

Café Joyeux

Café Joyeux, 23 rue Saint Augustin, 75 002 Paris |
Du mardi au samedi, de 10h à 17h

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Toujours joyeux » pour « drille »

Y'a d'la joie, ici on sert avec le coeur

Y'a d'la joie, le soleil brille à l'Opéra

d'la joie, de bons p'tits plats et d'la chaleur

Y'a

Y'a d'la joie, ici, y'a d'la joie !

Avec le printemps, une nouvelle enseigne a fleuri dans ce quartier d'affaires du centre de Paris. Inaugurée mercredi, journée mondiale de la Trisomie 21, elle est loin d'être ordinaire : en cuisine comme au service, c'est une vingtaine de salariés porteurs de trisomie ou de troubles autistiques qui officient, encadrés par trois responsables.

Leurs activités sont choisies selon leurs aptitudes et adaptées à leurs besoins : horaires de travail aménagés pour tenir compte de leur fatigabilité (de 12h à 25 h), fabrication séquencée par étapes, repères sur les machines (pictogrammes indiquant dans quel sens tourner le percolateur etc.), tenues de travail pratiques (lacets sans nœuds, velcros sur les vestes et tabliers) et autres accessoires (planche adaptée en cuisine, pièces de Duplo jumelles en salle : une pour le consommateur à la commande au comptoir et l'autre pour le plateau, afin que le serveur puisse l'associer plus facilement à la table quand il est prêt).

Parmi eux, deux anciens élèves de l'Ulis-lycée que j'espérais

apercevoir, mais qui n'ont visiblement pas encore pris leur service : un bon prétexte pour revenir ! ☐

Mais au fait, pourquoi « Joyeux » ?

L'entrepreneur breton à l'origine de cette initiative explique avoir autrefois accueilli dans ses bureaux un jeune garçon trisomique. Comme l'équipe ressentait un vide énorme quand il n'était pas là, sa fonction avait été précisée sur son contrat de travail : « Assistant joyeux » ... et est devenue concept !

– « Cube bleu ? » interroge un jeune serveur perplexe.

– « Ici ! », s'excuse une cliente confuse en agitant l'objet extirpé de son sac ...

dont elle avait sans doute pensé qu'il s'agissait d'un cadeau de la Maison !

« On ne peut pas nous rater ! » explique un autre. Effectivement, même avant d'avoir avalé par son café matinal, on ne voit qu'elle : l'enseigne jaune vif de cet ancien café transformé en coffee-shop, juste à l'entrée du passage Choiseul, rue Saint Augustin ... dont le nom rappelle l'auteur de la célèbre formule devenue règle d'or de l'établissement :

» *On s'efforce tous d'atteindre la même chose : la joie.* »

Pour conclure : du cœur à l'ouvrage.

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

<https://www.youtube.com/watch?v=o3k27z2PS-U>

https://www.francetvinfo.fr/economie/emploi/carriere/vie-professionnelle/travail-et-handicap/un-cafe-joyeux-emploie-des-serveurs-atteints-de-handicaps-mentaux_2667736.html

Grand Café Tortoni

Grand Café Tortoni, 45 rue de Saintonge, 75 003 Paris |
De 9h30 à 19h00 sauf le lundi | Station Vélib' Mairie du IIIè

Note globale : 17

Situation : 13 | Cadre : 19 | Accueil : 19 | Ambiance : 15 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Existe en grains » pour « beauté »

Au début du XIXème siècle, le Café Tortoni était un glacier*, aussi chic que renommé**, situé à l'angle du boulevard des Italiens (auquel il aurait donné son nom) et fréquenté par des intellectuels et des dandys, femmes du monde ou demi-mondaines.

C'est à présent ici qu'on retrouve son « Cafetier, limonadier, glacier » gravé sur la baie vitrée et ses menus dans le marbre. Après avoir été une fonderie très célèbre*** puis le local d'un chauffagiste, il a été transformé depuis septembre en parfumerie, ou plus exactement : « Cabinet intérieur de la beauté inspiré de la botanique ».

Tommettes vieilles et boiseries anciennes, l'endroit est délicieusement suranné. D'innombrables flacons d'huiles**** et autres pommades sont exposés sur les présentoirs de gauche ... et même dans des vitrines au plafond !

A droite, un comptoir plein de charme, devant lequel se dressent de hauts tabourets. L'assise n'est pas forcément des plus confortables mais le lieu est si surprenant (je ne vous ai pas tout dit !) qu'on n'y prête guère attention ... d'autant que l'exquise serveuse est intarissable dès qu'on l'interroge.

Sur un plateau doré, lui-même posé sur un napperon de dentelle, le café-minute (comme on disait à l'époque !) est servi dans une authentique tasse bleu nuit en porcelaine de Limoges, et sa cuiller placée sur un porte couteau d'époque. Il est accompagné d'un biscuit d'une délicatesse infinie : ancien élève de Lenôtre, le pâtissier japonais a gardé de son pays la tradition de ne mettre que peu de sucre et faire ressortir la saveur du fruit au coeur.

Que de raffinements ; pour un peu, on lèverait le petit doigt pour être raccord avec le cadre !

Avant de partir, à l'invitation de notre hôtesse, nous testons le chocolat chaud : juste divin ...

Pour conclure : un parfum d'harmonie et de saveurs.

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

* C'est par lui que la glace serait arrivée à Paris !

** Stendhal l'évoque dans « Le Rouge et le Noir ».

*** L'ancien atelier Rudier, qui a coulé les oeuvres de Maillol et Rodin (notamment « Le Penseur »).

**** Cosmétiques Buly, du nom d'un célèbre parfumeur dont la ruine inspira Balzac pour le personnage de César Birotteau.

The Place to

The place to, 47 avenue de Wagram, 75 017 Paris |
De 7h30 (9h30 le WE) à minuit (2h du jeudi au samedi) |
Station Vélib' Mac Mahon – Brey

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Terme générique qui embrasse la femme » pour « homme »

The Place to ... go to day ; pour le reste, on va vérifier !

C'est à 200 m de l'Arc de triomphe, 20 de la Place des Ternes* et 2 pas de la salle Wagram** qu'un frère et sa sœur, ingénieur et vétérinaire à l'origine, ont ouvert il y a 3 ans cette brasserie de style underground : briques, acier, bois, béton brut et tuyaux apparents nous transportent à Manhattan. Quelques objets de récup' lui donnent une âme, comme ces chaises de cuir d'une salle de réunion ou cette desserte en fer dénichée dans une gare – avec un côté Grand Central Station, d'autant que 3 énormes horloges, Londres-Paris-New York, surplombent le bar. Plus insolite : un vélo rouillé, un amas de cierges fondus, une fresque d'affiches savamment déchirées ou une cabine publique pour recharger son téléphone !

Plusieurs espaces, avec chacun son caractère, permettent de trouver le coin idoine : la table collective ou le comptoir pour plus de convivialité, les canapés profonds et la bibliothèque**** pour une lecture tranquille, la salle située derrière

la verrière pour une réunion de travail et aussi (et surtout !) les banquettes sous le mur de palettes végétalisées pour s'imaginer dans une serre tropicale ...

L'ambiance est chaleureuse, plutôt cool et branchée (dans tous les sens du terme : prises de courant et wifi partout !) ; le service efficace et souriant.

Notre nectar (un café d'origine équitable) est servi avec du sucre de canne bio et un petit nougat sous cellophane : on confirme, c'est vraiment la place où il faut être !

Pour conclure : aux Ternes mais pas terne.

<http://www.theplaceto.paris>

* Très appréciée pour son petit marché aux fleurs, ouvert tous les jours de 8h à 19h30 sauf lundi :

beaucoup de bouquets de fleurs coupées, quelques plantes pour les balcons et à Noël, une forêt de sapins !

** Située au 41, c'est sans doute le plus ancien lieu de fêtes de la capitale, dernier vestige des salles de bal

qui représentaient, depuis le Directoire et sous la Restauration, l'un des hauts lieux de la « Vie Parisienne ».

*** Aveyronnais dont la famille devait être dans la Limonade : la restauration, c'est la tradition là-bas !

**** Egalement participative : on peut apporter un livre, un magazine ou un journal et repartir avec un autre.

Le Strada Café

Le Strada Café, 24 rue Monge, 75 005 Paris |

De 8h à 18h30 (10h le WE) | Station Vélib' Sorbonne – Ecoles

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Réunion de quartiers » pour « orange »

La Strada a une petite sœur, 3 ans déjà ! Non loin de la Sorbonne, les étudiants s'y retrouvent pour travailler ou refaire

le monde dans une ambiance studieuse : lecture, ordinateurs et

conversations feutrées – en anglais quasi exclusivement : parler français ici semble presque incongru ! Les serveurs sont d'ailleurs tous américains ou australiens, jeunes aussi ... et discrets (trop ?)

Si la salle n'est pas plus grande que chez son aînée, elle a une belle hauteur sous plafond (3,50m !) et de grandes baies vitrées à l'angle des deux rues – également quelques places sur le trottoir pour compléter les assises.

La déco reste sommaire. On retrouve le bois brut, les pierres apparentes et le mobilier sobre aux allures scandinaves qui rappelle les origines australo-suédoises des propriétaires. Au mur les œuvres d'un photographe, le coffee-shop promouvant des artistes dans le cadre d'une association. Et un très étroit escalier en colimaçon mène au sous-sol : pour le détour touristique, c'est acrobatique !

Le Latte de mon cher et tendre arrive dans une énorme tasse blanche, crémeux comme il l'aime, mais plus laiteux que caféiné : petite déception donc, du fait de ce manque de caractère. Mon espresso par contre est épicé et corsé à souhait. Les cafés proviennent de petits producteurs bio éthiopiens, brésiliens et indiens, puis sont assemblés et torréfiés chez nous. On peut aussi les commander à la cafetière, piston ou filtre : pratique pour ceux qui veulent s'incruster ! Des cakes, avec ou sans gluten et plutôt roboratifs peuvent les accompagner : banane-nutella, orange-choco-amande, beurre de cacahuète-choco, voire red velvet**.

Quant aux prix, on ne peut pas dire que ce soit donné mais ... c'est le quartier !

Pour conclure : a biotiful place.

<https://fr.foursquare.com/v/strada-café/54842e01498ee191fa3c80e>

* Strada du III^e testée l'an dernier :

<http://lescafesdottilie.fr/strada-cafe-marais-paris/#more-5192>
** Dessert d'origine américaine de couleur rouge, généralement préparé comme un gâteau à étages couvert de fromage à la crème ou de glaçage au roux.