

Le Bistro

Le 25 novembre 2018

Le Bistro, 32 bd Magenta, 75 010 Paris

Tous les jours, de 7h à minuit (8h le WE)

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 15

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a des mains ravissantes »
(kleptomane)

Au retour de balades le long du canal Saint-Martin pour rejoindre la République, nous étions passés devant à plusieurs reprises ; c'était toujours plein, aussi bien en terrasse qu'à l'intérieur : plutôt bon signe, nous étions-nous dit ... malgré l'avertissement de la devanture : « *Patron méchant mais aubergiste quand même !* »

Alors, aujourd'hui, nous y voilà ... et toujours beaucoup de monde, autochtones et touristes. Il est vrai que ce Bistro a quelque chose de typiquement parisien avec ses petites tables guéridon collées les unes aux autres, ses banquettes de velours rouge, son vieux bar en bois recouvert de zinc et ... ses poteaux plantés au milieu !

Sur l'antique et majestueux miroir est ajouté à la main :
« *La jouissance du ventre est le principe et la source de tous*

les plaisirs de l'homme ».

Formule d'Epicure, dont on retrouve bien la philosophie, mais qui correspond tellement à notre Hexagone : que serions-nous, nous autres Français, sans les plaisirs de la table ?

On vient donc ici boire ou se sustenter dans un cadre confortable et chaleureux, qui a su garder tout son cachet. Nul écran pour polluer l'atmosphère, juste une douce musique doublée du chuintement de la machine et du cliquetis des tasses : un vrai Bistro*, quoi !

Il reste deux places dans la petite alcôve attenante, face à un mur recouvert d'une kyrielle de mini tableaux ; nous n'y serons pas pour autant oubliés : la serveuse a l'œil à tout et gère les commandes avec une efficacité sans faille malgré l'affluence.

Une bonne surprise aussi avec le café, plein de saveurs ... tandis qu'un coup d'œil à nos voisins nous donne envie de revenir tester le brunch !

Pour conclure : il donne envie de dire bis trop souvent !

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/55343179>

* On lui prête une étymologie fantaisiste mais suffisamment plaisante pour être citée :

le mot proviendrait du russe быстро, bistro (« vite »), que les Cosaques stationnés à Paris en 1814 auraient utilisé pour apostropher les cafetiers.

Mamie Burger

Le 18 novembre 2018

Mamie Burger, 21 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

Tous les jours, de 8h à 2h

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,30 €_

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Parfois à cran » (cheveux)

Mamie Burger ? C'est l'idée d'un restaurateur qui voulait lancer des bistrots de burgers avec des produits made in France. Autant dire : rien à voir avec son cousin américain !

Dans la famille des burgers de Mamie, je demande :

- le Papi Dédé avec viande de bœuf de l'Aubrac, bacon grillé, cheddar, pickles, oignons caramélisés et sauce barbecue,
- le Cousin de Savoie avec viande d'Aubrac, cheddar, batavia, oignons rouges, tomates et sauce mayonnaise.
- le ... non, je vous laisse les découvrir !

Il existe à présent une demi-douzaine de Mamies ; la notre s'est installée dans le quartier des grands boulevards, à deux pas du Rex, des Folies bergères et du Musée Grévin.

Out le look US ; bienvenue dans la salle à manger familiale :

chaises et tables en bois patinées par le temps, casseroles en cuivre et anciennes photos et, sur la vieille gazinière, soupière débordant de croissants. Et puis un téléphone à cadran, un vieux poste de radio, une machine à coudre : pas de doute, on est bien chez Mamie ! Sur le mur de briques, une antique raquette de tennis et de vieux skis : mais c'est qu'elle était sportive en plus !

A l'angle des deux rues, les baies vitrées inondent la salle de lumière. Un couple d'italiens s'est installé contre la vitre, pour profiter du moindre rayon, bercé par la musique années 50. Sur la grande table ronde, deux petits d'hommes et leurs parents attaquent le brunch dominical – Mamie s'est mise au goût du jour ! ☐ -, tandis que nous testons notre étalon, l'expresso ... malheureusement assez quelconque : sans être mauvais, il manque vraiment de saveur.

Pour conclure : pourtant ... Grand-mère sait faire un bon café, non ?

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

* Le week-end de 10h à 16h.

Le Bistrot des amis

Le 11 novembre 2018

Le Bistrot des Amis, 10 rue du Crucifix, 15 000 Aurillac

Du lundi au samedi de 7h à minuit

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 14

Café : 13

Prix d'un café : 1,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Hausse le ton » (dièse)

Aujourd'hui, c'est le centenaire de l'armistice ! Un anniversaire que les Chorales franco-Allemandes se devaient de fêter. Les voilà donc (presque) toutes réunies à Aurillac pour y chanter la Paix et la Fraternité – dont la notre, de Paris !

Il y a cinq mois, jour pour jour, un Cantalien faisait le même trajet ...

mais pour lui, c'était un retour aux sources après plus de trente ans dans la capitale.

Son projet ? Ouvrir un Bistrot des amis, convivial et authentique.

Son nom ? Christian Bienvenu (Ca ne s'invente pas !)

Après des années au Fouquet's et autres grandes brasseries, il a changé de disque

et œuvre désormais au cœur de sa ville natale, dans l'une des vieilles rues piétonnes et animées.

Sans renier sa première vie, bien au contraire : Paris est partout ! Sur les emballages des sucres et chocolats, les sous-verres à bières et même un mur entier recouvert d'une immense photo

en noir et blanc, représentant la place des Vosges de la rue des Francs-Bourgeois.

Il en a gardé le rythme aussi, avec une tendance à accélérer la cadence :

« Toujours à fond ! », confesse-t-il.

Derrière son grand bar en étain, le tablier bien sanglé, il prend les choses à c(h)œur et ne compte pas ses heures : tout est réglé comme du papier à musique.

Mais il n'a pas oublié ses racines pour autant, les murs en attestent – pierre locale volcanique, vieilles poutres. Les plats de la Carte aussi, véritable Ode à l'Auvergne : truffade* et aligot** assortis de bourriols*** pour ne citer qu'eux.

Pas de fausse note mais une cérémonie bien orchestrée, pour un concert de louanges si l'on en croit l'affluence, autant en salle qu'en terrasse !

Pour conclure : un café qui livre une belle partition.

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/51372133>

* Plat auvergnat à base de pommes de terre et de fourme de type Salers,

assaisonné avec de l'ail et servi avec une salade.

** Spécialité culinaire rurale traditionnelle de l'Aubrac (Cantal, Aveyron et Lozère)

à base de purée de pommes de terre, de tome fraîche, de crème, de beurre et d'ail.

*** Crêpes de blé noir d'origine paysanne, appelées aussi « Galettes du Cantal »,

qui constituaient le panier du travailleur de la Haute Auvergne autrefois.

Le Bateau Lavoir Café

Le 4 novembre 2018

Le Bateau Lavoir Café, 105 bis Grande Rue, 72 000 Le Mans

Tous les jours sauf le lundi, de 10h à 19h (22h du jeudi au samedi)

Note globale : 14

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 15

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Se fait au son du tambour » (lessive)

Un Bateau Lavoir Café ? Késako ??

On se souvient (peut-être) des grandes baraques flottantes des rivières des grandes villes, où les lavandières battaient le linge autrefois. Mais avec l'arrivée de l'eau courante et des machines à laver, elles ont disparu après guerre ... et puis, ce n'était pas des estaminets !

Alors, quoi ? C'est le projet de deux frères qui, après avoir burlingué sur les mers et découvert les terres d'origine du café, ont voulu revenir sur leur sol natal pour ouvrir un endroit atypique. Le temps de s'informer sur le droit fluvial, les contraintes techniques, rencontrer les collectivités locales, leur Bateau Lavoir Café devrait s'amarrer en bord de Sarthe d'ici un an ou deux ...

En attendant, nos deux baristas ont ouvert un Café de spécialité dans la vieille ville en juin dernier. Une petite

salle tout en longueur, des tableaux exposés à la vente, un piano et deux guitares à disposition des amateurs, plus quelques fleurs fraîches sur fond de couleurs vives : l'ambiance est conviviale et décontractée.

A notre tour de faire le tour du monde : Éthiopie, Kenya, Burundi, Brésil, Costa Rica, Honduras, il en arrive tous les jours ... ou presque ! Mais sans une machine au top, des grains de café d'excellence ne suffiraient pas, alors ils ont mis le paquet : une Marzocco trône sur le comptoir. Mon espresso est doux et légèrement velouté, délicat à souhait.

Pas de Déca, par contre : « Ce n'est pas dans nos critères, ni bon pour la santé** ».

Une noisette comblera le palais de mon cher et tendre ... mais pas l'insomnie future !

Pour conclure : un café qui ne Mans pas.

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

* Machine à café surnommée « la Ferrari des expressos ».

** Café dont au moins 97% de la caféine est retiré selon différentes méthodes, qui ont toutes la même base : le gonflement des grains à l'eau ou à la vapeur, leur lavage pour ôter les résidus et enfin leur séchage. La différence se situe dans les produits utilisés pour l'extraction : le solvant organique (généralement à base de chlore), l'eau, le CO2 ou l'acétate d'éthyle.

C'est le chlore qui peut être dangereux pour la santé, même si ses effets néfastes n'ont pas été scientifiquement prouvés : dans le doute, il est préférable d'acheter un décaféiné par méthode sans solvant.

Sinon, il présente des avantages et inconvénients similaires à ceux d'un café classique.

Son principal point positif concerne les personnes qui ont du mal à métaboliser la caféine

ou veulent tout simplement réduire leur consommation de ce stimulant.