

Accueil



02/04/2025

Cool Beans

Le 30 mars 2025

Cool Beans, 11 rue Philippe de Dangeau, 78 000 Versailles

De 10h à 22h (20h le dimanche, fermé lundi et mardi)

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 15

Prix du café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Echecs ou réussites » (jeux)

Cool Beans, c'est d'abord une histoire. Celle de Manon, partie étudier en Alaska où elle découvre les coffee shops américains ... et Patrick : ils se marient et s'installent en France, elle dans la publicité, lui dans la gestion de projets. Tous deux ont la passion des jeux de société*. Les lieux d'échange des States leur manquent, le Covid sera le déclic : ils ouvrent le premier bar-à-jeux de la ville en mai 2024.

A deux pas du château, leur boutique est coquette : tables et parquet de bois clair, chaises et banquettes vieux rose et murs émeraude recouverts des œuvres d'un artiste local. C'est le concept du « First Friday », tout droit venu de Fairbanks, ville natale de notre gérant, où les cafés locaux exposent chaque premier vendredi du mois les œuvres d'artistes régionaux. Cool Beans organise ainsi des vernissages mensuels avec des peintres, photographes et créateurs en tous genre.

Un petit escalier en colimaçon permet d'accéder à la ludothèque, jolie salle voûtée aux pierres apparentes. Aujourd'hui, quelques jeunes participent à l'atelier couture**. Sur le mur du fond, de grandes étagères accueillent

plus de 150 jeux de société, qu'on peut emprunter sur place ou louer. Les propriétaires sont toujours prêts à donner des conseils et organisent des soirées-jeux. Internationales*** parfois, non pour devenir bilingue mais pour découvrir, jouer et rire dans une autre langue ...

Mais pourquoi ce nom de « Cool Beans » – littéralement « Haricots frais »?

Patrick vous l'expliquera autour d'un bon latte et d'un de ses fameux brownies !

Pour conclure : jeux t'aime.

<https://www.coolbeans-versailles.com>

* Type de jeu de société inventé au milieu des années 1970, où les participants décrivent les actions de leur personnage, en se basant sur des règles définies. Traditionnellement joué autour d'une table (avec dés, feuilles et crayon), il l'est aussi sur Internet (Cf. « Donjons et Dragons » – en anglais : Dungeons & Dragons, souvent abrégé en D&D, DnD ou AD&D), tout premier jeu de rôle sur table de genre médiéval-fantastique, créé en 1974 par deux Américains.

→ Sessions de jeux chez Cool Beans.

** Apprentissage de points de couture simples et personnalisation de sa création qu'on emporte ensuite. A partir de 10 ans ce week-end, de 10h30 à 12h30, 18 € matériel fourni.

→ Autres ateliers régulièrement proposés chez Cool Beans : bien-être, environnement, cuisine, culture, loisirs créatifs ...

*** De 19h30 à 22h, forfait jeux 3.50 €/h ou consommation > 3.50 €/h, tables organisées selon la langue et le jeu choisis.

De Otilie

à Convivial, Ile-de-France

Aucun commentaire



23/03/2025

Caducée

Le 23 mars 2025

Caducée, 19 rue Brochant, 75 017 Paris

De 8h30-17h30 et 19h-22h30 (9h-18h le WE, fermé lundi et mardi)

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 16

Prix du café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour : « Serpent d'Hippocrate » (caducée)

Entre le parc Martin Luther King et le square des Batignolles, Caducée* est une ancienne pharmacie transformée en coffee-shop bistronomique. C'est un chef malgache** passionné qui en a l'idée après les premiers confinements***. Il imagine à l'époque, un lieu de partage et de découvertes gustatives pour soigner le vague à l'âme ambient. Et c'est toujours d'actualité !

Dès le matin, de bonnes effluves inondent la boutique.

– Celles des cafés de spécialité torréfiés par Da Zavola, nom qui fleure bon l'Italie et la dolce vita ! D'autant que le comptoir au design épuré intègre un Modbar, machine qui permet au client de choisir le type, le nombre et l'ordre de ses modules : il ne lui reste plus qu'à assister à l'extraction de son café tout en discutant avec le barista ... puis à le savourer !

– Celles des viennoiseries et pâtisseries, toutes Maison. Du pain au chocolat croustillant aux brioches au sucre légères, en passant par le cake au potimarron ou le roulé cannelle et orange confite avec fleur d'oranger : une explosion de saveurs !

Une unique banquette à la forme (très) curieuse occupe le centre de la première salle : pas facile de s'y installer ! Son velours couleur pêche assorti au carrelage du comptoir ainsi que les petites tables rondes en simili marbre et les épais rideaux de velours vert apportent une touche délicate et raffinée à l'ensemble. Par contre, si vous venez à plusieurs, préférez la seconde pièce, plus simple mais plus vaste : la table d'hôtes centrale permet de partager des moments plus conviviaux.

Pour conclure : aux petits soins.

<https://www.caducee-cafecontemporain.fr>

* Attribut de Mercure constitué d'une baguette entourée de

deux serpents entrelacés.

Avec un seul serpent, c'est le symbole du corps médical et des pharmaciens.

** Fabien Sam a longtemps travaillé dans de grandes brigades parisiennes. En 2015, il ouvre son premier restaurant, « La Fabrique de bouchons », au 17 de la rue Brochant. Un an plus tard, il en ouvre un second à côté, au 19, « Kalypso », spécialisé dans les produits de la mer.

*** Nous sommes en novembre 2020, le Covid fait rage depuis le début de l'année ...

De Otilie

à 17ème arrdt

Aucun commentaire



16/03/2025

Vasily

Le 16 mars 2025

Vasily, 82 avenue Mozart, 75 016 Paris

De 8h à 18h15 (10h le WE)

Note globale : 13,5

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 13

Ambiance : 13

Café : 14

Prix du café : 2,70 €

Aux mots croisés du jour : « Il peut être unique » (enfant)

Je m'appelle Masha et j'ai créé un café des familles. C'était en septembre, il y a tout juste 6 mois. Vasily est d'Ukraine comme moi, il m'accompagne dans cette aventure.

Son prénom signifie « royal » ... comme le café que nous proposons ! Un café de spécialité avec des grains d'exception. Notre machine professionnelle est une Rancilio, groupe international renommé. Normal, ce sont des italiens – autant dire, les meilleurs ! Nos laits sont variés*, nos préparations aussi : du cappuccino bien mousseux au Latte à la citrouille, lavande ou curcuma. Sans compter le chocolat chaud aux épices, caramel, orange, spéculos ou chantilly.

Vasily les prépare à emporter ou les apporte sur de petits plateaux individuels, accompagnés de leur sachet de sucre roux et leur verre d'eau délicatement posé sur une serviette blanche. Des pâtisseries maison complètent l'offre : cookies moelleux – mention spéciale à celui au bounty nous disent les amateurs ! – ou cheesecake, plébiscité par nos clients.

Mon prénom quant à lui signifie « celle qui éduque ». Voilà sans doute pourquoi je n'oublie jamais les enfants ! Je leur

ai aménagé le sous-sol** et organise pour eux des ateliers chaque week-end. Pour leurs parents aussi d'ailleurs : ils peuvent ainsi siroter tranquillement leurs boissons à l'étage !

D'autant que je l'ai aménagé pour qu'ils s'y sentent bien : ampoules de toutes les couleurs, jolies cafetières, bouquet de tulipes multicolores*** et raquettes de tennis avec un cœur au milieu. Dans un cadre tout de bois-blanc-pastel, c'est plein de fraîcheur et de poésie. Un film muet en noir et blanc de Charlie Chaplin est projeté sur le mur, tandis qu'une musique de fond distille ses notes apaisantes. Des banquettes et leurs coussins de laine faits main offrent de belles assises, complétées par quelques chaises et petites tables. Ce n'est pas bien grand, mais c'est ... ouaté ! Une vraie bulle de tranquillité.

Pour conclure : vas y !

https://www.instagram.com/cafevasily_paris

* Laits spéciaux alternatifs : soja, avoine, coco.

** Jouets, livres, jeux de société, babyfoot ...

*** En bois ... et vues au marché des fleurs d'Amsterdam il y a deux semaines ! ☐

De Otilie

à 16ème arrdt

Aucun commentaire



09/03/2025

Singuliers

Le 9 mars 2025

Singuliers, 2 rue Titon, 75 011 Paris

Du mardi au samedi, 8h30-17h30 et 19h30-23h30 (9h30 le samedi)

Note globale : 13

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 12

Prix du café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour : « Point commun » (singulier)

« Singulier : différent des autres », nous dit le

dictionnaire. Voilà qui me plait !

Mais « Singuliers » écrit au pluriel, là, je suis perplexe !
Enquête menée, c'est vrai que ce coffee-shop est singulier à plus d'un titre ...

– Ce lieu à part réunit immobilier, cuisine, culture et artisanat. C'est Patrick Besse, à la tête d'un groupe immobilier de biens de caractère (et singuliers !), qui l'a imaginé.

– Derrière les baies vitrées, l'activité intrigue dès la rue : les pâtisseries s'affairent, une vraie ruche ! Non seulement la cuisine est ouverte, mais à l'entrée de la salle, spacieuse et bien agencée. Avec ses meubles en bois blond, dont une table d'hôtes installée au fond sous une jolie verrière, elle a de faux airs de maison de campagne. Sur les étagères, les objets artisanaux et ouvrages sur le patrimoine exposés sont à la vente. Mais le plus singulier est assurément le poêle** qui trône au milieu !

– Le café** n'a pas l'acidité à la mode actuellement : les torrificateurs*** ont eu pour consigne de le faire à l'italienne mais peu torréfié, afin de le rendre crémeux et chocolaté. Personnellement, je ne suis pas convaincue ! Et si le Latte offre une option orange-cannelle surprenante, la version classique manque de goût. Des effluves de scones et cookies embaument la boutique à cette heure. A la fleur de sel, au chocolat noir 70% ou au beurre de cacahuètes pour les seconds. Singuliers, assurément. Et goûteux sans nul doute : ils ont été élus meilleurs cookies de France !

Pour conclure : un café singulier, un lieu pluriel.

<https://www.instagram.com/cafe.singuliers/?hl=fr>

* Pour la 3^e génération, et à présent en France, en Italie, en Belgique ou au Portugal.

** Récupéré dans une église et rénové, c'est un poêle De Dietrich de 1953, haut de presque 2m !

*** Saul a grandi en Colombie dans une famille productrice de café. Après des études de droit en France, il y revient comme juriste. De retour à Paris, il rencontre Carlos. Ensemble, ils créent Plural, leur propre marque de café et de se lancent dans la torréfaction. Ils vont à la rencontre des producteurs dans les villages et leur achètent le café à prix équitable. Et ici, ils partagent l'histoire de cette culture paysanne et forment des personnes réfugiées au métier de barista afin de contribuer à leur insertion.

De Ottilie

à 11ème arrdt

Aucun commentaire



03/03/2025

Blue Amsterdam

Le 2 mars 2025

Blue Amsterdam, Kalvertoren*, Singel 457, Amsterdam (Pays-Bas)

De 10h à 18h30 (dimanche 11h, jusqu'à 20h jeudi)

Note globale : 15

Situation : 16

Cadre : 16

Accueil : 16

Ambiance : 14

Café : 13

Prix du café : 3,50 €

Aux mots croisés du jour : « Spectacle à l'œil » (vue)

« Blue », comme le ciel du jour ! Et comme nous, après une longue balade : on est bleus de froid ! Avec, non pas la chair de poule, mais – comme on dit ici -, la « peau de poulet » ! D'où l'envie de se réfugier dans ce centre commercial moins bucolique que les canaux mais ... surprenant. De sa tour centrale et futuriste, l'ascenseur en verre nous propulse à plus de 30m. En haut, la cafétéria est simple, design et relativement petite malgré ses deux niveaux. Mais ses baies vitrées à 360° nous offrent une vue panoramique incroyable. Idéal pour jouer à « Où est Charlie ? », version amstellodamoise : où est le Palais Royal, le Rijksmuseum, la gare centrale, le marché aux fleurs, la Westerkerk**, les maisons dansantes*** ? Si l'Eurostar ne nous attendait pas, on serait bien restés jusqu'au coucher du soleil ...

« Blue » est déjà noir de monde. Les locaux connaissent, visiblement. En bons Néerlandais, ils sont grands consommateurs de café. Ils ont même leur « heure du café**** » entre 10h30 et 11h00. Et ne commandent pas une tasse de café mais « une petite tasse de réconfort » (Mes origines expliquent donc bien des choses ! ☐)

Outre le snack du midi, ils prennent une autre pause l'après-midi puis le dîner arrive tôt (vers 18 h !) Avec un rythme de

vie aussi tranquille, pas étonnant qu'ils paraissent si détendus ! Cette bulle de sérénité au coeur de la ville leur permet de recharger leurs accus. D'autant que les petits déjeuners, soupes, salades, sandwiches, burgers et gâteaux sont tous fait maison et à partir de produits frais.

Pour conclure : bleu de bleu !

Home

* Centre commercial doté de plusieurs entrées, dont la Kalverstraat, rue commerçante la plus animée d'Amsterdam.

** La Westerkerk (l'église occidentale) est la première église de la Renaissance à Amsterdam. Lors de sa construction en 1631, elle était la plus grande église protestante du monde. Avec ses 85 m de haut, elle est la plus haute église de la ville. L'ancienne reine Beatrix s'y est mariée le 10 mars 1966.

*** A cause du sol argileux et donc très mou, pour les soutenir, les maisons furent construites sur des pieux de bois. Mais certains ont pourri avec les années : elles se sont penchées. Dans le quartier de Jordaan, plusieurs se sont enfoncées après l'ajout d'un étage : le poids étant plus important que ne l'avaient prévu les constructeurs d'origine, leur façade s'est tordue.

**** « Koffietijd » : pendant cette pause, non seulement les néerlandais peuvent se lever de leur bureau et prendre un café, mais ils sont encouragés à discuter avec leurs collègues. Ils peuvent aussi prendre une autre boisson ou aucune, mais on attend d'eux qu'ils prennent au moins quelques minutes pour se détendre.

De Ottilie

à Étranger, Panoramique

Aucun commentaire

Page 1 of 12812345...102030...»Last »