Le Petit Cluny

Le 31 mars 2019
Le Petit Cluny, 19 bd Saint-Michel, 75005 Paris
Waypoint GPS : latitude : 48°51’5.72″N, longitude : 2°20’36.94″E
Tous les jours, de 9h à 2h
Note globale : 13
Situation : 15
Cadre : 12
Accueil : 13
Ambiance : 15
Café : 12
Prix d’un café : 2,60 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Don du ciel » (eau)

« Ultreïa* ! », se lancent les anciens marcheurs des chemins de Compostelle. Il est 19h, et comme chaque dernier vendredi du mois depuis l’an de grâce 2004, ils se retrouvent ici pour partager souvenirs et anecdotes**.
De futurs jacquets*** les rejoignent pour récupérer bons plans et informations pratiques. Pas d’inscription, vient qui veut, juste pour le plaisir d’échanger dans une ambiance conviviale, devant une bière ou un café, quelques fruits secs sortis de la besace ou un plat bien roboratif pour ceux qui ont besoin de recharger leurs batteries : avis aux futurs cheminants*** et nostalgiques du Camino**** !

Au Carrefour des boulevards Saint-Michel et Saint-Germain, face au musée du Moyen-Age, la brasserie est bien située.
Pas de rabatteurs à l’entrée, contrairement à la plupart des restaurants du secteur qui vous alpaguent sans relâche, et si l’intérieur est plutôt ordinaire, il offre l’avantage de

multiples espaces : de petits box qui sont autant de coins tranquilles pour un repas en tête à tête, ou de plus grands pour les groupes.

Deux terrasses (chauffées l'hiver) ouvrent sur le Boul'Mich pour l'une, la rue piétonne pour l'autre : de quoi profiter du spectacle de l'agitation parisienne de ce haut-lieu du quartier Latin, avant de reprendre son bâton de pèlerin pour arpenter ses pittoresques ruelles aux noms évocateurs*****. Avec sa foule d'étudiants et de visiteurs de l'Hexagone ou d'ailleurs, l'ambiance est toujours animée … de jour comme de nuit !

Pour conclure : un café où certains viennent à des saints*****.

http://le-petit-cluny.zenchef.com

* Salut de ralliement des pèlerins au Moyen-Age, il vient du latin, « Ultr » pour « au-delà de » et l'idée de dépassement ; « eia » pour « allons ! » et l'idée d'encouragement. En lançant ce cri, ils se disaient en réalité « Courage ! Allons plus loin ! ».
** Ferdinand Soler a eu l'idée de ce rendez-vous mensuel en rencontrant de nombreux franciliens lors de ses multiples pèlerinages (Il est l'auteur du « Guide pratique du chemin de Saint-Jacques de Compostelle »). D'abord organisé face à la tour du même nom, il a maintenant lieu depuis 2013 au Petit Cluny.
https://www.terragalice.org/le-site-de-ferdinand-le-pot-des-pelerins
et https://www.youtube.com/watch?v=f6bsZfnt-7E
*** Noms donnés aux pèlerins de St-Jacques de Compostelle.
**** De l'espagnol : le chemin, la route.
***** Rue Boutebrie, rue de la Huchette, rue de la Parcheminerie, rue du Chat qui pêche (la plus étroite de Paris).
***** Saint-Michel, Saint-Germain et Saint-Jacques … à

dessein !

L’Heure gourmande du Passage Dauphine

Le 24 mars 2019
L’heure gourmande, 22 Passage Dauphine, 75006 Paris
De 11h30 à 19h (15h le lundi)
Note globale : 14
Situation : 16
Cadre : 13
Accueil : 12
Ambiance : 16
Café : 13
Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Fleur que le jardinier peut avoir à l’œil » (iris)

Le plus difficile, c’est de trouver l’entrée ; sans connaître impossible ! Entre les rues Dauphine et Mazarine*,
la grille d’un passage que personne ne remarque, pas plus que la discrète enseigne en forme de théière.
On est à Saint-Germain-des-Prés, au cœur du Paris historique, avec pourtant l’impression d’être à mille lieues de la capitale : plus de voitures, de boutiques, de touristes. Juste un passage ancien au milieu duquel se niche une cour pavée, véritable oasis de calme et de fraîcheur. Et puis, parmi les appartements d’exception et bureaux hautement design,
ce salon de thé installé dans une ancienne ébénisterie …

Dehors, une poignée de tables prises d’assaut. Dedans, une

bonbonnière un peu désuète avec son papier peint pour le moins daté (il faut aimer !), sa collection de théières (originales) et son chariot de desserts (visiblement faits maison) … également bondée. On finit par trouver une place sur la mezzanine, moins agréable car moins haute sous plafond
et pour le coup sans charme, mais tout aussi animée.
Etudiants de l'institut de langues d'en face, personnel des maisons d'édition voisines ou habitants du quartier,
tous se retrouvent devant une boisson chaude** et d'appétissantes douceurs à grignoter.

Tout le monde semble prendre son temps … surtout les serveurs ! Agréables mais leeeeeeeeents ! Or notre greeteuse*** tourangelle doit bientôt reprendre son train. Je descends accélérer le mouvement. Une délicieuse odeur de chocolat
a envahi l'escalier : il est servi à l'ancienne et fouetté devant vous dans sa chocolatière ; un peu amer et épais, mais doux
et réconfortant : « ça glisse dans la bouche, on dirait du velours », commente une connaisseuse qui l'accompagne d'une brioche à la confiture. Ici, la gourmandise n'est plus un vilain défaut : avis aux amateurs !

Pour conclure : un chocolat show.

https://www.facebook.com/pages/category/French-Restaurant/lheure-gourmande-228100473895438/

* Entre le n°30 de la rue Dauphine et le n°58 de la rue Mazarine.
** Belle carte de thés siglés.
*** Ambassadrice passionnée de sa ville, Evelyne nous a fait découvrir, avec nos amis canadiens cet été, les maisons insolites, passages secrets et cours privées de Tours … devant lesquels nous étions pourtant déjà passés à plusieurs reprises sans les remarquer ! (https://greeters.fr)

Marcello (Saint-Germain-des-Prés)

Le 17 mars 2019

Marcello, 8 Rue Mabillon, 75006 Paris
Tous les jours, de 8h à 23h, 23h30 le week-end
Note globale : 15
Situation : 14
Cadre : 14
Accueil : 17
Ambiance : 14
Café : 17
Prix d’un café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’: « Fait tourner la tête » (cou)

Deux ans déjà que notre bel italien s’est installé face au marché Saint-Germain* !
En toute discrétion, car seuls les initiés le remarquent. Ou les lynx : si on dirige ses yeux vers le bas, on aperçoit sa terrasse en contrebas. Une petite passerelle nous conduit d’abord dans l’ancienne bâtisse d’où l’on rejoint un escalier qui permet de descendre jusqu’à la jolie cour pavée : surprenant !
Loin du bitume et du brouhaha, c’est un vrai havre de paix. Bucolique avec son mur végétal (rafraîchissant en période de canicule !) et italien avec sa petite fontaine si romantique, où certains ont même lancé des piécettes comme à celle de Trévi**.

L’intérieur est aménagé en café turinois industrialisé (mur argenté, néons colorés, câbles apparents), cosy (canapés Chesterfield) et décontracté. Quoique … un chat s’y promène nonchalamment : félinophobes ou allergiques, tous aux abris !

Mais qui sont les Marcello ? « De fortes personnalités, exigeants et sérieux, mais capables de se détendre franchement » nous éclaire le dictionnaire des prénoms. Voilà qui correspond bien à nos serveurs du jour, tous chaleureux et pro.

Mon caffè matinal est un Malabar d’Inde, pesé et moulu à la minute pour exprimer toutes les saveurs de ses arômes et très court, comme il se doit ; il est accompagné d’un biscuit aux amandes et d’un verre d’eau « frizzante » pour rafraîchir le palais avant de le déguster. Mon cher et tendre a préféré un Caffe d’Orzo, aux graines d’orge torréfiées comme à Turin (une alternative au déca), et notre aîné (photographe émérite !), la Colazione***, pour attaquer la journée !

Pour conclure : un café qui nous botte …

http://www.marcello-paris.com

* Ancien marché couvert du quartier de l’odéon, il a réouvert en 2017 après cinq ans de travaux : quatre enseignes internationales (Apple, Nespresso, Uniqlo & Mark et Spencer Food) et deux boutiques consacrées à l’alimentation haut de gamme (boucherie et restaurant), ouvertes le dimanche car situées en zone touristique internationale.
** A Rome où Fellini a tourné la scène mythique de son film, « La dolce vita », palme d’or au festival de Cannes en 1960 : on y voyait un journaliste de presse people, prénommé justement Marcello, y rejoindre sa dulcinée …
*** Boisson chaude, jus de fruits au choix et croissant nocciola ou marbré italien (12€) – La Grande Colazione comprenant en plus un yaourt au granola et aux fruits rouges, des oeufs à la napolitaine ou pancakes au mascarpone ou tarte

focaccia-avocat et de la mozzarella ou une assiette de fromages italiens (32€).

Café do Museo de Arte Sacra (Madère)

Le 10 mars 2019

Café do Museo de Arte Sacra, Praça do Município 85, Funchal
De 10h à 22h, 9h à 23h vendredi et samedi, fermé le dimanche
Note globale : 13
Situation : 13
Cadre : 13
Accueil : 11
Ambiance : 14
Café : 14
Prix d'un café : 0,80 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « On lui voit les côtes » (île)

Funchal ? Drôle nom pour une ville ! Celui du fenouil sauvage – « funcho » – que les portugais ont trouvé en abondance dans la baie à leur arrivée, il y a 600 ans.
Un climat à la douceur légendaire et une flore exubérante ont favorisé depuis son développement. Avec ses maisons

et jardins agrippés à la montagne, ses rues étroites flanquées de monuments historiques et de vieilles boutiques,
elle est décidément pleine de charme.
Deux conditions toutefois pour l'explorer : ranger ses stilettos et garder les yeux rivés au sol. Pavé de pierres noires
et blanches formant des motifs* (écailles de poissons, armoiries, madérois en costumes ou scènes de la vie quotidienne), ce sont de véritables oeuvres d'art … mais gare à l'entorse !

Sur la place de la Mairie, à deux pas de la cathédrale, l'église des Jésuites et l'Université font face à l'ancien palais épiscopal devenu musée : grâce à la canne à sucre cultivée dans l'île, des échanges commerciaux ont pu se faire avec la Flandre aux XVè et XVIè siècles, et notamment permettre l'acquisition de ces tableaux.
Mais c'est aussi un café-restaurant (nous y voilà !), avec son esplanade en plein air et sa terrasse aménagée sous les arcades. Légèrement en contrebas, l'endroit est tranquille et visiblement prisé des locaux. Sur fond de jazz – clarinette
et contrebasse -, ils se retrouvent autour d'une bière portugaise (grand choix !) ou un café : très ancré dans leur culture,
ils peuvent en boire jusqu'à 4 ou 5 par jour, bica, carioca, garoto, chinois ou galao**. Ils les complètent parfois d'un plat (raffiné et innovant, une belle alternative à la cuisine typique de Madère) voire un brunch le samedi (Eh, oui : eux aussi,
s'y sont mis !). Seul l'accueil nous laisse sur notre faim : concentré et efficace mais sans plus. Par contre, ils servent jusque tard le soir (Enfin, pour Funchal !). Suffisamment rare ici pour être souligné !

Pour conclure : un bel endroit pour muser …

http://www.madeira-restaurants.com/funchal/cafe-do-museu

* Caractéristiques du Portugal, la calçada est une mosaïque de pavés, du basalte noir et du calcaire blanc sur le continent, de la pierre volcanique locale à Madère avec parfois des pierres rouges pour ajouter de la couleur au dallage à motifs.
** Le « bica » est un café courant, fort et bien tassé, dans une tasse remplie à mi-hauteur ; le « carioca » est plus allongé.
Le « garoto » est un crème servi dans une petite tasse ; le « chinois » un café au lait servi dans une grande tasse,
s'il est dans un grand verre, c'est un « galao ».

Mecearia Dona Mecia (Madère)

Le 3 mars 2019

Mercearia Dona Mecia, rua Aranhas 26, Funchal (Madère)
De 8h à 22h, minuit le vendredi, 10h à 20h le samedi, fermé le dimanche
Note globale : 13
Situation : 12
Cadre : 13
Accueil : 13
Ambiance : 14
Café : 14
Prix d'un café : 0,75€

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def': « Pour avoir du punch » (rhum)

De son promontoire surplombant l'Atlantique, Christophe Colomb* observe la Santa Maria … enfin sa réplique !
Lui-même n'est qu'une statue de pierre sur laquelle de petits

lézards se chauffent au soleil.
On traverse toujours avec plaisir ce parc Santa Catarina, d'où la vue sur la Marina et le port est incomparable,
avant de descendre l'avenue de l'Infante pour rejoindre les rues étroites de Funchal.

Derrière un modeste portail se niche une ancienne maison de ville et sa petite cour carrée, prolongée par un passage
entre deux ruelles. Bucolique avec son haut mur couvert de vigne vierge, mais dans les courants d'air ; gare au rhume !
On lui préfère la première : sur les bancs de pierre qui l'entourent ou les tabourets de bois, quelques locaux se retrouvent un peu groggy après les festivités de la veille : hier avait lieu le grand cortège allégorique du Carnaval, suivi de danses
et musiques arrosées de poncha** jusqu'au bout de la nuit.

Quel contraste avec ce lieu si paisible et plein de charme !
Le rhum local est remplacé ce matin par un café
– le meilleur de la ville disent certains -, accompagné d'un pastel de nata*** encore tiède.
Avant de s'éclipser, petit coup d'œil à l'intérieur : outre le comptoir, une délicieuse épicerie fine, avec ses charcuteries
de pays, vins des îles et conserves de sardines de toutes les couleurs joliment disposées dans leurs vitrines.

Pour conclure : sur la route du rhum …

http://www.semilhastudio.com/portfolio/mercearia-dona-mecia-video-promo/
(Vidéo < 2 mn)

* Alors qu'il parcourait les mers comme navigateur marchand, Christophe Colomb est attaqué par des corsaires en 1478. Il trouve refuge à Madère sur l'île de Porto Santo et y rencontre sa future femme, Filipa Moniz, fille du gouverneur de l'île.
De leur brève union – elle décède en 1484 – naîtra un fils,

Diego. C’est ici que se dessinent peu à peu ses projets d’exploration. Il noue des contacts avec de vieux marins, étudie cartes et traités de navigation et a l’idée de rejoindre
les Indes en passant par l’Atlantique. Mais le roi du Portugal la rejette ; il se tourne alors vers les rois d’Espagne …
** Rhum de canne local, citron, miel et fruits de la passion.
*** Une pâte feuilletée qui se défait dans la main tant elle est croquante, une garniture de crème aux œufs aromatisée
de vanille ou de cannelle : c’est tout le passé du Portugal distillé dans une bouchée !