

Les Belles Plantes

Les Belles Plantes, 47 Rue Cuvier, 75005 Paris |

Tous les jours de 12h à 22h30

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 16

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 3,10 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Gardent les pieds au chaud » (serres)

L'été est là et avec lui, des envies de verdure ! Une escapade au Jardin des Plantes, n'y a-t-il pas plus délicat pour un moment un peu hors du temps* : des espaces verts à la française, l'anglaise et même alpin, une ménagerie (deuxième plus ancien parc zoologique du monde, excusez du peu !), des bâtiments d'exposition (ou « galeries » scientifiques) et de grandes serres tropicales. Voilà un jardin vraiment extraordinaire, Trenet ne s'y était pas trompé : chacun peut y trouver son coin ...

Même Ottilie ! Elle qui rêvait de pouvoir (dignement !) s'y désaltérer, a vu son voeu exaucé il y a tout juste deux mois : en lieu et place de « La Baleine », historique restaurant fermé depuis des lustres, « les Belles Plantes » ont fleuri. Un nom ô combien plus bucolique, mais pas seulement !

Deux belles terrasses – au milieu de potagers et autres fleurs grimpantes pour la première, du jardin et de l'enceinte de la ménagerie pour la seconde -, invitent à profiter de la nature et du soleil dans une bienheureuse quiétude. Quoi de mieux pour

se ressourcer ?

Le Pavillon n'a rien à leur envier : avec ses volumes généreux et sa décoration aussi verdoyante qu'exotique, il a presque des airs de Maison de famille. Luminaires et sièges en osier, papiers peints délicatement fleuris dans une symphonie de couleurs propice à la détente ;
ici aussi on se sent à mille lieues de la frénésie de la capitale.

Quelques étudiants révisent leur exam' (Jussieu est à deux pas), un joggeur siffle son orangeade avec l'avidité d'un lion assoiffé tandis que des touristes observent la faune locale. Le jeune serveur s'empresse tranquillement, visiblement heureux d'oeuvrer dans un tel cadre : on le comprend !
Notre nectar est assorti d'un mini Toblerone et un maxi verre d'eau (bienvenu !) ; son prix aussi est de belle taille mais l'écrin dans lequel il est servi le justifie ...


Pour conclure : pour un verre au vert ...ou l'inverse !

<http://www.restaurant-lesbellesplantes.com>

* Créé en 1635, il est le cœur historique du Muséum d'Histoire naturelle.

** Contraction du nom du fondateur « Tobler » et de la spécialité italienne au nougat
« Torrone » (au miel et aux amandes).

Medi Terra Nea

Medi Terra Nea, 13 rue du Faubourg Montmartre, 75 009 Paris |
Du lundi au samedi de 12h à 23h, de 11h30 à 16 h30 le dimanche
| 

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 16

Ambiance : 14

Café : 14

Brunch : 17 (Adultes 28€, enfants : 15€)

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Deviendra grand* » (père)

« Bonne fête des pères ! » A deux pas des grands boulevards, voilà une enseigne pour nous qui voulons justement honorer le héros du jour !

La salle**, toute en céramique bleue, rappelle les habitations du sud, mais l'ensemble est un peu froid, même si quelques touches de blanc et rouge l'égayent un peu, ainsi que d'originaux abat-jours en papier qui dégringolent du plafond.

Heureusement, l'accueil est vraiment chaleureux : une équipe jeune à l'accent chantant de l'Argentine sous la houlette d'un responsable d'une gentillesse rare. Il passe de table en table pour expliquer, vérifier que tout se passe bien ... et offrir un verre de vin aux heureux papas.

En semaine, un long ruban** serpente au milieu de la salle pour faire défiler antipasti et desserts devant les clients attablés – tandis que les plats se commandent aux serveurs « volants ».

Mais aujourd'hui dimanche, l'heure est au brunch ... et quel brunch !

Copieux, varié, régulièrement approvisionné et de très grande qualité ; c'est simple, on a beau chercher, pas un produit qui ne soit goûteux – jusqu'au pain !

La cuisine étant ouverte, on suit la préparation des plats de la Grande Bleue, de l'Espagne au Liban. Un vrai voyage qui nous fait découvrir des saveurs pleines de soleil et chanter nos papilles: charcuteries corses, taboulé libanais, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, fallafels, pâtisseries orientales ... entre autres ! Et bien que ce soit un buffet, il est organisé pour que l'on puisse se déplacer et se servir sans se gêner : suffisamment rare pour être souligné !

Pour conclure : un brunch formida...bleu !

<http://www.medi-terra-nea.fr>

* Grand-père !

** Comme dans un Kaïtenzushi ou Sushi roulant, sauf qu'ici, la cuisine est méditerranéenne.

NB. Une autre salle à l'étage accueille les groupes ou les enfants auxquels une animatrice propose des ateliers bricolage, maquillage, pâte à sel ou autre, selon l'humeur du jour ...

Irène et Bernard

Irène et Bernard, 58 rue Gauthey, 75 017 Paris |
Tous les jours de 12h à 23h

Note globale : 13

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 12

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Prend souvent la mouche » (araignée)

Balade dans le quartier des Epinettes *, du nom des ronces du célèbre pinot blanc**

qui envahissaient autrefois le versant sud-ouest de Montmartre.

Le hameau s'industrialise au XIXe siècle et ses agriculteurs sont remplacés par des ouvriers venus s'installer en ville. Depuis, le prix des logements a grimpé en flèche ; les cadres et professions libérales s'y sont installés, attirés pas ses espaces verts et voies piétonnes***.

A l'angle de la rue de la Jonquière, l'une des adresses les plus atypiques du quartier est sans conteste ce bistrot : quelques tables sur le trottoir puis, passé la porte (grinçante !), un vieux comptoir où l'on s'installe pour boire un verre en jetant un œil sur le Parisien du jour, à moins qu'on ne préfère la salle du fond pour siroter tranquillement son café, voire manger un morceau.

Bien que refait depuis qu'Irène et Bernard l'ont repris à Roger, on le croirait là depuis des lustres. Il y flotte un délicieux parfum de naphthaline – on ne dit pas « déco de mémé », mais « vintage » ! Vieux meubles de maison de campagne, papier peint représentant des scènes de chasse à courre (il faut aimer !), photos en noir et blanc, abat-jours rétro à franges, ancienne balance d'épicier et boîtes en ferraille de bouillon Maggi. Si l'on ajoute la lumière tamisée et le petit fond jazzy, voilà un bistrot qui ne manque décidément pas d'âme ...

L'équipe est pourtant aussi jeune que la (nombreuse) clientèle et l'ambiance conviviale : un service efficace et une cuisine familiale à prix

raisonnable en font, il est vrai, une bonne cantine de quartier. Pas d'esbroufe, mais de la simplicité aussi bien dans l'accueil que dans la carte, c'est pour ça qu'on vient !

Pour conclure : il Irène une bonne ambiance.

<http://www.irene-bernard.com>

* Pour « petite épine »


(Epinettes : également des instruments de musique de la famille des clavecins !)

** Auxquelles elles ont d'ailleurs donné leur nom.

*** Comme la célèbre Cité des fleurs.

Café Renaud

Café Renaud, 58 Quai Georges Gorse, 92100 Boulogne-Billancourt |

Tous les jours de 7h à 1h du matin | 

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 12

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Niche pour chien » (anagramme)

Sur le site des anciennes usines Renault, un nouveau quartier

a vu le jour à Boulogne

ces dernières années : celui du Trapèze. Le « Café Renaud », son premier commerce, s'est ouvert en 2009, non pas en clin d'oeil au constructeur automobile, mais simplement parce que c'est ...

le prénom du patron !

De parents auvergnats*, celui-ci s'est retrouvé paraplégique à 13 ans à la suite d'un accident

de moto-cross. Après avoir repris ses études puis un tabac-cave à cigares de la nouvelle Cour Saint Emilion, il a voulu ouvrir son propre restaurant. Mais tous ceux qu'il visitait avaient

un bureau à l'étage, des tables serrées et des sanitaires en sous-sol : inconcevable pour lui

qui était en fauteuil ! Il a donc acheté sur plan dans ce secteur prometteur alors en friche,

et conçu cet établissement à la fois accessible et rappelant le passé industriel du quartier –

d'où les gaines apparentes et les luminaires suspendus aux poutres métalliques.

Le cadre est sans conteste le point fort du lieu : très belle hauteur sous plafond, grandes

baies vitrées et déco contemporaine branchée, avec notamment un long bar design façon

« New York ».

Plusieurs terrasses aussi ; abritée avec d'élégants (et profonds !) canapés Chesterfield ou entourée de verdure avec vue sur l'île Seguin (C'est vrai qu'on est à deux pas de la nouvelle Scène Musicale : un bon spot après un concert !)

Déception par contre : si le patron semble aussi actif qu'enjoué et son Berger allemand magnifiquement tranquille (quel pelage !), notre serveur n'assure pas vraiment : aucun mot d'accueil, sachet de sucre et tasse tâchés, addition qu'il faut non seulement aller réclamer mais régler ensuite au comptoir. Une petite note d'amertume qu'on retrouve même en

arrière goût dans le café ...

Pour conclure : un établissement renaud-mais** pas tout à fait au quai.

www.cafe-renaud.fr

* montés à Paris à 16 ans comme serveurs, puis devenus propriétaires d'une brasserie sur les grands boulevards.

** renommé ☐