

Ma Salle à Manger

Ma Salle à Manger, place Dauphine, 75 001 Paris |

Du lundi au samedi, de 9h à 22h30

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 12

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Béarnais comme Henri IV » (béret)

À la pointe de l'île de la Cité, la place Dauphine est l'une des plus romantiques de la capitale. Contrairement à ce que l'on croit bien souvent, elle n'est pas royale : ce n'est pas un « ensemble urbanistique homogène destiné à mettre en valeur la statue d'un souverain située en son centre ». Il y a bien celle d'Henri IV, mais elle se trouve à quelques mètres, dans un renforcement du Pont-Neuf, histoire de rappeler qu'il l'avait fait construire en l'honneur du Dauphin*.

Bordée de beaux immeubles** à l'arrière du Palais de justice, elle comporte quelques galeries d'art et cafés-restaurants ... dont notre étape du jour.

Une demi-douzaine de tables aux nappes un peu froissées et de jolis pots de fleurs donnent à sa petite terrasse un air de campagne. On s'installe au soleil – il reste juste deux places !

Aucune voiture pour nous troubler ; par contre, des inconditionnels de la pétanque tirent et pointent sur le terre

plein central, à l'ombre des marronniers : ambiance farniente à souhait ...

La vitrine de la Maison annonce la couleur : tresses d'ail et de piment***, invitation au Concours de belote – « S'inscrire ici ! » – et basque rondouillard en costume traditionnel.

L'intérieur, blanc et rouge, est tout aussi pittoresque, avec ses murs tapissés d'affiches à la gloire des fêtes de Bayonne. La patronne nous accueille avec une vraie gentillesse (et un accent délicieux !) : c'est vrai qu'on a l'impression d'être dans sa salle à manger – grande comme un mouchoir de poche, mais on s'y sent bien ...

Une pancarte m'interpelle : « Une journée sans café, c'est risquer de s'endormir avant l'apéro : ne prenez pas ce risque ! » Voilà une adresse qui ne manque pas de piment ... idéale pour prendre un Pau !

Pour conclure : on resterait volontiers accrochés à ses basques.

<https://www.facebook.com/Ma-salle-à-manger-316476178476152/?rf=103856096428177>

* futur Louis XIII.

** dont celui où vivaient Simone Signoret et Yves Montand.

*** même la crème brûlée à la vanille est parfumée au piment d'Espelette !

Au Petit Bar

Au Petit Bar, 7 rue du Mont Thabor, 75 001 Paris |

Du lundi au samedi de 6h30 à 21h

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 10

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 12

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Servie sur un plateau » (l'Auvergne)

Grandeur et luxe : au Palais du Louvre où défilent des milliers d'étrangers, place Vendôme où sont installés les joailliers les plus réputés, rue Saint Honoré où se pressent les fashionistas et rue de Rivoli, où voituriers et porteurs de Palaces s'empressent auprès de clients fortunés.

Et puis, derrière le plus ancien d'entre eux*, un incroyable petit bar. C'est son vieil auvent orangé qui a attiré notre attention ; sinon, on ne l'aurait sans doute pas remarqué tant il semble incongru dans ce quartier. Et pourtant, il était là bien avant tout ce beau monde !

1956 : Jean monte à Paris ; il porte des sacs de charbon de 50 kg pendant un an avant d'être embauché comme garçon de café par des Lozériens** comme lui.

1966 : sa femme le rejoint pour ouvrir le leur ; elle tient le zinc tandis qu'il vend du bois de chauffage comme c'est l'usage à l'époque.

2018 : comptoir en Formica, distributeur à cacahuètes, téléphone à cadran, ventilateur Hélix, banquettes de moleskine et baromètre-thermomètre : rien n'a changé ... nos deux auvergnats ont juste quelques années de plus. Elle est maintenant aux fourneaux, lui supervise la salle :

il passe à chaque table pour vérifier que tout se passe bien

tout en veillant à ne pas déranger.

Leurs fils les secondent, Hubert au comptoir, Michel au service.

Ce dernier nous accueille avec une bonne humeur communicative. Les clients sont nombreux et visiblement comme chez eux. Certains l'appellent pour poser avec eux sur la photo :

« Faut que j'me recoiffe ? », lance-t-il gouailleur.

Il revient un peu plus tard faire sa « distribution de bons points » : les additions soigneusement écrites à la main sur des feuilles volantes*** !

Ici, on se contente de l'essentiel : un cadre simple, un accueil sincère, une ambiance familiale. Loin, très loin des artifices, une atmosphère authentique ; bulle intemporelle au coeur de ce quartier si chic ...

Pour conclure : ce petit bar mérite qu'on s'y arrête ☐

<https://www.francebleu.fr/emissions/femmes-de-paname/107-1/marie-cuisiniere-qui-fait-la-cuisine>

* Le Meurice.

** « La Lozère nouvelle » est toujours mise à disposition des clients !

*** Attention : ni chèques, ni cartes bleues ...

Pousse Café

Pousse Café *, 48 rue d'Anjou, 92 100 Boulogne |
Tous les jours, de 8h à minuit

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 11

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 11

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Coup de canon » (vin)

A une volée de moineaux de la place Marcel Sembat en direction du pont d'Issy, une dizaine de tables prennent le soleil à l'angle de deux rues, devant un bistrot à l'écart de l'agitation urbaine.

Si le cadre est simple, un peu vieillissant même – oh, pardon : « vintage ! » – avec son grand bar central et ses tables en formica, la chaleur ne manque pas : imposants tonneaux, couleurs soutenues (jaune flamboyant, rouge vif ...), porte recouverte d'un sticker nous plongeant dans une rue de la Havane.

L'humour non plus avec des avertissements à l'attention des buveurs de bière

(« Les pompes sont en service, venez faire le plein ! ») et des vineux

(« Ceux qui boivent pour oublier sont priés de payer d'avance, merci ! »).

L'occasion pour le plus ancien de se remémorer cette réflexion désabusée de Raymond Devos : « L'autre jour, au café, je commande un demi. J'en bois la moitié. Il ne m'en restait plus. »

Ouvriers, éboueurs ou voisins, ils sont nombreux à s'y

agglutiner dès l'ouverture, boulonnais pour la plupart. On s'interpelle, on plaisante, on se brocarde, on apostrophe le serveur qui connaît visiblement tout son monde et œuvre tranquillement, avec beaucoup de gentillesse.

En fin de journée, l'ambiance devient plus festive lors des matchs de foot retransmis sur grand écran ou des soirées jazz : par grand Beau, les instruments sont posés à l'entrée, directement sur le trottoir ...et tout le quartier en profite !

Et si vous cherchez la carte des boissons, c'est sur un disque ... coloré, bien sûr !

Pour conclure : ici la musique, on...Anjou.

<http://www.pousse-cafe.fr>

* Egalement appelé digestif ou rincette, c'est un petit verre d'alcool pris en fin de repas pour « pousser » le café au fond de l'estomac.

—

Holybelly Coffee-shop

Coffee-shop Holybelly*, 5 rue Lucien Sampaix, 75 010 Paris |
Tous les jours, de 9h à 17h (10h le WE)

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 18

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Réserve aux huiles » (bidon)

De retour de Melbourne, un couple ouvre un coffee-shop australien en 2013, dans une toute petite rue proche du canal Saint Martin. Le succès est tel qu'en août dernier, un second

voit le jour ... à quelques numéros du premier** !

Impossible de le manquer : une longue file s'étire sur le trottoir ; plutôt bon signe. No contrainte today, a blue sky ; on prend notre tour ... pour décrocher notre Graal une trentaine de minutes plus tard. Surprise : plusieurs tables étaient libres. Pour susciter l'envie ? Pas un peu too much ?

Une salle toute en longueur mais aérée (belle hauteur de plafond !) ; des murs de briques blancs, un carrelage étoilé, des ampoules suspendues à une rampe de cuivre qui zig-zague, c'est tendance ! Notre table est collée aux autres – on n'a pas pu avoir l'une des alcôves. Qu'importe ! L'ambiance est animée et même friendly, les serveurs souriants et décontractés (sans nous presser pour libérer la place malgré l'affluence) et les conversations bourdonnent, en anglais pour la plupart : dépaysement garanti. Tout au fond, sous une grande verrière, une table d'hôtes, un canapé et un flipper entourés de plantes suspendues forment un espace plus cosy.

La carte se veut rassurante : « Vous avez fait le plus dur, maintenant, on s'occupe de tout ! » Préparé par le barista avec des grains de la brûlerie de Belleville, l'expresso est un mélange de Guatemala-Honduras-Ethiopie, servi avec un petit verre d'eau gazeuse pour se rincer le palais avant et bénéficier ainsi de tout l'arôme : du grand art ! Quant au Latte, il est, au dire de mon cher et tendre, non pas

remarquable mais exceptionnel ! Nos voisins attaquent leurs « eggs and sides »*** (un must !), tandis que ceux de droite semblent savourer leurs « Sweet Stack »**** : une touche sucrée idéale pour terminer le breakfast ? Malgré les produits maison et healthy, la note un peu salée risque d'en refroidir certains ...

Pour conclure : un coffee pour s'éc-Latte.

<http://www.brunch.fr/restaurant/holybelly/>

* Contraction des termes anglais *holy*, sacré, et *belly*, le bidon.

** HB5 pour les intimes, le premier, HB19, a fermé quelques mois pour se refaire une beauté.

*** Oeufs brouillés, au plat ou pochés garnis de hashbrown, galette de pommes de terre.

**** Pile de trois pancakes surmontée de fruits de saison, noisettes torréfiées, crème fouettée maison et sirop d'érable.