

# The Moose

The Moose, 16 Rue des Quatre Vents, 75 006 Paris |

Tous les jours, de 11h à 2h | Station Vélib' Cujas – St Michel

**Note globale** : 15

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |

Café : 13

**Prix d'un café** : 1,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':

« Montreur d'ours » pour « planétarium »

Je me souviens ... de cette taverne où Aymeric nous avait entraînés avec son frère et sa marraine, pour nous faire goûter

sa poutine(1) québécoise – et à Paris, c'était The adresse !

Une graisseuse(2) recouverte de sauce brune et du célèbre « fromage couic-couic » (en effet, c'est bien le bruit qu'il fait sous la dent !), du genre qui tient tellement au corps qu'après, on est armés pour remonter le Saint-Laurent torse nu

à la nage ! Pas si tant pire(3) côté goût, mais il faut vraiment avoir un appétit de bûcheron.

D'ailleurs, on s'attendait presque à en croiser icitte(4) tant la déco était rustique : bar recouvert de rondins de bois, panneaux d'alerte au caribou et cornes d'orignal(5) accrochés au mur et même ... empreintes d'ours au sol !

Seuls des écrans rappelaient l'influence des States avec une retransmission du dernier match de hockey dans une ambiance survoltée. Pas facile de s'entendre jaser(6) mais c'était chaleureux et bin raide(8) dépaysant !

Cette année, ambiance grand nord dans notre capitale : l'hiver est vif comme une claque(7), à nous donner envie de retourner nous réfugier dans notre cabane au Canada ... beaucoup plus

calme asteure(9) – ils viennent seulement d'ouvrir !  
Quelques habitués discutent tranquillement en prenant une tite  
frette(10) tandis que le serveur québécois reste assis  
sur son steak en pelletant des nuages(11), et que, sur les  
écrans, des patineurs rivalisent d'arabesques et autres axels  
pour décrocher un titre olympique ...

Pour conclure : un endroit qui ne vous laissera pas de glace.

<http://www.mooseparis.com/fr/>

1 – Spécialité québécoise, une institution là-bas où on en  
trouve à quasi chaque coin de rue.

2 – Portion de frites.

3 – Pas mal.

4 – Ici.

5 – Animal emblématique du Québec (en anglais, « the moose »),  
équivalent de l'élan chez nous.

6 – Parler.

7 – Cf. Chanson de Beudommage.

8 – Complètement.

9 – A cette heure.

10 – Une bière comme dans « Broue », la pièce de théâtre « Une  
tite frette mon Gérard » nous précise Anne-Marie.

11 – Assis à ne rien faire en se laissant aller à la rêverie.

---

## Le Plomb du Cantal

Le Plomb du cantal, 4 bd Saint-Denis, 75 010 Paris |  
Tous les jours, de 7h à minuit | Station Vélib' Aboukir-  
Alexandrie

**Note globale : 13**

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 |

Café : 12

**Prix d'un café** : 2,20 € (1€ en terrasse couverte du lundi au vendredi de 8h30 à 11h)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Quartier de bœuf » pour « étable »

Vivent les vacances ! Et en février, on part où ? A la montagne !

Pour nous, c'est le Massif central et son deuxième plus haut sommet, le Plomb du Cantal\* ...

dans un bistrot auvergnat sur les grands boulevards.

A deux pas des théâtres Saint-Martin (comme la porte du même nom qu'on aperçoit de sa terrasse), de la Renaissance, du Gymnase ou du Splendide\*\*, voilà de quoi faire une pause avant ou après un spectacle : ses baies vitrées et sa grande verrière sur le toit permettent de profiter du moindre rayon de lumière et les autres salles plus rustiques de se réchauffer au cœur de l'hiver.

Déco typiquement montagnarde : chaises et bancs en bois foncé imposants (on ne risque pas de partir avec !),

épais radiateurs de fonte et énormes cloches qu'on imagine au cou de Salers\*\*\*. C'est du lourd, du très lourd !

Un escalier tout aussi massif monte au premier étage, plus tranquille, avec de belles poutres au plafond.

L'ambiance est provinciale et conviviale ; on s'y retrouve volontiers autour de grandes tablées entre amis.

L'accueil est simple et authentique, comme la cuisine. Car c'est pour elle aussi que l'on vient – sauf à être une midinette nourrie par deux feuilles de radis ou un végétarien patenté. Ici, il faut aimer la bonne chair et être carnivore : les assiettes sont généreuses et les plats de terroir roboratifs : saucisse fraîche et chou farci, truffade\*\*\*\* ou aligot\*\*\*\*\* servis à table directement de la casserole en cuivre. Avis aux Depardieu et autres Gargantua !

Pour conclure : un Plomb qui vaut de l'or.

[http://www.leplombducantal.com/acces\\_rivedroite.php?descr\\_sl=f  
r](http://www.leplombducantal.com/acces_rivedroite.php?descr_sl=f<br/>r)

\* Après le Puy de Sancy, il culmine à 1 855 m.

Son nom est celui du massif dont il fait partie et qui forme le plus grand volcan d'Europe,

mais aussi celui d'un département, d'un fromage ... et du cheval que montait Napoléon à la bataille d'Austerlitz !

\*\* Et si vous allez au théâtre d'Edgar ou à Bobino, il y a ses grands frères à Montparnasse !

\*\*\* Race de vaches portant le nom d'un village de l'ouest cantalien, à la robe acajou et aux longues cornes en forme de lyre, particulièrement réputées pour leurs qualités bouchères.

\*\*\*\* Plat typique de la région, à base de pommes de terre et de cantal assaisonné d'ail et de persil, servi directement du point de cuisson à la table dans la casserole ayant servi à son élaboration.

\*\*\*\*\* Spécialité aveyronnaise, à base de purée et de tomme, à la consistance élastique.

---

## Les Ondes

Les Ondes, 2 avenue de Versailles, 75 016 Paris |

Tous les jours, de 6h30 à 1h du matin | Station Vélib' rue Gros

**Note globale** : 12

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 9 | Ambiance : 13 |

Café : 12

**Prix d'un café** : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Avec le temps, elle gagne sur tous les fronts » pour « ride »

C'est la cantine des salariés de la Maison de la Radio\* qui n'ont que peu de temps pour se sustenter entre deux flash infos : normal, elle est en face !

Avec une belle vue tour Eiffel et une station de taxis juste devant, c'est plaisant et pratique à la fois ! Par contre, comme elle longe le véritable axe routier qu'est l'avenue de Versailles, bonjour le CO2 ! Ceux qui veulent préserver leurs poumons préféreront donc l'une des vérandas à la terrasse ouverte, d'autant que leurs grandes baies vitrées font l'angle du carrefour : de quoi profiter ainsi du moindre rayon de soleil – et s'il vient à manquer, plaids et chauffage prennent le relais.

Les Ondes ont fait peau neuve il y a deux ans : parquet et briques, photos noir et blanc du quartier et immense comptoir : classique. Fauteuils Club et grandes banquettes : confortable – même les tabourets de bar sont rembourrés et ont un dossier ! Tables rondes : convivial. Quant aux lieux d'aisance – que dis-je : salon d'aisance ! –, c'est carrément la classe (suffisamment rare pour être souligné !) : cadres-photos, fauteuils cosy, magistral miroir et lavabos à l'ancienne, sans compter un sèche-mains qui envoie de l'air chaud (apprécié en ces temps neigeux !) ; c'est pas Byzance, c'est Versailles !

L'ambiance est animée, pour ne pas dire affairée ; on s'y presse à toute heure : journalistes de la Maison d'en face, musiciens du Conservatoire tout proche, sportifs partant jogger sur l'île aux Cygnes et touristes voulant franchir le pont de Grenelle pour se photographier devant la statue de la Liberté.

Domage que la serveuse soit si revêche ... elle va creuser sa ride du lion !

Pour conclure : bonne fréquence mais mauvaises ondes.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/les-ondes-bar-brasserie-75016-paris/>

\* Construite en 1963, elle est aussi surnommée « maison ronde », car sa tour centrale (68 m de haut) est entourée d'une couronne de 700 m de circonférence : elle abrite 1 000 bureaux et 63 studios d'enregistrement.

---

## Le Cosy

Le Cosy, 50 av St Mandé, 75 012 Paris |  
Tous les jours, de 7h à minuit (Brunch à 11h et 14h) | Station  
Vélib' angle St Mandé/Arnold Netter

**Note globale** : 14

Situation : 12 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |  
Café : 9 (Brunch 16)

**Prix d'un café** : 2,20 € (Brunch 28€)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Fait grossir » pour « zoom »

Une tâche bouton d'or au milieu de la grisaille : c'est le store du Cosy !

Autre touche de couleur : les plantes vertes de sa grande terrasse (le trottoir de l'avenue est très large), qui lui donnent des allures de jardin d'hiver – et pour être tout à fait confortable, elle est chauffée ! Derrière la verrière, la

véranda propose un deuxième espace tout aussi lumineux. Mais si l'on préfère une ambiance plus ouatée, c'est à l'intérieur qu'il faut s'installer : sol en teck et tons bleu canard sur les murs et les banquettes. Eh oui, c'est cosy !

Aujourd'hui dimanche, c'est brunch : la salle est bondée comme un premier jour de soldes – plutôt bon signe (heureusement, on a réservé). De nombreuses tablées dont une de 12 avec des enfants surexcités qui courent dans tous les sens. Pause de quelques secondes, le temps d'une photo où chacun sourit comme s'il venait de mordre un citron, puis les cavalcades reprennent :

à éviter pour les romantiques qui veulent faire leur demande en mariage !

Le jus de fruits pressé et l'assiette salée\* sont portés à table (service efficace et chaleureux) ; pour le reste, c'est buffet à volonté. Petite déception sur le café qui est (très) loin d'avoir le caractère d'un espresso ; par contre, sa tasse assortie à la couleur du mur vient tout droit d'Ikéo (on n'est pas dépaysés !) et l'ensemble est de qualité (le patron nous précise qu'hormis les viennoiseries, tout est fait maison). Mention spéciale à l'original et délicieux cheese-cake à la pistache, au socle craquant et au cœur fondant. A rendre baba les babines des bobos – plutôt bons mangeurs ... et apparemment pas effrayés par le tarif – qualité oblige !

Pour conclure : Cosiment parfait.

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/54207698>

\* Choix entre un mini-burger ou un saumon gravlax, accompagnés de pommes de terre sarladaises, œufs brouillés au bacon, fromage, salade de roquette et un délicieux muffin chèvre-courgettes.

Et pour le buffet, boissons chaudes, mini-viennoiseries,

céréales, pains-beurre-confitures, cannelés, crêpes, pancakes, brioches façon pain perdu, cakes maison, tartes Tatin, fromages blancs au coulis de fruits rouges, crèmes brûlées, mousses et verrines variées, salades de fruits ...