

Jolie Juice Lovers (Madère)

Le 24 février 2019

Jolie Juice Lovers, rua Hospital Velho 9, Funchal (Madère)

De 8h30 à 19h (20h le vendredi, 14h le samedi, fermé le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 1 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ses fruits se mangent salés » (mer)

Madère, j'adhère : nous retrouvons avec bonheur l'île de l'éternel printemps !

Retour au marché des Laboureurs représenté autrefois sur un superbe azulero à l'entrée.

Les vendeuses en costume traditionnel** proposent des fleurs luxuriantes et des marchandes leurs fruits exotiques : bananes-ananas, kiwis ou maracuja*** dégustés directement sur le dos de la main – avec insistance (trop !) et des prix vraiment épicés. Ah, on ne peut pas dire qu'elles fassent dans la dentelle ; ce rayon-là, c'est à l'étage, avec les broderies ! En contrebas, les poissonniers lèvent leurs filets, tranchent les espadas**** à la machette ou taillent d'énormes thons

en morceaux ; quelques vieilles aussi – pas les clientes, les poissons ! On harangue le chaland, on se bouscule :

un lieu vraiment haut en couleurs !

Tien, des balançoires dans un café ! Il est minuscule, coincé entre l'escalier de la criée et le patio central, mais cosy et lumineux, avec ses coussins de toutes les couleurs posés sur les banquettes de bois clair et ses plantes vertes qui dégringolent de l'étagère-bibliothèque. De quoi s'offrir une pause bienvenue après toute cette cohue.

Depuis son ouverture en octobre dernier, Marisa s'active derrière son petit comptoir couvert de corbeilles de fruits. Elle parle anglais fluently et français « couci-couça » (Ah, si seulement notre portugais pouvait être à ce niveau !), et que de gentillesse dans son accueil !

L'expresso est servi avec un verre d'eau parfumée de rondelles de citron et les fruits exotiques pressés pour en extraire de savoureux jus ; on les accompagne de wraps ou de salades en cas de petits creux, tout en continuant à profiter du pittoresque spectacle de la cour intérieure ... en toute tranquillité !

Pour conclure : petit café ... mais grand cœur !

<https://www.google.com/maps/place/Jolie+-+Juice+Mixology/>

* Carreaux de faïence vernissée.

** Aux couleurs de Madère, lignes verticales rouges, vertes, bleues, jaunes et blanches.

*** Fruits de la passion.

**** Les fameux poissons-sabres, sortes d'horribles anguilles noires aux dents très pointues !

Le Charolais

Le 17 février 2019

Le Charolais, 15 rue Cotte, 75 012 Paris

De 7h00 à 22h00

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 11

Accueil : 13

Ambiance : 17

Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marchand de canons » (cafetier)

Il vient d'être distingué parmi les 100 meilleurs de la capitale :

c'était sous les ors de la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville de Paris, le 30 janvier dernier ...

Un authentique bistrot de quartier qui se devait donc de figurer dans les Cafés d'Ottilie !

A l'intérieur, c'est plutôt exigüe, pas vraiment confortable ... mais de caractère : au plafond, une impressionnante collection de ballons ovales, et sur les murs de vieilles affiches d'apéritifs*, des bouteilles de vin soigneusement allongées et étiquetées ainsi que ... des écussons de clubs de rugby ! Esprit troisième mi temps garanti ! Pas de doute, on est dans

un repère du Sud-ouest, pays de l'ovalie et de la bonne chair. Le nom du rad n'est pas usurpé : ici, on aime la bidoche !

Et avec tous les bouchers d'en face qui font partie des

habitué, elle doit être de qualité.

Le patron a des bras comme des jambons ; un peu bourru mais attentif, il enlève prestement les saucissons posés sur l'une des tables pour nous la libérer.

Autour du zinc en formica, il y a des piliers : commerçants et résidents, tabliers blancs et cirés jaunes, porteurs de casquettes ou bonnets, c'est vite la mêlée dans une ambiance bruyante et rigolarde.

A la bonne franquette aussi, les clients rapportent leurs tasses.

Une maraîchère à l'âge canon'hic entonne en chevrotant « Faut rigoler** » puis éclate de rire :

« C'qu'est bien, quand il pleut, c'est qu'on peut chanter ! »

Essai transformé pour ce lieu haut en couleurs !

Pour conclure : un café où le ballon est ovale.

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

* Suze, Cinzano ...

** La chanson naît un jour de 1958, alors qu'Henri Salvador raconte que, enfant, un de ses professeurs aux Antilles lui parlait de « nos ancêtres les Gaulois », ce qu'il trouve drôle. À partir de ce souvenir, la chanson est écrite en une demi-heure, avec la fameuse mention à « Faut rigoler, avant que le ciel ne nous tombe sur la tête ».

La Manufacture de Café

Le 10 février 2019

La Manufacture de Café, 12 rue Saint Sabin, 75 011 Paris
De 8h30 à 19h00 (Samedi 19h30, dimanche 9 à 18h, fermé le
lundi)

Note globale : 17

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 19

Prix d'un café : de 2,50 € (assemblage Signature) à 15€

Aux mots croisés du jour :

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

Après la Manufacture du Chocolat, Alain Ducasse, célèbre chef étoilé, a inauguré celle du café dans le même quartier de la Bastille ; c'était vendredi ! Parce qu'il est l'ultime plaisir gustatif d'un repas, il a voulu en savoir plus : visite de plantations, échanges avec des torréfacteurs ... une nouvelle passion est née.

« Comme en cuisine, la torréfaction est une cuisson ; un art hautement technique dans lequel il faut beaucoup de sensibilité et un peu de magie ». De la sélection des crus à leur préparation, il y a mis son exigence de la grande cuisine et inventé, à l'instar de la gastronomie, la « cafénomie* ».

Quelles bonnes effluves ! On approche ! Une architecture métallique ; trois espaces : vente, production et dégustation. Pas de tables mais un comptoir en étain, plus convivial, derrière lequel officie Tom, ancien joueur de rugby professionnel reconverti après un accident.

Notre « cafelier » prépare nos boissons avec minutie : il trie les grains un par un, les pèse et les mouls avec une extrême précision, tout en nous détaillant les étapes du grain à la

tasse : un passionné ! Tellement, qu'il vient de remporter le championnat de France de barista le 30 janvier : devant 4 juges certifiés – comme vous, sourit-t-il en nous désignant avec les deux autres consommateurs – il a été évalué sur le goût, la créativité, la compétence technique, la présentation générale de ses expressos. Et fort de cette réussite, prépare celui du monde, le 10 avril prochain !

Mon assemblage « Signature » – un véritable nectar ! – semble flotter dans sa tasse à double paroi, transparente et design. Le cappuccino de mon cher et tendre est servi avec une cuillère évidée pour remuer le sucre sans casser la crème : jusqu'au moindre détail ! Pour les accompagner, une mini tablette de chocolat noir et une madeleine parfumée au citron vert tout juste sortie du four et d'une légèreté incroyable : divin !

Pour conclure : menue facture pour un café d'exception.

<https://www.lecafe-alainducasse.com>

<https://actu.orange.fr/france/videos/paris-le-cafe-torrefie-parfait-selon-alain-ducasse-CNT000001cvP2m.html>

* Connaissance et art du café, du grain à la tasse.

** Terme inventé (et déposé) par Ducasse pour désigner celui qui conjugue l'expertise du café et le sens du service.

Espressamente Illy

Le 3 février 2019

Espressamente Illy, 13 rue Auber, 75 009 Paris
Tous les jours de 7h30 à 19h30 (8h30 le week-end)
Note globale : 14
Situation : 14
Cadre : 13
Accueil : 14
Ambiance : 13
Café : 16
Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il a réponse à tout » (écho)

C'est dans le quartier de l'Opéra qu'ott-illy est allée enquêter aujourd'hui ...

dans une boutique qui, au premier abord, ressemble plus à un magasin d'électroménager :

derrière les grandes baies vitrées, ce sont d'abord les services et machines à café qu'on remarque !

Et puis au centre, l'immense lustre qui surplombe la grande table haute nous intrigue avec sa ribambelle de tasses, toutes différentes, disposées en spirale : la collection complète de la Maison.

En 1992, Francesco Illy a eu l'idée de combiner le plaisir sensoriel du café à celui esthétique de l'art en repensant cet objet du quotidien qu'est la tasse. Il a demandé à plus de cent artistes d'en créer ; ainsi est née, la « Illy Art Collection ».

Pour la dégustation, les commandes se font au comptoir : des boissons mais aussi d'appétissantes spécialités judicieusement présentées sous une vitrine au même endroit ... difficile de ne pas craquer ! D'autant que, pour peu qu'elles soient un peu élaborées, la réalisation des premières nécessite du temps ... qui laisse le loisir d'admirer les secondes !

Le service est classe (à l'Italienne !) et non dépourvu de charme (en italien !)

Par contre, il faut ensuite porter son plateau : on redescend sur terre !

Il reste une petite place sous le regard du célèbre ténor, Andréa Bocelli, sur le point de savourer son espresso – une immense photo en noir et blanc qui ne manque pas de chic ! – dans une salle rouge et noire non dépourvue de pep'.

Mais il est temps de succomber à l'excellence : Illy est mondialement connu comme leader du café haut de gamme.

Depuis 1933, l'entreprise familiale importe ses grains – « les meilleurs que la nature puisse offrir » – dans ses usines de Trieste, où elle les trie et les torréfie. Pour nous permettre de connaître la véritable expérience du goût ... et un plaisir

illy-mité !

Pour conclure : allez-y ... Illy-co !

<https://www.illy.com/fr>