

# Sciascia Caffè

Le 30 décembre 2018

Sciascia\* Caffè, via Fabio Massimo 80, 00192 Roma

Tous les jours, de 7h30 à 20h30

Note globale : 16

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 18

Ambiance : 18

Café : 18

Prix d'un café : 2,00 € (Gran Cappuccino 4,50€)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Biens dans leur botte » (Italiens)

A quelques pas de la place Saint Pierre et sa basilique, un autre joyau :

une boutique centenaire proposant une large sélection de chocolats et bonbons de grande qualité ;

une touche de classe hors du temps. Sciascia, c'est la fierté du Prati\*\* !

De délicats arômes vous enveloppent dès l'entrée. Peu de places par contre pour consommer, quatre petites tables sur la gauche, autant dans la salle du fond, mais un long comptoir recouvert d'une vitre ... pour choisir plus aisément les pâtisseries quand on y pose le coude !

Assis ou debout, les locaux sont nombreux à l'avoir intégré à leur routine matinale – à part nous, pas l'ombre d'un touriste ! Du monde, du bruit, du va et vient ; un vrai café populaire, authentique et chaleureux.

On dit que leur Capuccino est l'un des meilleurs d'Italie : impossible ne pas le tester ! Commande est donc passée d'un « Gran Cappuccino Eccellente » (pour jouer les initiés !), lequel arrive couvert de crème fouettée et de sauce au

chocolat. Mon espresso n'est pas en reste : le barista verse d'abord du chocolat noir liquide puis un café à l'arôme délicat\*\*\*\* – à déguster sans sucre pour savourer la progressive transition du premier au second. Deux saveurs semblables et pourtant subtilement différentes ; un véritable must pour les amateurs !

Le règlement, c'est à la caisse, juste avant la sortie : sur présentation de la petite note écrite à la main sur un feuillet quadrillé, et en échange de quelques piécettes (les tarifs sont vraiment raisonnables au regard de la qualité), on vous tend une corbeille de bonbons au chocolat avec un large sourire. De quoi définitivement se sentir au pays de la Dolce Vita !

Pour conclure : expressissimo !

<https://www.facebook.com/sciasciacaffe1919/>

\* Sciascia est un nom d'origine arabe et une très grande colonie sicilienne.

\*\* Élégant quartier aux nombreux magasins dont le nom évoque les prairies qui recouvraient cette zone il y a 150 ans.

\*\*\* En Italie, le barista est une personne travaillant derrière un comptoir pour servir toutes sortes de boissons. Les anglais en ont légèrement modifié le sens pour désigner plus spécifiquement quelqu'un préparant et servant des cafés, sens que les allemands et français ont conservé.

\*\*\*\* Le café est torréfié de manière artisanale, comme on savait si bien le faire autrefois.

---

# Mombini

**Le 23 décembre 2018**

Mombini, 22 rue Gerber, 75 015 Paris

Du mardi au dimanche, de 10h30 à 19h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Adjoint aux mères » (biberon)

Petit Papa Noël,

Quand tu descendras dans l'XVème,

Trouver des jouets par milliers,

Passe donc par la rue Gerber :

C'est là que les mombini vont chercher leurs idées !

D'abord un tour du monde, puis un nourrisson pour un jeune couple franco-italien ... qui réalise alors la difficulté de sortir

à Paris avec un enfant en bas âge. Il imagine donc un espace, à la fois convivial et ludique, pour les mères et leurs enfants – d'où le nom de Mombini, contraction de mamma et bambini -, mais aussi les papas.

L'espace boutique est frais et coloré : doudous, hochets, layette, mobiles et autres accessoires pour les touts petits, jouets en bois, petits meubles et éléments de déco ; des produits originaux et bien conçus.

Au fond, surprise : un « Café-poussettes » ! On laisse la sienne à l'entrée (déjà fort encombrée par les précédents) pour s'installer dans un petit salon de style scandinave éclairé par un puits de lumière.

De la cuisine américaine s'échappent de bonnes effluves de brownies, cookies, carrot et cheese cakes.

Le barista y prépare latte, macchiato, cappuccino et espresso – et même « babyccino », pour les moins de 10 ans !

En face, c'est le coin des plus jeunes qui s'activent à la dînette, font rouler le train ou empilent des cubes, tandis que leurs aînés feuilletent des albums allongés sur de grands coussins. Un cadre à leur mesure où ils s'amuse tranquillement. C'est simple, on ne les entend pas. Et pourtant, ils sont nombreux ce matin !

A l'étage, une grande salle est destinée aux (nombreux) ateliers d'éveil et de bien-être pour les futurs ou jeunes parents, bébés et enfants\*, voire à l'animation d'anniversaires à thèmes.

Pour conclure : fini le pousse-café, place au poussette-café !

<http://mombini.com>

\* Sculpture-modelage, contes et création, contes pour les plus petits, yoga maman-bébé, apprentissage du portage en écharpe, premiers secours, massage bébés, éveil corporel des 0-6 mois, gym des 7-12 mois, éveil musical parents-bébés, communiquer avec bébé par les signes, gym des 1-3 ans, yoga enfant, anglais ludique, initiation à la technologie avec des Lego, yoga adultes.

---

# Les antiquaires

Le 16 décembre 2018

Les Antiquaires, 13 rue du Bac, 75 006 Paris

Tous les jours de 7h à minuit

Note globale : 13,5

Situation : 14

Cadre : 16

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Souvent en chine\* » (antiquaire)

D'une nature solitaire, il vient ici se rattacher au monde : il y prend son café-tartines matinal tout en dévorant le journal. C'est qu'il aime s'informer et lit d'ailleurs, avec pour chacun un rituel différent, tous les quotidiens – dont notre humoriste s'inspire sans doute pour ses one-man show ...

C'est donc en voisin que Michel Boujenah vient ici ; mais les touristes du musée d'Orsay tout proche – voire du Louvre situé juste de l'autre côté du Pont Royal – semblent s'y trouver bien eux aussi.

C'est vrai qu'il a beaucoup de charme, ce bistrot ! Inspiré des boutiques d'antiquaires du quartier, il dégage quelque chose de so french, avec ses moulages au plafond, son carrelage en damiers, ses miroirs anciens, ses vieux

radiateurs en fonte et ses ventilateurs. Il y a même un antique porte-parapluie : accessoire indispensable aujourd'hui ... et délicieusement désuet!

Bien calés sur notre banquette capitonnée, on aimerait savourer notre nectar du jour mais il est aussi insipide que la tasse qui le contient, aucune saveur, juste un arrière goût d'eau ; pas de chocolat ni de biscuit non plus pour l'accompagner :

le minimum syndical ... alors qu'il est loin d'être donné !

Pour conclure : un antique air.

<https://www.facebook.com/pages/Les-Antiquaires/172103736291999>

\* Même s'il est entré dans le vocabulaire courant, l'origine du terme est très ancienne.

Les premiers chineurs étaient des colporteurs ou chiffonniers, qui allaient de village en village dénicher de vieux objets à vendre ou échanger. Ils les transportaient sur leur dos, autrefois appelé échine, tâche évidemment très physique : on disait donc qu'ils s'échinaient.

Aujourd'hui, le sens du mot a bien évolué et ne signifie plus que rechercher de vieux objets usagers, dans les brocantes ou vides greniers.

---

# L'arobase Café

Le 2 décembre 2018

L'arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris

De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l'immense quadrilatère minéral qu'est la BNF, universités et buildings ont émergé à l'est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l'acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur...

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l'ancien XIII<sup>e</sup>me. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l'un d'eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaids.

Les conversations sont tranquilles, à l'image de la rue ...

L'arobase Café, c'est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap', ses journaux et ... ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXI<sup>e</sup>me siècle ... et on s'explique le nom\* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant ... mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiato ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à l'expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner\*\* non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l'arobase ! ☐ – ou bagels faits minute ... plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l'arôme demeure virtuelle.

<http://www.arobasecafe.com>

\* L'arobase viendrait d'une confusion avec l'arroba, unité de mesure utilisée dès le XI<sup>e</sup> siècle en Espagne et au Portugal, symbolisée par l'@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d'un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l'utilisaient au XIX<sup>e</sup> siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ \$ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d'ailleurs qu'à l'heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).

En 1971, l'inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l'émetteur de celui l'organisme de messagerie ... et choisit l'@ pour créer des adresses que l'on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

\*\* Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muëсли ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).

---



# La Chope Daguerre

Le 9 décembre 2018

La Chope Daguerre, 17 rue Daguerre, 75 014 Paris

Tous les jours de 8h à minuit

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 12

Accueil : 15

Ambiance : 16

Café : 12

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Chargée à demi » (chope)

Naguère chemin de l'ancienne commune de Montrouge,

Daguerre\* est devenue rue parisienne.

Vivante et colorée, elle s'ouvre sur des cours et ruelles pleines de charme, dans un quartier où il fait bon vivre.

La partie piétonne, commerçante et populaire, offre une belle balade olfactive, visuelle et animée :

étals de produits de bouche et boutiques d'artisans, tous là depuis des lustres,

sans compter les petits bars-restaurants d'un autre temps où se retrouvent les habitants du quartier.

Notre bistrot du jour est à son image, il ne fait pas de manières : la déco est simple mais chaleureuse

(murs jaune moutarde !), les tables serrées – pour plus de convivialité ☐

Et de fait, c'est bondé ... et bruyant (A déconseiller pour une déclaration !)

Des jeunes, des anciens, des collègues, des voisins et des bandes de copains, l'atmosphère est bon enfant.

Service à la bonne franquette, rapide, et dans la bonne humeur.

Pas de chope à café (pourtant, ça existe !) mais une vraie tasse en porcelaine couleur ... café. L'expresso ne nous laisse pourtant pas un souvenir impérissable mais on vient ici plutôt pour boire une bière\*\* et manger un bout sans chichi.

La chope ? Voila qui me rappelle la remarque de Jacques Chirac à Angela Merkel quand elle lui en avait offert une, une pièce historique datant de 1710 : « J'ai mieux à la maison, avait-il déclaré, une canette 1664 ! »

Pour conclure : à choper pour l'ambiance ...

<https://www.facebook.com/pages/La-Chope-Daguerre/171576009519275>

\* Du nom de Louis Daguerre (1787-1851), inventeur du daguerréotype, ancêtre de l'appareil photographique. Si au n° 57, il ne reste que l'enseigne du club photo, au 56, on trouve encore le studio de photographie professionnelle. Un peu plus loin, au 86, une enfilade de maisonnettes autour d'une ruelle pavée : c'est Ciné-Tamaris, le royaume d'Agnès Varda, qui a filmé son voisinage dans son documentaire - *Daguerréotypes*, en 1975, puis dans *Les Plages d'Agnès* en 2008.

\*\* Bières artisanales parisiennes et bon choix de bières à la pression.

---

## L'arobase Café

Le 2 décembre 2018

L'arobase Café, 101 rue Chevaleret, 75 013 Paris

De 8h30 à 21h, samedi 12h/dimanche 11 à 17h

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 13

Accueil : 12

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 1,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marque déposée » (empreinte)

Depuis 95 et l'immense quadrilatère minéral qu'est la BNF, universités et buildings ont émergé à l'est sur la rive gauche de la Seine, de chaque côté de la très large mais rectiligne avenue de France. Du verre, de l'acier, du béton mais peu de verdure : ça manque quelque peu de charme et de douceur...

En contre-bas de la passerelle, la rue Chevaleret marque la frontière de l'ancien XIIIème. Des bâtiments simples mais à taille plus humaine, et devant l'un d'eux, quelques tables, où des consommateurs devisent, emmitouflés dans des plaid.

Les conversations sont tranquilles, à l'image de la rue ...

L'arobase Café, c'est un petit coffee shop, chaleureux avec ses murs ocres ou de pierres, ses ardoises, son coin canap', ses journaux et ... ses bonnes effluves ! Et puis tout le nécessaire pour les internautes : wifi et prises mais aussi imprimante, scanner et même ordinateurs à dispo, voire prêt de clés USB. Là, on rejoint le XXIème siècle ... et on s'explique le nom\* ! Etudiants et habitants du quartier en ont visiblement fait leur QG pour travailler au calme ou échanger entre amis.

Le service se fait au comptoir. Souriant ... mais peu pro : pour expliquer la différence entre un latte et un macchiato ; on nous répond que le premier est juste un café crème ! Quant à

l'expresso, il est du genre qui arrache ; pas cher par contre, le petit déjeuner\*\* non plus ! Et pour recharger ses (autres) batteries, on peut y manger sur le pouce salades et gâteaux – dont l'arobase ! ☐ – ou bagels faits minute ... plutôt appétissants !

Pour conclure : un café dont l'arôme demeure virtuelle.

<http://www.arobasecafe.com>

\* L'arobase viendrait d'une confusion avec l'arroba, unité de mesure utilisée dès le XI<sup>e</sup> siècle en Espagne et au Portugal, symbolisée par l'@ ; on la retrouve dans les comptes de marchands florentins sous la forme d'un a stylisé. Son usage se répand ensuite aux Etats-Unis chez les marchands qui l'utilisaient au XIX<sup>e</sup> siècle pour indiquer les prix (« 2 chairs @ \$ 20 », soit « 2 chairs at 20 dollars » – On constate d'ailleurs qu'à l'heure actuelle les Américains lisent « at » pour le @).

En 1971, l'inventeur du courrier électronique, un ingénieur américain, cherche un signe reflétant une idée de mouvement, de direction pour séparer le nom de l'émetteur de celui l'organisme de messagerie ... et choisit l'@ pour créer des adresses que l'on pourrait traduire ainsi : Ray Tomlinson « à », « vers » ou « chez ».

\*\* Formules petit déjeuner à 2 € (Expresso ou café lungo + croissant ou pain au chocolat) ou 4 € (Muëсли ou granola + Fromage blanc ou compote) ; brunch à 17 € (Boisson chaude, orange pressée, assiette composée au choix et dessert).