

Aux Arts etc, café-galerie

Le 27 janvier 2019

Aux Arts etc., 15 Quai de Montebello, 75 005 Paris

Tous les jours sauf le mardi, de 9h à 18h

Note globale : 15

Situation : 15

Cadre : 13

Accueil : 16

Ambiance : 16

Café : 16

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il est au bout du rouleau » (peintre)

De bon matin, dans le quartier latin* ... nous sommes tombés sur un café au poil : une ancienne galerie d'art transformée en salon de thé il y a 4 ans. Pas bien grande ni très visible, mais joliment située face aux bouquinistes et Notre-Dame.

Une boutique petite donc, mais aérée : une première baie vitrée ouvre sous les arcades, la seconde sur un jardin intérieur. Entre les deux, un décor difficile à dépeindre car quelque peu hétéroclite : photos, toiles** et couvre-chefs divers exposés au milieu d'une douzaine de chaises d'écoliers et moitié moins de tables (Ne pas venir en meute !)

Sans compter un comptoir, produit d'une certaine maîtrise technique, de là à parler d'œuvre d'art ... En tout cas, je ne me précipiterai pas pour avoir le même ! Mais l'ensemble est pittoresque, la musique entraînante et le couple qui nous accueille chaleureux : il y a de la bonne humeur !

Tous deux sont artistes : elle photographe, lui, peintre. Le café est leur troisième passion. Ils sélectionnent les meilleurs grains importés du monde entier, puis torréfiés à Paris pour préserver leur fraîcheur. La Marzocco*** permet d'en extraire les meilleurs arômes, des notes de caramel, chocolat, fruits rouges ou autres, selon l'origine et la variété. Celui du jour vient du Pérou, il est particulièrement doux et délicat, parfaitement équilibré.

On l'accompagne de pâtisseries maison****, voire d'un petit-déjeuner complet comme celui sur lequel nos voisins (des italiens !) se jettent avec appétit. Et le midi, une palette de plats simples est proposée. De quoi ravir les globe-trotteurs de tous poils, nombreux dans le quartier !

Pour conclure : Aux Arts, citoyens !

<http://www.auxartsparis.com/home-fr>

* A côté de la rue de Bièvres et son célèbre n°22 dont l'un des interphones annonce encore « DM » ...

pour Danielle Mitterrand !

** Peintures originales et photos artistiques de Paris à la vente.

*** Machine espresso faite à la main à Florence ... et considérée comme la meilleure au monde !

**** Et même du pain et du cake sans gluten.

Marcella

Le 20 janvier 2019

Marcella, 1 boulevard de Courcelles, 75 008 Paris

Lundi/vendredi : 7h30-23h ; samedi : 9h-23h30 ; dimanche : 9h-16h.

Brunch : samedi, 11h30-15h, dimanche et jours fériés : 11h30-16h.

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 12

Prix d'un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Une couleur souvent tranchée » (parme)

Marcella ? C'était la grand-mère du patron, une italienne, certo* ! :

on est donc dans une trattoria** ... et ça s'entend à l'accent des serveurs !

Dans l'assiette aussi, on retrouve la Botte – y compris pour le brunch***,

avec des spécialités faites à la casa ou importées de l'autre côté des Alpes.

Par contre, grosse déception sur le café : étonnant pour des italiens ; il fait pourtant partie de leur culture, il est même considéré comme l'un des meilleurs du monde – voire le meilleur (Bien qu'il n'en produise pas, autre paradoxe !)

On est donc boulevard de Courcelles, à deux pas de la commerçante et piétonne rue de Levis et guère plus loin du si romantique Parc Monceau. Les musiciens en profitent pour acheter des partitions (c'est leur quartier !) et les théâtrophiles (si, si, ça se dit !) aller voir une pièce au théâtre Hébertot ou Tristan Bernard.

Sur la place Villiers, la grande terrasse chauffée est entourée de plantes vertes ... pour compenser les pots d'échappement ?

Mais à l'intérieur, le brouhaha du carrefour est judicieusement remplacé par une douce musique jazzy. Et du sol au plafond, tout est en bois : c'est chaleureux ! Quelques éléments complètent la déco, dont une sympathique machine à jambon (italien, bien sûr !)

A l'étage, une autre salle, élégante et intime, comme un salon privé : des canapés et des fauteuils en cuir, une cheminée, ainsi qu'une grande table pour un repas de famille ou entre amis.

De quoi s'offrir une parenthèse italienne au cœur de Paris ...

Pour conclure : une cuisine pleine d'à Rome****.

<https://www.marcella.fr>

* Bien sûr !

** Restaurant populaire traditionnel en Italie.

*** Buffet alléchant alliant préparations italiennes (salade au gorgonzola, pasta aux truffes, charcuteries de pays, panacotta et tiramisu) et gourmandises plus classiques (pancakes, viennoiseries, tartes aux fruits, cheesecakes, brownies...). Deux services à 12h et 14h (réserver le dimanche !) : 29€ pour les adultes et 15 € pour les bambini.

**** Mais moins que celle de la Mama de Rossella ! ☐

Caffetteria de la Felicità

Le 13 janvier 2019

Caffetteria de la Felicità, 5 Parvis Alan Turing, 75 013 Paris

L/Ma : 12h15/14h30, Me : 12h15/14h30-18h/minuit,

J/V : 12h15/14h30-18h/1h du mat, S 12h/1h, D : 12h/23h

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 16

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Bonne pâte » (macaroni)

Colossal, énorme, XXL ! La Felicità, nouveau food-hall italien du groupe Big Mamma,

c'est 4 500 m², 3 bars et 5 cuisines, installés dans la Station F* depuis fin mai.

Le plus grand restaurant d'Europe, un lieu hors du commun !

A l'extérieur, terrasses, fours à pizzas, barbecues géants et chaises longues.

A l'intérieur, stands de restauration installés entre d'anciens wagons**, sous des tonnelles verdoyantes et d'énormes ballons, dans un bâtiment industriel au plafond démesuré. Impressionnant !

D'immenses tables peuvent accueillir plus de 1000 personnes : parfait pour engager la conversation avec ses voisins ... ou jeter un œil sur leurs assiettes.

Pâtes fraîches, légumes marinés, calamars grillés, pizzas, burrata, olives, focaccias

et autres spécialités de la Botte, La Felicità fait rayonner la gastronomie italienne.

Pas de service à table, il faut faire la queue à chaque fois ... et elle peut être longue,

mais on vous propose parfois, limoncello*** et parmigiano pour patienter.

Pour les entrepreneurs de start up, la Caffetteria est ouverte 24h/24, pour le vulgum pecus**** (nous !),

c'est à partir de 12h15. Au milieu de la végétation luxuriante et sur de grands tapis, des banquettes, tables et chaises de toutes tailles, formes et matières, avec prises ordinateurs pour les plus hautes. De jeunes geeks y sont déjà nombreux ; quelques curieux (comme nous !) complètent la clientèle et font (légèrement) monter la moyenne d'âge.

La commande se fait au comptoir ... et en italien ; on complète avec des gestes.

L'espresso, plutôt serré, est servi dans une jolie tasse en porcelaine :

j'ai opté pour un lungo histoire de l'adoucir ... et faire durer (un peu) le plaisir !

Sur la note, il est précisé : « Il caffè della Peppina non si beve la mattina » :

Le café Peppina n'est pas consommé le matin ... Ils insistent !

Pour conclure : on y travaille avec en-train mais... gare à l'affluence !

<https://www.lafelicita.fr/#1>

* Installée en 2017 sous l'immense verrière de l'ancienne halle de la gare d'Austerlitz, la Station F est l'incubateur de start-up imaginé par Xavier Niel :

34 000 m2 avec restaurants, cuisines, cafés et espaces événementiels ouverts 7j/7 !

** Qui abritent un bar à vin, une cuisine dédiée au poisson cru et un glacier.

*** Cocktails de citron.

**** Commun des mortels.

Giuffrè, il ghiacciaio

Le 6 janvier 2019

Giuffrè, Viale di Trastevere 255, 00153 Roma

Tous les jours, de 8h à minuit

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 14

Café : 17

Prix d'un café : 1,00 €

(Cornet de glace : 2,50€)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On s'y voit ! » (glace)

Giuffrè est le nom, devenu marque, d'une lignée de siciliens : à l'origine – cent ans tout juste ! – Giovanni créait des glaces et des desserts. Son fils, Stellario, prit la suite avec un tel succès

que pâtisseries et glaciers accouraient de toute la botte pour s'initier à son art.

A présent, c'est son arrière-petit-fils, Alessandro, qui perpétue la tradition, à Rome où il est né : en juin dernier, il a inauguré une boutique dans le quartier de Porta Portese ... juste à côté de notre hôtel !

Avec ses immenses baies vitrées et son long comptoir blanc au dessus duquel une trentaine d'ardoises indiquent les parfums du jour, elle est aussi élégante que lumineuse. Une verrière laisse entrevoir le laboratoire où sont élaborés les desserts

savamment cuisinés, tandis que quelques tables et chaises de bois clair permettent de savourer sur place boissons et pâtisseries servis sur de petites planchettes.

L'espresso a du caractère sans être trop fort, le cappuccino est onctueux à souhait et pour les lendemains de fêtes, une infusion détox au citron et au gingembre peut se révéler fort à propos.

Mais si tous les chemins mènent à Rome, ils vous entraînent aussi vers les gelati !

En décembre ? Si, si : en toute saison et même à toute heure ! Plus denses et plus intenses que les nôtres, elles sont considérées ici comme un véritable repas et pas seulement pour se rafraîchir aux beaux jours.

Notre serveuse, qui parle le français parfaitement (elle a vécu trois ans à Paris !), nous explique la fabrication de ces glaces artisanales réalisées chaque jour avec des ingrédients naturels et proposées dans une large gamme de saveurs, classiques ou plus innovantes ... à vous faire perdre la boule ! Même le cône est goûteux et peut être garni de chocolat à l'intérieur ou de crème fraîche dessus.

Dans les vitrines réfrigérées, d'autres tentations : des pâtisseries originales ou, dans la plus pure tradition de leur île d'origine, la brioche garnie de crème fouettée ou ... de glace !

Pour conclure : si vous n'êtes pas trop absorbé par les glaces, goûtez l'espresso !

<https://www.gelateriagiuffre.it/>