches) ou Norvégienne (saumon fumé et herbes fraîches) avec une galette (sèche !)

– Pour terminer. dessert au choix dont le Millefeuille Arlette, fine galette caramélisée et délicatement parfumée à la vanille bourbon (une pure merveille !)