

Café Cravan

Le 30 septembre 2018

Café Cravan, 17 rue la Fontaine, 75 016 Paris

Tous les jours de 8h à 23h

Note globale : 16

Situation : 13

Cadre : 17

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 17

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il broie du noir » (torréfacteur)

Entre la maison de la Radio et le village d'Auteuil, Hector Guimard, pape de l'Art Nouveau, a réalisé un ensemble d'immeubles rues Agar, Gros et La fontaine.

Les touristes avertis se pressent devant son Castel Béranger – une référence pour le Modern Style ! – mais ne manquent pas de remarquer ce petit bijou de café qui n'a pas bougé depuis 1911 ... et se prennent à rêver au Paris d'antan.

Autrefois « Café Antoine », il avait été renommé « Le berger et les poissons » et sa terrasse, bâchée d'un infâme plastique orange : sacrilège ! Heureusement, la nouvelle équipe lui a rendu son charme – également un nouveau nom, celui d'un ami* d'Apollinaire qui habitait juste à côté.

A l'intérieur, cet authentique bistrot de poche a conservé sa décoration d'origine inscrite aux Monuments Historiques : plafond fixé sous verre, carrelage ancien, miroirs patinés,

fresques** et faïences murales.

Quant au vieux zinc, il occupe à lui seul la moitié de la salle. Avis à nos canadiens préférés, habitués aux grands espaces :

on est vraiment au coude à coude ici !

Mais du coup, on cause ... comme dans un bistrot quoi ! Petit, donc convivial !

Hélène, une habituée, engage justement la conversation et nous propose de goûter son succulentissime noisette, sur la mousse duquel Thomas, le jeune barista, a dessiné une feuille.

C'est un passionné qui raconte avec force détails l'histoire de son nectar tout en le préparant avec le plus grand soin : sélectionné parmi les meilleurs au monde puis fraîchement torréfié *** (« juste ce qu'il faut, pour faire ressortir le terroir »), stocké ensuite dans de petites boîtes pré dosées et moulu à la dernière minute dans un appareil spécifique préservant sa finesse.

Sur les cocktails, sodas maison et petits plats bistrotiers aussi, il est intarissable ...

Pour conclure : petit café pour un grand café !

<https://www.instagram.com/cravanparis/>

* Fabian Avenarius Lloyd dit Arthur Cravan (né à Lausanne en 1887, disparu dans un golfe mexicain en 1918), est un poète et boxeur considéré, tant par les dadaïstes que par les surréalistes, comme l'un de leurs précurseurs.

** Scènes du quartier : courses à l'hippodrome d'Auteuil et canotage au Bois de Boulogne.

*** Stéphane Cataldi de Louargat (Côtes d'Armor)

Kiez Biergarten

Le 23 septembre 2018

Kiez Biergarten, 24 rue Vauvenargues, 75 018 Paris

Tous les jours de 9h à 2h (10 h le dimanche)

Note globale : 12

Situation : 11

Cadre : 10

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « A le rythme dans la peau » (tambour)

Kiez (prononcer « Kitz »), ça veut dire « mon quartier », là où l'on vit, quoi !

Quant à Biergarten – littéralement « Jardin à bières » -, c'est typiquement le bistro allemand.

Dès le trottoir, la longue et étroite table en bois donne le ton. Puis, la déco vintage de la salle nous rappelle l'Allemagne des seventies (notre banquettes est largement éventrée !)

Au dessus d'une porte, l'Ampelmann* a été détourné : Rouge ? Patienter. Vert ? On peut aller se soulager ! Quant au « jardin », c'est plutôt une petite cour intérieure, sans grand intérêt à cette heure, sinon d'être à l'air libre et à l'abri des passants. Mais on retrouve les bancs et tables de l'entrée et on l'imagine vite bruyante et conviviale quand elle est animée ... voire surpeuplée !

Pour passer commande, révisez votre Deutsch ; on ne parle pas la langue de Molière ici !

Mais l'accueil, quoique distrait (préparation du brunch** oblige !) est sympathisch et notre café de bonne facture. On le prend d'ailleurs plutôt en fin d'après-midi avec un Apfelstrudel ou un Käsekuchen*** pour le traditionnel Kaffee-Kuchen. Car on vient là pour trinquer : bières variées et (réellement) allemandes – les téméraires peuvent commander une Mass Bier****: même pas peur ! -, vins d'outre-Rhin, voire Fritz Cola ... pour rester couleur locale !

Et pour éponger, des bretzels tout chauds ou un bon vrai casse-croûte*****.

L'ambiance peut monter très vite : de la lecture tranquille aux jeux de société, on passe à la partie de babyfoot ou la retransmission de matchs de la Bundesliga ou de la Mannschaft ! Et que dire pendant l'Oktoberfest de München ou le Karnaval de Cologne : rangez vos bouquins !

Pour conclure : pour une virée t'Hambourg battant.

<https://www.kiez.fr>

* Petit bonhomme des passages piétons berlinois indiquant si l'on peut traverser ou pas.

** Brunch dimanches et jours fériés, 100% maison, 21,50 € (prix égal à l'âge de l'enfant pour les moins de 12 ans) : charcuteries allemande, hareng, fromages, Obazda (crème épicée au camembert typiquement bavaroise !), omelettes, et salades pour le salé ; Müesli, fromage blanc frais, Apfelstrudel, gaufres au miel ou au Nutella et fruits frais pour le sucré, avec des pains allemands et des boissons – jus de fruits (industriel), thé et café.

*** Feuilleté roulé aux pommes, raisins secs et cannelle servi tiède ou chaud ;

gâteau au fromage blanc frais.

**** Choppe d'un litre de bière.

***** Curry wurst de Berlin, Hamburger de Hambourg, Nürnberger de Bavière, Spätzle de Souabe, Kartoffelsalat du Nord ou

fameuses Schnitzels de la Oma de Niki ...

Le Bistrot des Dames

Le 16 septembre 2018

Le Bistrot des Dames, 18 rue des Dames, 75 017 Paris

Tous les jours de 7h à minuit

Note globale : 15

Situation : 12

Cadre : 16

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 11

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tombeur de dames » (As)

Aujourd'hui, c'est une pépite qu'on vous a trouvée : une ancienne pension de famille devenue café-restaurant-hôtel au cœur du quartier des Batignolles, une véritable institution de la très animée rue des Dames*. Sa façade, pourtant, ne présageait rien d'extraordinaire ...

Mais passés les épais rideaux de l'entrée, on découvre déjà une salle au charme délicieusement suranné avec son comptoir à l'ancienne et ses affiches de ciné.

La température étant particulièrement clémente, la serveuse

nous propose de nous installer dehors : après avoir traversé le bar, contourné la cuisine, descendu les escaliers (un vrai labyrinthe !), on découvre la véranda, toute en longueur (attention aux têtes : plafond très bas !)

Et là, le choc ! Un jardin de palmiers et bambous, bananiers et rosiers, un vrai jardin d'Eden, romantique à souhait : complètement inattendu !

De grands parasols protègent les tables, éclairées le soir par des lanternes et guirlandes électriques multicolores : féérique sans nul doute ... mais sûrement aussi très prisé** ! Ce matin, des clients allemands de l'annexe de hôtel – une maison second empire pleine de charme aux volets vert amande – terminent leur petit déjeuner dans un service en porcelaine de Saxe (pour ne pas les dépayser ?)

A l'abri des bruits et des regards, alors qu'on est à deux pas de la place de Clichy, le calme est absolu : comme une impression d'avoir quitté Paris pour la province. Magique et rare, très rare !

Le café nous arrache à notre parenthèse enchantée : il n'est pas à la hauteur du lieu ; heureusement la gentillesse de la serveuse en compense l'âpreté ...

Pour conclure : la serveuse vaut mieux que la verseuse.

<https://www.facebook.com/BistrotDesDames/videos/1246934198664485/>

* C'est l'ancien chemin qui menait de la plaine Monceau à l'abbaye des Dames de Montmartre au XVII^e siècle qui est à l'origine de son nom.

** Attention : on ne peut pas réserver = arriver très tôt ... et être patient !

Paname Brewing Company

Le 9 septembre 2018

Paname Brewing Company, 41 bis Quai de la Loire, 75 019 Paris

Tous les jours de 10h l'été/11h l'hiver à 2h

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 16

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mise en bière » (orge)

Ah, le clapotis de l'eau ! De notre terrasse, que dis-je, notre ponton, on apprécie la vue panoramique sur le Bassin de la Villette* et son port de plaisance ... les pieds dans l'eau !

De temps à autre, le bruit des boules entrechoquées accompagné des exclamations des boulistes du quai rompt cette douce quiétude.

Ici, on ne subit pas la pression, on la boit ! C'était au départ le dépôt de grains et vins des Magasins Généraux, devenu salle de récupération des noyés (!) puis café (ouf !).

C'est depuis trois ans le nouveau spot à mousse de la capitale où des passionnés se sont donnés mission de produire les meilleures bières artisanales de Paname**. Leur secret ? Ils les élaborent sur place avec des produits 100% naturels,

une approche « éco friendly*** », un équipement de pointe tout en mélangeant techniques traditionnelles et modernes.

Notre terrasse flottante est surplombée par une autre, ombragée par un cerisier vieux de plus de 150 ans, et elle-même dominée par une immense véranda.

A l'intérieur, la déco industrielle rappelle l'ancien entrepôt. Et les cuves monumentales avec leur réseau de tuyaux surplombant de cinq mètres le comptoir et la cuisine, expliquent l'origine du nom de l'établissement****.

« Ici, on commande au comptoir sa bibine, mais aussi ses travers de porc sauce BBQ avec frites maison, sa bavette d'angus sauce chimichurri, ses tacos d'agneau ». Son café aussi ? Oui ! Préparé avec beaucoup de soin (bien tassé !) et servi avec du sucre roux. Pas de Latte mais un crème avec, sur sa mousse, un superbe dessin !

Pour conclure : une bonne im-pression.

<http://www.panamebrewingcompany.com>

* Plus grand plan d'eau artificiel de Paris, inauguré en 1808 pour relier le canal de l'Ourcq au canal St Martin, les dépôts de marchandises fleurissent sur ses berges et une activité commerçante se développe avec l'ère industrielle. Dès les années 1850, il devient un réel port où marchandises et nationalités différentes se croisent au quotidien. Vers la fin du XIXème, le trafic portuaire est à son apogée, équivalent à celui de Bordeaux !

** « Paname » est le surnom familial donné à Paris et sa banlieue. Au début du xxe siècle, les Parisiens avaient adopté le chapeau dit « panama », mis en vogue par les ouvriers qui creusaient le canal du même nom à cette époque.

*** Economie d'eau et d'énergie.

**** « Brewing » signifie « brassage » en anglais.

La Maison Sauvage

La Maison Sauvage, 5 rue de Buci, 75 006 Paris

Tous les jours de 7h à 2h

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bailleur de fond » (cancre)

Ca y est ! On est d'équerre pour la rentrée ... des glaces !
Direction Odéon et la très animée rue de Buci, temple des italiennes où se précipitent les parisiens branchés et milliers de touristes – j'exagère à peine, c'est pire que la gare Montparnasse un 31 août !

Au numéro 5, une petite maison à deux étages, construite en 1851, dont la façade de lierre et de glycine attire l'attention ... et les objectifs ! C'est du faux, donc un peu kitsch, mais non dénué de charme. D'autant que la déco de la terrasse est tout aussi bohème : les chaises proviennent d'un ancien stock du Parc Monceau et les abat-jours sont tressés de raphia.

Par contre, il ne faut pas craindre la promiscuité ; on est serré, très très serré, et ceux dont les tables bordent la chaussée se font carrément frôler par les voitures ... sans que cela semble les déranger tant ils sont

pris par leurs discussions !

L'intérieur est minuscule et intemporel : poutres et vieux plancher, meubles chinés (dont un étonnant comptoir en arc de cercle !), déco hétéroclite et champêtre avec ses bouquets de fleurs sauvages et plantes vertes ... sur fond de reggae bien tonique ! De quoi donner la pêche aux serveurs qui ne savent plus où tourner la tête tant les commandes affluent.

Les clients qui le souhaitent peuvent se réfugier à l'étage, plus intime et confortable, mais tout aussi surprenant, entre boudoir et cabinet de curiosités.

Ils peuvent même, en s'installant près la fenêtre, profiter de la vie bouillonnante du carrefour ... en toute tranquillité !

Quant à mon étalon, l'expresso, il ne manque pas de caractère*, mais pourquoi le servir dans un (petit) verre de cantine rempli à peine à moitié ?

Pour conclure : une façon de se mettre au verre ?

<http://www.maison-sauvage.fr/#>

* Massaya mexicain bio, 70% arabica, 30% robusta.