

Accueil



17/11/2024

We love coffee

Le 17 novembre 2024

We love coffee, 52 rue Pascal, 75 013 Paris

De 9h à 18h (samedi 10h, fermé le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 15

Espresso double shot : 3,50 €

Aux mots croisés du jour : « Amour de Shakespeare » (love)

Coup de cœur pour ce coffee-shop du quartier des Gobelins :

We love son écrin,

ses quelques places sur le trottoir qui invitent à profiter du moindre rayon de soleil. Sa grande salle colorée et lumineuse, chaleureuse et cosy : du bois, des plantes, des bouquets sur les petites tables rondes et la table d'hôtes ...

We love l'accueil

de cette famille de passionnés qui n'hésitent pas à partager leur amour du café.

We love les pancartes

qui préviennent que les repas se font sans ordinateurs et que ces derniers sont limités à 30 minutes sinon. Les addicts passent leur chemin, remplacés par des habitués pour la plupart, qui discutent dans une ambiance feutrée ou se plongent dans un livre. No stress, tout est tranquille et les quelques notes de jazz en fond sonore ajoutent une touche de détente et de bien-être. Peace and love ...

We love son espresso,

un café d'exception torréfié par (l'excellent) Fève*. Le barista manie avec précision sa FAEMA E71, machine professionnelle haut de gamme au Design iconique des années 70. Aujourd'hui, il nous sert un éthiopien dont j'apprécie le goût intense et fruité. Mon Cher et tendre savoure son cappuccino dont la mousse dense s'accorde à la saveur délicate du café – même s'il aurait aimé une touche plus puissante en bouche.

We love tous les cafés ... mais vous vous en doutiez un peu, non ? ☐

Pour conclure : un amour de café.

https://www.facebook.com/p/We-Love-Coffee-Paris-100075478376618/?locale=fr_FR

* Lancé en juillet 2019 par quatre passionnés, Fève propose des cafés de spécialité destinés aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Une passion cultivée au sein d'un atelier de torréfaction situé dans le XVe arrondissement de Paris.

De Otilie

à 13ème arrdt

Aucun commentaire



10/11/2024

Mirette

Le 10 novembre 2024

Café Mirette, 1 Cours Paul Ricard, 75 008 Paris

De 10h à 19h (samedi 11h, fermé le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 13

Accueil : 13

Ambiance : 15

Café : 15

Prix d'un café : 2,50 € (brunch : 29 €)

Aux mots croisés du jour : « Elsa en avait une belle paire »
(mirette)

Paul Ricard* ? Un chef d'entreprise célèbre. Mais pas que : c'était un amateur d'art, peintre à ses heures. « L'art est fait pour être partagé », disait-il : pour accompagner les jeunes talents et favoriser les échanges, il créa une Fondation** accessible à tous, gratuite, à laquelle il donna

le nom de sa société.

A deux pas de la gare Saint-Lazare, elle occupe le rez-de-chaussée du siège : salles d'exposition, auditorium ... et Café « Mirette » ! Parce qu'on en prend plein les yeux ? Non (même si on est éblouis !) Parce qu'on y expose ces outils de sculpteur ? Non plus : c'était juste l'affectueux surnom dont Paul gratifiait sa femme*** !

Quelques marches et nous voilà loin de la cohue de la gare et l'effervescence du quartier : sur la vaste esplanade, des jardinières-bancs, tables et parasols invitent à la détente – d'autant que les immeubles qui les entourent sont recouverts de lamelles de verre oranges et bleues où le ciel se reflète : surprenant !

Derrière les immenses baies vitrées, les livres** des bibliothèques apportent un peu de couleur à un ensemble très blanc – trop blanc ! C'est lumineux, c'est design, mais froid malgré quelques chaises cannelées et un bar jaune pastis. Des plantes vertes n'auraient pas été superflues ...

Visiteurs de la Fondation ou voisins y viennent acheter des livres ou en consulter, travailler au calme, se sustenter et/ou s'offrir une boisson de qualité. Pour nous, ni Ricard ni Pernod : j'ai aperçu la Marzocco et le café Lomi****, me voilà rassurée ! Déception malgré tout sur le cappuccino dont le lait manque de mousse.

Pour conclure : plein les mirettes.

<https://www.fondation-pernod-ricard.com/fr/le-cafe-mirette>

* Né à Marseille en 1909, il rêve d'entrer à l'École supérieure des beaux-arts, mais son père, marchand de vins, préfère l'emmener dans ses tournées. Il rencontre un bouilleur de cru qui lui donne envie de créer sa propre recette de pastis, à base d'anis et de réglisse. Avec son frère, il

aménage un laboratoire de fortune et, en 1932, le « Ricard » voit le jour. En 1975, il fusionne avec son principal concurrent pour fonder le groupe Pernod-Ricard. Décédé en 1997, c'est son fils puis son petit-fils qui prennent la tête du groupe devenu n° 2 des vins et spiritueux (240 marques distribuées dans 160 pays : cognac Martell et champagne Mumm en France, vodka Absolut en Suède, Chivas Regal en Ecosse etc.)

** D'art contemporain.

*** Marie-Thérèse.

**** Rolls des machines à espresso et torréfacteur de cafés de spécialité.

De Otilie

à 8ème arrdt

Aucun commentaire



03/11/2024

L'Alambic

Le 3 novembre 2024

8 rue du Boyer, 35400 Saint-Malo

Tous les jours de 10h à 1h

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 15

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 2 €

Aux mots croisés du jour : « Pour un résultat goutte à goutte » (alambic)

Avec le soir, les températures chutent et le vent qui s'est levé accentue la sensation de froid. On est partis pour la Route du Rhume* ! Heureusement, l'Intra-muros est un vrai biotope** à cafés : vite, à l'Alambic !

C'est l'un des plus vieux bars de Saint-Malo, la bâtisse date de 1555. Elle fut autrefois maison close et est devenue ... un vrai repaire de corsaires ! Elle a gardé ses poutres anciennes et ses vieilles pierres, son âme aussi. Atypique autant que pittoresque, et sur 3 étages, avec autant d'ambiances différentes :

- A l'extérieur, quelques tables et chaises posées sur les pavés font office de terrasse. Un groupe de parents y savoure une bière*** tout en gardant un œil sur leur progéniture qui s'est précipitée sur les jeux de la place.
- Au rez-de-chaussée, la grande salle intrigue avec son impressionnant alambic en cuivre****, ses suspensions insolites et sa déco halloween. Derrière le zinc, le

patron prépare les commandes (cocktails maison, rhums arrangés ou whiskys – il y en a 27 différents ! -, le choix est grand !) C'est le plus ancien barman de la Cité. Il partage volontiers son savoir-faire avec les habitués et distille de précieux conseils aux touristes de passage.

- A l'étage, l'ambiance tamisée est accentuée par les fenêtres à petits carreaux et le vieux parquet. De jeunes malouins s'y sont donnés rendez-vous pour refaire le (tour du) monde. L'ambiance est tranquille.
- En haut, des jeux rétros, fléchettes, billard et babyfoot attendent les amateurs, pour des parties endiablées ...

Pour conclure : un bon tuyau.

<https://www.instagram.com/alambiccafe/>

* Clin d'œil à la Route du Rhum qui relie St Malo à Point-à-Pitre tous les 4 ans (13^{ème} édition en novembre 2026)

** Aire géographique, souvent de taille réduite, offrant des conditions constantes.

Du grec, bios (vie) et topos (lieu) : lieu de vie !

*** Elles sont locales et artisanales, avec un large panel en pression :

Saint Erwan, Stella Antois, Guinness, Leffe Ruby etc.

**** Appareil servant à la distillation composé d'une chaudière, d'où les vapeurs se dégagent par le chapiteau, puis passent par un col de cygne pour gagner le réfrigérant, sorte de serpentín refroidi par de l'eau.

De Ottilie

à Province

Aucun commentaire



27/10/2024

Donkey's

Le 27 octobre 2024

27 rue Charbonnerie, 22000 Saint-Brieuc

De 9h à 18h30 (19h le samedi, fermé dimanche et lundi)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 14

Accueil : 13

Ambiance : 16

Café : 13

Prix d'un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour : « Même en hiver, on ne veut pas de son bonnet » (âne)

Retour au Donkey's que nous avons testé il y a 6 ans*. Un an plus tard, il a déménagé mais est resté au cœur de la ville. « C'était trop petit et pas viable à deux », explique Renan Baudet, que sa sœur Émeline avait rejoint peu avant.

Le nouveau Donkey's est donc plus vaste, à commencer par la terrasse, installée à l'angle de deux rues piétonnes.

– A l'intérieur, les premières tables sont prises d'assaut, sous l'œil d'une ribambelle de baudets** accrochés entre les poutres (très anciennes, les poutres !)

– Quatre marches mènent ensuite au coin salon : canapés et fauteuils, c'est cocooning !

– A l'étage, l'ambiance est studieuse. De jeunes briochins*** travaillent sur l'ilot central (avec Wifi et prises pour recharger ordi et portables). Les esthètes préfèrent s'installer près de la fenêtre : elle donne sur une immense fresque****.

Au comptoir, la file est longue mais notre patience récompensée : l'espresso***** est équilibré et le cappuccino orné d'un très élégant dessin – le tout servi sur un joli plateau en bois orné du logo de la maison : un sympathique petit âne ! Avis aux fans d'Halloween : outre la déco (qui change au gré des saisons), ils peuvent tester le Latte Macchiato goût citrouille aux épices ou la soupe de potimarron

! Les becs (très) sucrés apprécieront le chocolat blanc chaud à la chantilly maison et les généreuses pâtisseries. Elles sont principalement américaines (banoffee pie, cheese cake spéculos, cookies aux noix de pécan et sirop d'érable, cinnamon rolls), mais on trouve un gâteau du cru au chocolat-noisettes-caramel au beurre salé : breton !

Pour conclure : mérite qu'on lui prête l'oreille.

https://www.facebook.com/donkeyscoffeeshop/?locale=fr_FR

* Ouvert en février 2017, nous l'avions découvert l'année suivante :

<http://lescafesdottilie.fr/donkeys-coffee-shop-saint-brieuc/>

Alors situé devant le centre commercial des Champs, le local est devenu un café-librairie.

** Nom familial de l'âne ... et nom de famille de nos deux baristas !

*** Habitants de Saint-Brieuc.

**** Réalisée en 2020, dans le cadre du festival d'art urbain, elle représente une bretonne et est l'œuvre d'Alexandre Monteiro, dit Hopare, né en 1989 à Limours (Essonne).

***** D'un torréfacteur breton, Thierry Reux qui, depuis 27 ans, parcourt le monde à la recherche du meilleur grain.

De Otilie

à Province

Aucun commentaire



21/10/2024

Big Shot

Le 20 octobre 2024

Big Shot Coffee, 64 rue St-Honoré, 75 001 Paris

De 8h30 à 17h (9 à 18h le samedi, fermé le dimanche)

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 12

Ambiance : 13

Café : 15

Prix d'un café : 3 €

Aux mots croisés du jour : « Tas d'étoiles » (USA)

« Big shot » : what is this ? Cela dépend de vous ! Vous êtes

:
. amateur du parler populaire ? C'est une personne importante, un « gros bonnet »,
. téléphage ? C'est une série américaine,
. scrapbooker ? C'est une machine de découpe,
. lanceur de poids ? C'est un système de lancer précis et léger,
. photographe ? C'est une agence spécialisée dans le Polaroid,
. coffee-lover ? C'est un café 100% Arabica aux arômes intenses ...
ou le dernier café ouvert rue St-Honoré, au cœur de la capitale : nous y voilà !

La grisaille automnale incite au dépaysement. Vite, un bus ! On longe la Seine pour débarquer aux States (sans avoir pris l'avion !) Trois fans des Ricains ont ouvert ce coffee-shop à la cool, façon East Coast : c'est the place to be ! Musique jazzy, bonnes vib' et déco brute mais chaleureuse, toute de bois et briques (Non, le sol n'est pas mouillé, c'est du vernis !) Des skates ornent les murs ainsi que de belles photos encadrées de N.Y et L.A*. Dans l'arrière-salle, une échelle grimpe à une mezzanine d'où l'on aperçoit un ... lit ? Singulier !

Un barbu s'affaire aux manettes, casquette « Big Shot » vissée sur la tête et sweet-shirt orné d'un tendre « Moma** » (un vrai nounours !)

Mon œil avisé repère une Marzocco*** : avis aux aficionados***. L'espresso ? Un must !**** (mais pourquoi une si grande tasse pour une si petite dose ?) Mon Cher et tendre apprécie le caractère du Latte mais regrette son absence de mousse. Et s'il est surmonté d'un joli cœur, rien d'original en soi, souligne-t-il. Nothing is perfect ...

Pour conclure : big quality.

<https://www.instagram.com/bigshotcoffee.paris>

* New-York et Los-Angeles où était notre trio.

** « Maman » en anglais.

***La Rolls des machines à espresso pour les amateurs passionnés.

**** La sélection proposée est variée ; toute leur gamme provient de chez Fève, atelier de torréfaction qui sélectionne ses producteurs aux quatre coins du monde.

De Ottilie

à 1er arrdt

Aucun commentaire
