

Perroz Sea Side

Ambiance surf et bon café sur la plage de Trestraou à Perros-Guirec.

Le Pilier rouge

Le 21 avril 2019

Le Pilier rouge, 5 rue du Pilier rouge, 72 000 Le Mans

Du lundi au samedi de 8h à 20h (14h le mardi, 22h30 le jeudi)

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 15

Ambiance : 13

Café : 13

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Passage à tabac » (fumoir)

A l'entrée de la Cité Plantagenêt, une rangée de maisons à colombages surplombe la route de la Basse-Ville.

Avec une enseigne, qui attire notre attention : « le Pilier rouge », un vrai bistrot de quartier sans prétention mais authentique, qui se démarque des (nombreux) cafés du vieux Mans.

Une poignée de chaises et de tables posées en rangs d'oignons sur la ruelle pavée en guise de terrasse – d'où l'on aperçoit le clocher de la cathédrale Saint Julien -,

parfait pour écrire mon article en savourant un café au soleil ☐

L'intérieur est grand comme un mouchoir de poche mais aussi fonctionnel qu'un couteau suisse : tabac, cartes postales, cadeaux, souvenirs, jeux de loterie, dépôt de pain, petite épicerie et restauration, sans compter les boissons. On y trouve tout ... ou presque ! Si la première partie de la salle est pour le moins banale, la table ronde est conviviale et la petite pièce du fond, séparée par quelques colombages rouges, pleine de charme.

Mais l'âme de ce Pilier, c'est Monique, la patronne. Nature et directe, elle fait en sorte que chacun s'y sente bien ! Et ce ne sont pas des touristes mais des habitués qui viennent en majorité. Ici, tout le monde se connaît, c'est un village dans la ville. Le midi, on casse la croûte à la bonne franquette, les salades et les quiches de Momo, du simple mais fait maison.

Un vieux manceau raconte sa vie en long, en large et en bouteilles tout en avalant le dernier beurre-rosette au comptoir. Son premier bistrot, c'était pour une grenadine, il était encore en culottes courtes ; depuis, il est passé au Côtes du Rhône : pilier de bar et fidèle au rouge, rigole-t-il !

Le jeudi soir, la musique envahit le petit espace dans une ambiance chaleureuse et amicale. La scène est ouverte, une guitare à dispo. Avis aux musiciens et chanteurs amateurs ... ou juste spectateurs !

Pour conclure : petit café et grand cœur.

<https://www.facebook.com/LepilierRouge72/>

La Fontaine de Belleville

Le 14 avril 2019

La Fontaine de Belleville, 33 rue Juliette Dodu, 75011 Paris

Tous les jours de 8h à 22h

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « A toujours le dernier mot » (écho)

Il ne faut jamais dire : « Fontaine, je ne boirai pas de ton eau » ... surtout quand elle est pétillante, faite maison et destinée

à préparer le palais avant un espresso dit de « spécialité ». Car chez elle coule un café frais et de qualité, avec une légère pointe d'acidité. L'Allongé et le filtre sont plus doux, le Latte onctueux avec une mousse joliment décorée.

Ici, point de jus de chaussette, de bière bas de gamme ou de sandwich de mauvaise qualité : les propriétaires misent sur des produits artisanaux de petits producteurs triés sur le volet. Fondateurs de la Brûlerie de Belleville, ils ont aussi (et surtout !) un très bon atelier de torréfaction à deux pas ... Ceci explique cela !

Quelques bières locales*, jus de fruits** et apéritifs délicieusement vintage*** complètent la carte des breuvages.

Et pour se sustenter à cette heure, un petit déjeuner**** qu'attaque à notre droite un groupe de randonneurs allemands ou brunch ... qu'un coup d'œil sur la carte nous dissuade

d'essayer : 28€ pour un contenu réduit avec boissons en supplément !

Dans cet estaminet des années 20, moulures, sol carrelé et plafond (superbe !) ont été soigneusement conservés.

Le comptoir de cuivre en arc de cercle aussi, où tant d'habitues se sont accoudés. Quelques belles chaises « bistrot »,

des tabourets hauts, de belles tables en bois et de grands luminaires complètent le décor qui reflète bien l'ambiance du populaire quartier de Belleville.

Au fond, une inscription annonce « Jazz tous les samedis à 16h30 » sur le grand miroir piqué : saxo, contrebasse, batterie et trompette viennent alors compléter le piano pour faire swinguer la salle, petite mais haute de plafond ... de quoi égayer l'apéro !

Pour conclure : belle ville et bon café.

<https://cafesbelleville.com/pages/la-fontaine-de-belleville>

* Deck & Donohue ou Outland en pression, deux des meilleurs brasseurs franciliens, à Montreuil et Fontenay-sous-Bois.

** Importés d'Allemagne via le fournisseur Van Nahmen.

*** Casanis, Pastis H. Bardouin, Pernod, Ricard, Suze Saveur, Quinquina et Vieux Pontarlier.

**** Tartines de pain fumé rustique, œufs-mouillettes, tranches de pain perdu et compotée de rhubarbe.

Café Ciro

Le 7 avril 2019

Ciro, 43 rue de la Pompe, 75 016 Paris

De 8h à 23h (Le WE : 12h-15h/19h-23h)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coup de pompe » pour « faste »

Tiens ! Une vespa ! Une rutilante Vespa bleue des années 50 qui trône à l'entrée d'un café-restaurant, italien bien sûr ... le genre qui vous é-pâte !

Moderne et de caractère, avec de beaux volumes et un carrelage à l'ancienne. Lumineux aussi parce qu'à l'angle de deux rues, l'une passante et commerçante, l'autre plus tranquille – c'est d'ailleurs sur son trottoir que se sont installés les clients à l'ombre de grands parasols colorés.

Son nom ? Ciro ! Equivalent de Cyril – in italiano, certo !

Car l'équipe est originaire de la botte, à commencer par son chef cuisinier tout droit venu des Pouilles.

Alors pour l'apéritif, c'est antipasti et, au repas, des pâtes (nombreuses variétés joliment dessinées sur le flanc du comptoir), pizzas au goût de Calabre (mieux qu'un pizzaller, une au Nutella, MH !!) et autres plats transalpins.

Mais à cette heure, c'est l'espresso, servi dans une tonique petite tasse rouge toute en rondeur et en douceur, curieusement accompagné d'un spéculoos* – un amaretti** aurait été plus raccord avec le cadre !

Autour de nous, l'ambiance est animée : des bambini excités sirotent bruyamment leur jus de fruits (c'est l'heure de la sortie des deux écoles voisines !), un trio d'ados refait le monde devant un Spritz*** et les facteurs

décompressent

de leur journée – la tournée après la tournée ;), tandis qu'un peu plus loin, des mamies bijoutées observent toute cette agitation un brin interloquées.

Chez Ciro, pas de cirage de pompe, c'est juste simple et ... éclectique !

Pour conclure : des pâtes al Dante !

<https://leciro.fr/fr>

* Biscuit néerlandais. ** Petit biscuit à l'amande habituellement servi avec l'espresso en Italie.

** Mélange de Prosecco (vin blanc pétillant), eau de Seltz et alcool (Campari, très amer, ou Aperol, plus sucré).